

Liste der Verfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

Sehr geehrte Kunden und Kundinnen,

unser Labor hat eine flexible Akkreditierung nach Kategorie A.

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 Akkreditierungskunde ggf. nicht aktuell sind.

Zu Ihrer Information hier die derzeit (Stand: 10.04.2025) verwendeten Ausgabestände.

Aktualisierte (= von der Urkundenanlage abweichende) Ausgabestände sind Blau und Fett hervorgehoben.

Anlage zu Teil-Akkreditierungskunde D-PL-14257-01-01

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

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 Rohprotein gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren	ASU L 06.00-7 2014-08
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolin gehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	ASU L 06.00-8 2017-10 * 2024-11 *
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
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften	ASU L 31.00-3 2024-11 zurückgezogen

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

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren	ASU L 31.00-16 2024-11 zurückgezogen
Enzymatische Bestimmung von D-Glucose / D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	r-biopharm AG Enzytec Liquid D-Glucose / D-Fructose E8160 2023-09
Enzymatische Bestimmung von Sucrose / D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	r-biopharm AG Enzytec Liquid Sucrose / D-Glucose E8180 2023-04
Enzymatische Bestimmung von Sucrose / D-Glucose / D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	r-biopharm AG Enzytec Liquid Sucrose / D-Glucose / D-Fructose E8190 2023-09
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 2020-11-19

* In der Aktuellen ASU L 06.00-8:2024-11 befindet sich ein Fehler. Da wir aufgrund dieses Fehlers nicht nach der aktuellen Norm arbeiten können, arbeiten wir bis zur Korrektur der amtlichen Methode abweichend nach zurückgezogener ASU L 06.00-8, 2017-10.

1.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittel- und Futtermittelbereich

Prüfverfahren	Norm + Ausgabestand
Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien – Koloniezähletechnik bei 30°C	ISO 15214 1998-08
Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähletechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	ISO 21527-1 2008-07
Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähletechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	ISO 21527-2 2008-07
Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	ASU B 80.00-5 2019-02
Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen- Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp	ASU L 00.00-20 2021-07
Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren	ASU L 00.00-22 2018-03
Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06
Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> – Koloniezählverfahren bei 30°C	ASU L 00.00-33 2021-03
Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar	ASU L 00.00-55 2024-08

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

Institut für Lebensmittelqualität

Dr. Katja Teubner, öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für Lebensmittelchemie • Falk Glauner, Sachverständiger für amtliche Gegenproben

Institut für Lebensmittelqualität
Daimlerstraße 4
47877 Willich
Telefon: 0 21 54 / 91 38-41
E-Mail: labor@florin.de

Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren	ASU L 00.00-57 2024-11 Ersetzt durch L 00.00-189/2
Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren	ASU L 00.00-88/2 2023-04
Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid	ASU L 00.00-132/2 2021-03
Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik	ASU L 00.00-133/2 2019-12
Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse Lactose, Säuglings- und Kleinkindsnahrung auf Milchbasis und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden	ASU L 01.00-3 2024-04
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren	ASU L 01.00-37 1991-12
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Spatelverfahren (Referenzverfahren)	ASU L 06.00-35 2017-10
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Plattengussverfahren (Referenzverfahren)	ASU L 06.00-39 2024-04 Ersetzt durch L 00.00-189/1
Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	ASU L 06.00-43 2011-06
Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl in Futtermitteln mittels Petrifilm	3M Petrifilm Rapid Aerobe Gesamtkeimzahl Zählplatte 6478/6479 2020-09
Bestimmung von E. coli in Futtermitteln mittels Petrifilm	3M Petrifilm E.Coli Zählplatte 6434/6435 2021-06
Bestimmung von E. coli und Coliformen in Futtermitteln mittels Petrifilm	3M Petrifilm Schnellnachweis Coliforme Zählplatte 6402/6412 2014-06
Bestimmung von Enterobacteriaceen in Futtermitteln mittels Petrifilm	3M Petrifilm Enterobacteriaceae Zählplatte 6420/6421 2021-06
Bestimmung von koagulase positiven Staphylokokken in Lebensmitteln mittels Petrifilm	3M Petrifilm Staph Express Zählplatte 6446/6490/6491 2017-12
Bestätigung von koagulase positiven Staphylokokken in Lebensmitteln mittels Petrifilm	3M Petrifilm Staph Express Bestätigungs-scheibe 6492/6493 2017-12

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

1.3 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittel- und Futtermittelbereich

Prüfverfahren	Norm + Ausgabestand
Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Verbindung mit dem 3M™ Molekularen Detektionssystem für angereicherte Proben aus Lebensmitteln und Futtermitteln sowie Umgebungsproben der Lebensmittel- und Futtermittelverarbeitung	MDA2SAL96 2022-07
Qualitativer Nachweis von Listeria spp. in Verbindung mit dem 3M™ Molekularen Detektionssystem für angereicherte Proben aus Lebensmitteln und Futtermitteln sowie Umgebungsproben der Lebensmittelverarbeitung	MDA2LIS96 2020-12
Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Verbindung mit dem 3M™ Molekularen Detektionssystem für angereicherte Proben aus Lebensmitteln und Futtermitteln sowie Umgebungsproben der Lebensmittelverarbeitung	MDA2LMO96 2020-07
Qualitativer Nachweis von Campylobakter in Verbindung mit dem 3M™ Molekularen Detektionssystem für angereicherte Proben aus Lebensmitteln und Futtermitteln sowie Umgebungsproben der Lebensmittelverarbeitung	MDA2CAMP96 2019-01

Anlage zu Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-02

1 Untersuchung von Trinkwasser

1.1 Probenahme

Prüfverfahren	Norm + Ausgabestand
Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12

1.2 Mikrobiologische Untersuchungen

Prüfverfahren	Norm + Ausgabestand
Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer 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