

Mikrobiologische, chemische und physikalische Prüfungen

Prüfkategorie	Prüfgebiet	Prüfarten/Vefahren	Kurztitel der Norm	Matrix	Titel des Prüfverfahrens	Norm bzw. laborinterne Prüfvorschrift
I	1) Lebensmittel	Photometrie	Singleton, Orthofer, Lamuela-Raventos Volume 299, 1999, S. 152-178	Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus Fertiggerichte Gewürze Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse	Bestimmung des Gesamtphenolgehaltes mittels Folin-Ciocalteu-Reagenz	SOP 3.IV.18 Vers. 2
II	1) Lebensmittel	Photometrie	Sigma Aldrich Literaturquelle: Shirifin, S., Parrott, C.L.	Kartoffeln, Getreide, Backwaren, feine Backwaren	Bestimmung der Asparaginaseaktivität	SOP 3.IV.38 Vers. 0
II	1) Lebensmittel	Photometrie	AOAC Methode 947.04	Zusatzstoffe Kartoffeln, Getreide, Backwaren, feine Backwaren Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus Kräuter und Gewürze	Bestimmung der Proleaseaktivität	SOP 3.IV.22 Vers. 5
II	1) Lebensmittel	Photometrie	Rutloff „Enzyme in der Lebensmittelindustrie“ 1994 S. 157	Zusatzstoffe Kartoffeln, Getreide, Backwaren, feine Backwaren Suppen, Brühen, Saucen	Bestimmung der Amylaseaktivität	SOP 3.IV.23 Vers. 3
II	1) Lebensmittel	Photometrie	Rutloff „Enzyme in der Lebensmittelindustrie“ 1994 S. 163	Zusatzstoffe Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus Fette, Öle Kartoffeln, Getreide, Backwaren, feine Backwaren Süß- und Zuckerwaren, Zucker Kräuter und Gewürze Milch und Milchprodukte Nahrungsergänzungsmittel	Bestimmung der Lipaseaktivität	SOP 3.IV.24 Vers. 7
II	1) Lebensmittel	Photometrie	AOAC intern, 95.6 S. 1562-1569 (2012)	Alkoholfreie Getränke (einschließlich Fruchtsaft) Kräuter und Gewürze	Bestimmung der antioxidativen Kapazität (TEAC-Test)	SOP 3.IV.06 Vers. 2
II	1) Lebensmittel	Photometrie	ASU 06.00-8 2017-10 ASU 07.00-8 2017-10 ASU 08.00-8 2017-10	Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren Fleischerzeugnisse Wurstwaren Nahrungsergänzungsmittel Kollagenkies	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes	SOP 3.II.17 Vers. 0
II	1) Lebensmittel	Photometrie	ASU 31.00-12 1997-01	Alkoholfreie Getränke Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus Milch und Milchprodukte Kartoffeln, Getreide, Backwaren, feine Backwaren	enzymatische Bestimmung von Glucose mittels Boehringer-Testkit	SOP 3.III.05 Vers. 1
II	1) Lebensmittel	Photometrie	ASU 31.00-12 1997-01	Alkoholfreie Getränke Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus Milch und Milchprodukte Kartoffeln, Getreide, Backwaren, feine Backwaren	enzymatische Bestimmung von Fructose mittels Boehringer-Testkit	SOP 3.III.05 Vers. 1
II	1) Lebensmittel	Photometrie	ASU 01.00-17 2016-10 ASU 07.00-23 2017-10 ASU 17.00-7 1983-11 ASU 44.00-6 1985-12	Milch und Milchprodukte Fleisch und Fleischerzeugnisse Backwaren, feine Backwaren Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse	enzymatische Bestimmung von Lactose mittels Boehringer-Testkit	SOP 3.III.06 Vers. 1
II	1) Lebensmittel	Photometrie	ASU 02.00-12 2009-06 ASU 05.00-10 2003-12 ASU 07.00-24 1983-05	Milchprodukte und Speiseeis Eier und Eiprodukte Fleisch und Fleischerzeugnisse	enzymatische Bestimmung von Saccharose mittels Boehringer-Testkit	SOP 3.III.20 Vers. 0
II	1) Lebensmittel	Photometrie	ASU 00.00-462 1999-11	Lebensmittel allgemein	enzymatische Bestimmung von Sulfit mittels Boehringer-Testkit	SOP 3.III.19 Vers. 0
