

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 04.09.2024

Ausstellungsdatum: 04.09.2024

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

Eurofins Institut Dr. Appelt Hilter GmbH
Münsterstraße 9, 49176 Hilter

mit dem Standort

Eurofins Institut Dr. Appelt Hilter GmbH
Münsterstraße 9, 49176 Hilter

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische, molekularbiologische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Futtermitteln;
mikrobiologische und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich;
ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmittelkontaktmaterialien

Innerhalb der mit */** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

*) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

***) die Modifikation sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Bestimmung von Geruch, Geschmack und Aussehen mittels einfach beschreibender Prüfungen

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: <i>Anzahl Prüfpersonen, Prüfraum, Probenverschlüsselung, Prüfformular</i>)
--------------------------	---

1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln *

ASU L 07.00-21 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>NaOH 32% anstelle 20%ig</i>)
DGF C-V 2 2006	Säuregehalt und Gehalt an freien Fettsäuren (Azidität) - Bestimmung in Fetten und Ölen (Modifikation: <i>Kalilauge 0,01 mol/l anstelle 0,1 mol/l</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

DGF C-VI 6a - Teil1 2005	Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen; Methode nach Wheeler
-----------------------------	---

1.3 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
DGF K-I 5 1984	Margarine - Bestimmung des pH-Wertes (Modifikation: <i>Serumgewinnung erfolgt durch Aufschmelzen im Trockenschrank anstelle im Wasserbad, das Serum wird nicht filtriert, sondern nach dem Abkühlen des Serums wird gehärtetes Fett entfernt und der pH-Wert im Serum gemessen</i>)

1.4 Bestimmung des Brechungsindex mittels Refraktometrie in Lebensmitteln *

ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren
DGF C-IV 5 2002	Bestimmung des Brechungsindex in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen

1.5 Bestimmung von Kennzahlen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)

ASU L 13.00-9/1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Festanteils von Fett durch das Verfahren mit gepulster magnetischer Kernresonanz - Teil 1: Direktes Verfahren (Modifikation: <i>Einfachbestimmung</i>)
----------------------------	--

1.6 Bestimmung physikalischer Kennzahlen

ASU L 13.00-38 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Oxidationsstabilität (beschleunigter Oxidationstest) von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Modifikation: <i>Durchflussmenge 20 l/h anstatt 10 l/h</i>)
DGF C-IV 2d 2002	Bestimmung der Dichte mittels Biegeschwinger Methode (Modifikation: <i>Erweiterung der Matrix auf flüssige Lebensmittel</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

ISO 18787
2017-11 Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser (aw-Wert)

1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln **

DGF C-III 3b (13)
2013 Polare Anteile - Bestimmung des Gehaltes in Fetten und Ölen

Richtlinie zur
Füllmengenprüfung von
Fertigpackungen und Prüfung
von Maßbehältnissen durch
die zuständigen Behörden
(RFP)
Kapitel 10.6
1996 Bestimmung der Dichte in Mayonnaise und Feinkostsaucen

PV 1001
2023-03 Bestimmung der Füllmenge von Lebensmitteln mittels
gravimetrischem Verfahren

1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kennzahlen mittels Photometrie in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-9
2008-06
Berichtigung
2009-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen -
Photometrisches Verfahren

DGF C-VI 6e (12)
2012 Bestimmung der Anisidinzahl in Speisefetten und -ölen

Boehringer Mannheim,
r-biopharm
10 905 658 0365
2018-11 Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleisch und
Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu
Nitrit - photometrisch

Coring System
Diagnostix GmbH
1609418
2015-05 Enzymatische Bestimmung der alpha-Amylase Aktivität in
Lebensmitteln - (Ceralpha-Methode)

Megazyme
Stärke
K-TSHK Bestimmung der Stärke in Lebensmitteln gemäß
AOAC 996.11

2020-01

1.9 Bestimmungen von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Mykotoxinen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (FLD, DAD) in Lebensmitteln **

ASU L 23.05-2 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung (Modifikation: <i>Erweiterung der Matrix auf Nüsse, Trockenfrüchte</i>)
PV 2202 2022-08	Bestimmung der Konservierungsstoffe Sorbinsäure und Benzoesäure in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD
PV 2203 2022-08	Bestimmung der Tocopherole in Fetten und Ölen mittels HPLC-FLD
PV 2204 2020-12	Bestimmung des Vitamin A-Palmitatgehaltes in Margarinen und Fetten/Ölen mittels HPLC-UV bzw. HPLC-FLD

