

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 21.05.2026

Ausstellungsdatum: 21.05.2026

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-00

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Florin Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mit beschränkter Haftung -
Projektierung, Anlagenplanung, Verpackung -.
Daimlerstraße 4, 47877 Willich**

mit dem Standort

**Florin Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mit beschränkter Haftung -
Projektierung, Anlagenplanung, Verpackung -.
Daimlerstraße 4, 47877 Willich**

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 wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt. Sie 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)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-01

Prüfungen in den Bereichen:

Gesundheitlicher Verbraucherschutz

Flexibler Akkreditierungsbereich:

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

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

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

Bei einer Flexibilisierung gemäß Kategorie B und C werden alle Prüfverfahren inklusive ihrer Ausgabestände im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung und ggf. deren Modifikation/Einschränkung nur in der veröffentlichten Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung dargestellt, gleiches gilt für die Ausgabestände bei einer Flexibilisierung gemäß Kategorie A.

Gesundheitlicher Verbraucherschutz

Mikrobiologische Untersuchungen

Futtermittel

Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren	Modifikation und/oder Einschränkung	[Flex]
Kulturelle Untersuchungen Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Futtermittel			B

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-01

Lebensmittel

Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren	Modifikation und/oder Einschränkung	[Flex]
Kulturelle Untersuchungen Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel			B

Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Futtermittelbereich

Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren	Modifikation und/oder Einschränkung	[Flex]
Kulturelle Untersuchungen Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfs- gegenstände im Futtermittel- bereich			B

Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich

Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren	Modifikation und/oder Einschränkung	[Flex]
Kulturelle Untersuchungen Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfs- gegenstände im Lebensmittel- bereich			B

Molekularbiologische Untersuchungen

Futtermittel

Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren	Modifikation und/oder Einschränkung	[Flex]
Amplifikationsverfahren Isothermale Amplifikation	Bakterien	Futtermittel			B

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-01

Lebensmittel

Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren	Modifikation und/oder Einschränkung	[Flex]
Amplifikationsverfahren Isothermale Amplifikation	Bakterien	Lebensmittel			B

Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Futtermittelbereich

Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren	Modifikation und/oder Einschränkung	[Flex]
Amplifikationsverfahren Isothermale Amplifikation	Bakterien	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfs- gegenstände im Futtermittel- bereich			B

Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich

Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren	Modifikation und/oder Einschränkung	[Flex]
Amplifikationsverfahren Isothermale Amplifikation	Bakterien	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfs- gegenstände im Lebensmittel- bereich			B

Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

Lebensmittel

Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren	Modifikation und/oder Einschränkung	[Flex]
Elektrodenmessung	pH-Wert	Fleisch und Fleisch- erzeugnisse	ASU L 06.00-2		A

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-01

Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren	Modifikation und/oder Einschränkung	[Flex]
Elektrodenmessung	pH-Wert	Fleisch und Fleisch- erzeugnisse	ASU L 06.00-2: 1980-09	Matrix auch Obst, Gemüse, Pilze und Erzeugnisse daraus sowie Fertiggerichte	-
Elektrodenmessung	pH-Wert	Sauerkraut	ASU L 26.04-3		A
Elektrodenmessung	pH-Wert	Sauerkraut	ASU L 26.04-3: 1987-06	Matrix auch Obst- und Gemüse- konserven	-
Elektrodenmessung	pH-Wert	Tomatenmark	ASU L 26.11.03-3		A
Elektrodenmessung	pH-Wert	Tomatenmark	ASU L 26.11.03-3: 1983-05	Matrix auch pastöse Lebensmittel	-
Gravimetrie	Abtropfgewicht	Lebensmittel	Richtlinie RFP Kapitel 7.1, 10.1		A
Gravimetrie	Wassergehalt	Fleisch und Fleisch- erzeugnisse	ASU L 06.00-3		A
Gravimetrie	Wassergehalt	Fleisch und Fleisch- erzeugnisse	ASU L 06.00-3: 2018-08	Matrix auch Lebensmittel	-
Gravimetrie	Asche	Fleisch, Fleisch- erzeugnisse und Wurstwaren	ASU L 06.00-4		A
Gravimetrie	Asche	Fleisch, Fleisch- erzeugnisse und Wurstwaren	ASU L 06.00-4: 2017-10	Matrix auch Lebensmittel	-
Gravimetrie	Fett	Fleisch und Fleisch- erzeugnisse	ASU L 06.00-6		A
Gravimetrie	Fett	Fleisch und Fleisch- erzeugnisse	ASU L 06.00-6: 2014-08	Matrix auch Lebensmittel	-
Photometrie	Hydroxyprolin	Fleisch, Fleisch- erzeugnisse, Wurstwaren	ASU L 06.00-8		A
Photometrie	Kohlenhydrate	Fleisch- erzeugnisse	ASU L 07.00-33		A
Photometrie	Kohlenhydrate	Lebensmittel	r-biopharm AG Enzytec Liquid D- Glucose / D- Fructose E8160		A

