

Flexible Akkreditierungsbereiche UBF GmbH

Stand Mai 2021

Anhang zu SOP 1.1.32_3

Mikrobiologische Prüfverfahren

| Prüfkategorie | Prüfgebiet | Prüfarten/Vefahren | Kurztitel der Norm | Matrix | Titel des Prüfverfahrens | Norm bzw. laborinterne Prüfvorschrift |
|---------------|-----------------|--------------------|---|---|---|---------------------------------------|
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 06.00-19 2017-10 | Fleisch und Fleischerzeugnisse | Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Tropfplatten-Verfahren) | 3.VII.01_1 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 00.00.88/2 2015-06 | NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze Getreide und Getreideerzeugnisse Ölsaaten und Nüsse Konserven | Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren | 3.VII.02_1 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | ISO 21527-1 /-2:2008-07 | NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze Getreide und Getreideerzeugnisse Ölsaaten und Nüsse Konserven | Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer aW > 0,95 Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer aW ≤ 0,95 | 3.VII.03_2 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | Validierungsverfahren nach ISO 6579-1:2017-07 | NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze | AFNOR Validation of Salmonella Precip nach ISO 6579-1 | 3.VII.04_1 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 06.00-36 1996-02 | Fleisch und Fleischerzeugnisse | Bestimmung von Escherichia Coli in Fleisch und Fleischerzeugnissen | 3.VII.05_1 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 00.00-32/1 2018-03 | Backwaren, feine Backwaren | Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocyt. In Lebensmitteln Teil 1: Nachweisverfahren | 3.VII.06_1 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 00.00-133/2 2019-12 | NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze | Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln Teil 2: Koloniezähltechnik | 3.VII.07_2 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 06.00-32 2018-10 | Fleisch und Fleischerzeugnisse | Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen | 3.VII.08_1 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 00.00-55 2019-12 | NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze | Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln | 3.VII.09_2 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 00.00-56 2004-12 | NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze | Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln | 3.VII.10_1 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 01.00-54 1992-12 | Milch und Milchprodukte | Bestimmung von E.coli in Milch und Milchprodukten | 3.VII.11_1 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 06.00-24 2020-05 | Fleisch und Fleischerzeugnisse NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze | Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch Spatelverfahren | 3.VII.12_3 |

Anlage zum Antrag flexible Akkreditierung

| | | | | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------------|--|--|------------|
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 06.00-25 2019-12 | Fleisch und Fleischerzeugnisse | Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch Tropfplatten-Verfahren | 3.VII.13_2 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 06.00-35 2017-10 | NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze | Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren; | 3.VII.14_2 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 01.00-72 2011-01 | Milch und Milchprodukte | Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten | 3.VII.16_1 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 00.00-33 2006-09 | NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze | Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus in Lebensmitteln | 3.VII.17_1 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 06.00-39 1994-05 | Fleisch und Fleischerzeugnisse | Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen | 3.VII.19_1 |
| I | 1) Lebensmittel | Mikrobiologie | L 00.00-57 2006-12 | Konserven | Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln | 3.VII.20_1 |