1.10 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln *

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren
ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -glucuronidase-positiven-Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronsäure
DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
DIN EN ISO 6888-1 2024-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Species) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren (Modifikation: <i>Bestimmung sulfitreduzierender Clostridien</i>)
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 06.00-32 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Bestimmung der Enterokokken</i>)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. In Fleisch und Fleischerzeugnissen
3M™ Petrifilm™ AC 6400/6406/6442 2021-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Koloniezählverfahren bei 30 °C

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

3M™ Petrifilm™ CC 64160/6416/6443 2022-06	Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen
3M™ Petrifilm™ EB 6420/6421 2021-06	Horizontales Verfahren zur Zählung von Enterobacteriaceae
3M™ Petrifilm™ LAB 6461/6462 2021-09	Horizontales Verfahren zur Zählung von anaeroben Milchsäurebakterien
3M™ Petrifilm™ SEC 6434/6435 2021-06	Horizontales Verfahren zur Zählung von β -glucuronidase-positiven Escherichia coli
PV 3901 2022-09	Bestimmung von aeroben mesophilen Sporenbildnern mit GCP-Agar bei 30°C
PV 3101 2024-01	Bestimmung der aeroben und anaeroben mesophilen Sporen in Lebensmitteln

1.11 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln *

BACGene Salmonella spp. 5123221811 2021-11	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umgebungsproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion mittels Real-Time-PCR (Einschränkung: <i>hier für Lebensmittel</i>)
BACGene Listeria monocytogenes 5123222011 2021-02	Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln mittels Real- Time-PCR

2 Untersuchung von Futtermitteln

2.1 Bestimmung von Mykotoxinen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (FLD)

PV 2205 2021-11	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Nüssen, Trockenfrüchten und Futtermitteln mittels HPLC-FLD (Einschränkung: <i>hier für Futtermittel</i>)
--------------------	---

2.2 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Futtermitteln *

DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Modifikation: <i>hier für Futtermittel</i>)
------------------------------	---

DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: <i>hier für Futtermittel</i>)
------------------------------	--

2.3 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR

BACGene Salmonella spp. 5123221811 2021-11	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umgebungsproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion mittels Real-Time-PCR
---	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

3 Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich

3.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich *

DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 6579-1 2023-04	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
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
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
3M™ Petrifilm™ AC 6400/6406/6442 2021-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Koloniezählverfahren bei 30 °C
3M™ Petrifilm™ CC 64160/6416/6443 2022-06	Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen
3M™ Petrifilm™ EB 6420/6421 2021-06	Horizontales Verfahren zur Zählung von Enterobacteriaceae
3M™ Petrifilm™ SEC 6434/6435 2021-06	Horizontales Verfahren zur Zählung von β -glucuronidase-positiven Escherichia coli

3.2 Real-Time PCR

Gültig ab: 04.09.2024
Ausstellungsdatum: 04.09.2024

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14037-01-00

BACGene Salmonella spp. 5123221811 2021-11	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Umgebungsproben in der Lebensmittel- und Futtermittelproduktion mittels Real-Time-PCR (Einschränkung: <i>hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich</i>)
BACGene Listeria monocytogenes 5123222011 2021-02	Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR (Einschränkung: <i>hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich</i>)
BACGene Listeria Multiplex 5123221911 2021-02	Nachweis von Listeria spp. und Listeria monocytogenes in Lebensmitteln mittels Real-Time-PCR (Einschränkung: <i>hier für Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittel- und Futtermittelbereich</i>)

4 Berechnungen

Richtlinie zur Füllmengenprüfung (RFP) Kapitel 7.2.1 1996	Berechnung der Füllmenge [ml] über Dichte und Füllmenge [g]
DGF C-VI 6e 2012	Berechnung der Totox-Zahl in pflanzlichen und tierischen Fetten/Ölen
PV 4003 2024-03	Berechnung qualitätsrelevanter Parameter bei Fleisch und Fleischerzeugnissen
PV 4005 2024-03	Berechnung des Ei(gelb)gehaltes in Lebensmitteln
PV 4010 2014-10	Berechnung des Kohlenhydratgehaltes (Differenzbildung)
PV 4012 2016-03	Umrechnung NO_3/NO_2 aus SZMFO auf $\text{NaNO}_3/\text{NaNO}_2$

5 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmittelkontaktmaterialien *

PV 3504	Bestimmung des Keimgehaltes bei Verpackungs-/Siegefolien (GKZ,
2023-07	Hefen und Schimmel)

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungen nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fett
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PV	Hausverfahren der Eurofins Institut Dr. Appelt Hilter GmbH
VO (EU)	Verordnung der Europäischen Union