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-01

Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren	Modifikation und/oder Einschränkung	[Flex]
Photometrie	Kohlenhydrate	Lebensmittel	r-biopharm AG Enzytec Liquid Sucrose / D-Glucose E8180		A
Photometrie	Kohlenhydrate	Lebensmittel	r-biopharm AG Enzytec Liquid Sucrose / D-Glucose / D-Fructose E8190		A
Refraktometrie	Trockenmasse	Tomatenmark	ASU L 26.11.03-1		A
Refraktometrie	Lösliche Trockensubstanz	Frucht- und Gemüsesäfte	ASU L 31.00-16		A
Refraktometrie	Lösliche Trockensubstanz	Frucht- und Gemüsesäfte	ASU L 31.00-16: 1997-09	Matrix auch Lebensmittel	-
Titrimetrie	Rohprotein	Fleisch und Fleisch- erzeugnisse	ASU L 06.00-7		A
Titrimetrie	Rohprotein	Fleisch und Fleisch- erzeugnisse	ASU L 06.00-7: 2014-08	Matrix auch Lebensmittel	-
Titrimetrie	Natriumchlorid	Fleisch- erzeugnisse	ASU L 07.00-5/1		A
Titrimetrie	Natriumchlorid	Fleisch- erzeugnissen	ASU L 07.00-5/1: 2010-01	Matrix auch Lebensmittel	-
Titrimetrie	Natriumchlorid	Sauerkraut	ASU L 26.04-1		A
Titrimetrie	Natriumchlorid	Sauerkraut	ASU L 26.04-1: 1984-11	Matrix auch Obst- und Gemüse- erzeugnisse	-
Titrimetrie	Gesamtsäure	Sauerkraut	ASU L 26.04-4		A
Titrimetrie	Gesamtsäure	Sauerkraut	ASU L 26.04-4: 1987-06	Matrix auch Obst- und Gemüse- erzeugnisse	-
Titrimetrie	Gesamtsäure	Frucht- und Gemüsesäfte	ASU L 31.00-3		A
Volumetrische Untersuchungen	Sulfit	Lebensmittel	ASU L 00.00-46/1		A
Volumetrische Untersuchungen	Sulfit	Lebensmittel	ASU L 00.00-46/1: 1999-11	Anwendung des Reith-Willems Verfahren mit Zonefeld-Meyer- Modifikation	-

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V. – German Institute for Standardization
EN	Europäische Norm – European Standard
IEC	International Electrotechnical Commission – Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
RFP	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 21.05.2026

Ausstellungsdatum: 21.05.2026

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14257-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Florin Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mit beschränkter Haftung -
Projektierung, Anlagenplanung, Verpackung -.
Daimlerstraße 4, 47877 Willich**

mit dem Standort

**Florin Gesellschaft für Lebensmitteltechnologie mit beschränkter Haftung -
Projektierung, Anlagenplanung, Verpackung -. Institut für Lebensmittelqualität
Daimlerstraße 4, 47877 Willich**

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.

Prüfungen in den Bereichen:

Probennahme und mikrobiologische Untersuchungen von Trinkwasser

Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt. Sie 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)

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 (Flexibilisierung nach Kategorie A). Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, [Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

1 Untersuchungen von Trinkwasser

1.1 Probenahme

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

1.2 Untersuchung von aeroben Bakterien, Hefen und Pilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen [Flex B]

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
----------------------------------	--

DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
-------------------------------------	--

DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken; Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
-------------------------------------	--

Verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission - Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization - Internationale Organisation für Normung