

Sehr geehrte Kunden,

unser Labor hat in Teilbereichen eine flexible Akkreditierung des Typs III.

Dies bedeutet, dass wir nach neuen Ausgabeständen der verwendeten, akkreditierten Normen untersuchen dürfen, ohne dies vorher von der Deutschen Akkreditierungsstelle genehmigen lassen zu müssen. Dies bedeutet aber auch, dass die angegebenen Ausgabestände in unserer Akkreditierungsurkunde ggf. nicht aktuell sind.

Zu Ihrer Information hier die derzeit (Stand: 26.04.2023) verwendeten Ausgabestände - aktualisierte (= von der Urkundenanlage abweichende) Ausgabestände sind Blau und Fett hervorgehoben:

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben

| Prüfverfahren | Norm + Ausgabestand |
|--|------------------------------|
| Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren | ASU L 00.00-46/1 1999-11 |
| Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen | ASU L 06.00-2 1980-09 |
| Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren | ASU L 06.00-3 2014-08 |
| Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) | ASU L 06.00-4 2017-10 |
| Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren | ASU L 06.00-6 2014-08 |
| Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren | ASU L 06.00-7 2014-08 |
| Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren) | ASU L 06.00-8 2017-10 |
| Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen – Potentiometrische Endpunktbestimmung | ASU L 07.00-5/1 2010-01 |
| Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gesamtglucose (Stärke) in Fleischerzeugnissen | ASU L 07.00-33 1985-05 |
| Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut | ASU L 26.04-1 1984-11 |
| Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut | ASU L 26.04-3 1987-06 |
| Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut | ASU L 26.04-4 1987-06 |
| Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion | ASU L 26.11.03-1 1983-05 |
| Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark | ASU L 26.11.03-3 1983-05 |
| Untersuchung von Lebensmitteln; Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse | ASU L 30.00-2(EG) 2014-02 |

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannte Probe. Eine - auch auszugsweise - Vervielfältigung oder Veröffentlichung bedarf der Genehmigung des Instituts

| | | Institut für Lebensmittelqualität |
|--|--|--|
| Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften | ASU L 31.00-3 1997-09 | Daimlerstraße 4 47877 Willich Telefon: 0 21 54 / 91 38-41 E-Mail: labor@florin.de |
| Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren | ASU L 31.00-16 1997-09 | |
| UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose, D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien | R-Biopharm AG Sacc/D-Gluc/D-Fruc 10716260035 2017-11 | |
| Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP), Gewichtsbestimmungen, Sonderprüfverfahren, Abtropfgewichtsprüfungen | Richtlinie RFP Kapitel 7.1, 10.1 zuletzt geändert 1996-06-13 | |

3 Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Prozesswasser im Lebensmittelbereich

| Prüfverfahren | Norm + Ausgabestand |
|--|-------------------------------------|
| Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nährgarmedium | DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 |
| Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora | DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09 |
| Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration | DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11 |
| Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen | DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12 |

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannte Probe. Eine - auch auszugsweise - Vervielfältigung oder Veröffentlichung bedarf der Genehmigung des Instituts