II	1) Lebensmittel	Photometrie	ASU 31.00-14 1997-01	Frucht- und Gemüsesäfte	enzymatische Bestimmung von Citronensäure mittels Boehringer-Testkit	SOP 3.III.21 Vers. 0
II	1) Lebensmittel	Photometrie	DGF Einheitsmethoden F-II 2a (75) DGF Einheitsmethoden F-II 2b (75)	Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus Fette, Öle Nahrungsergänzungsmittel Milch und Milchprodukte Lebensmittel für besondere Ernährungsformen	Bestimmung des Gesamtcarotolgehaltes quantitative Trennung von α - und β -Caroten	SOP 3.IV.16 Vers. 1 SOP 3.IV.15 Vers. 3
II	1) Lebensmittel	HPLC	ASU L 00.00-83, -84 2015-06	Nahrungsergänzungsmittel Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus Alkoholfreie Getränke	Bestimmung wasserlöslicher Vitamine	SOP 3.IV.01 Vers. 10
II	1) Lebensmittel	HPLC	DGF Einheitsmethoden F-II 4a (00) DGF Einheitsmethoden F-II 2c (00)	Fette, Öle Nahrungsergänzungsmittel Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus Alkoholfreie Getränke Zusatzstoffe	Bestimmung fettlöslicher Vitamine	SOP 3.IV.02 Vers. 4
II	1) Lebensmittel	HPLC	ISO 13685	Kräuter und Gewürze	Bestimmung von Gingerol	SOP 3.IV.05 Vers. 3
II	1) Lebensmittel	HPLC	Schweizerisches Lebensmittelhandbuch Kapitel 6-12	Zusatzstoffe Nahrungsergänzungsmittel Alkoholfreie Getränke	Bestimmung von Pantothensäure und Panthenol mittels HPLC	SOP 3.IV.07 Vers. 3
II	1) Lebensmittel	HPLC	SEN-TC-275 – Methode – Lebensmittel – Bestimmung	Alkoholfreie Getränke	Rückstandsanalyse von Pektin	SOP 3.IV.50 Vers. 0
II	1) Lebensmittel	HPLC	ASU 13.04.19-1 2000-07	Hanföl hanfhaltige Getränke	Bestimmung von Tetrahydrocannabinol (THC)	SOP 3.IV.36 Vers. 3
II	1) Lebensmittel	HPLC		Nahrungsergänzungsmittel	Bestimmung von Chondroitinsulfat in Nahrungsergänzungsmitteln mittels HPLC	SOP 3.IV.28 Vers. 1
II	1) Lebensmittel	HPLC	DGF Einheitsmethoden C-III-17a (20)	Fette, Öle Alkoholfreie Getränke Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus Nahrungsergänzungsmittel	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Ölen und	SOP 3.IV.33 Vers. 3
II	1) Lebensmittel	HPLC	ASU 18.00-16 1999-11 ASU 46.00-3 2013-08	Teigwaren Kaffee und Kaffeeerzeugnisse caffeeinhaltige Getränke Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse Nahrungsergänzungsmittel	Bestimmung von Coffein und Theobromin	SOP 3.IV.34 Vers. 3
II	1) Lebensmittel	Gaschromatographie	DGF Einheitsmethoden C-VI 10a (16)	Fette, Öle Kartoffeln, Getreide, Backwaren, feine Backwaren Fisch, und Erzeugnisse daraus, Fleisch, Wild, Geflügel Zusatzstoffe Eier und Eiprodukte Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus (einschl. Wurstwaren) Nahrungsergänzungsmittel Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus Milch und Milchprodukte Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse alkoholische Getränke	Analyse von Fetten mittels GC als FSME Umesterung von Fetten mittels TMSH (FSME) und Erzeugnisse daraus	SOP 3.II.11 Vers. 2
II	1) Lebensmittel	Gaschromatographie	SUPELCO Application Nr. 31	Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus	Bestimmung von Isothiocyanat	SOP 3.IV.04 Vers. 2
II	1) Lebensmittel	Gaschromatographie	DGF Einheitsmethoden F-III 1 (96)	Fette, Öle Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus (einschl. Wurstwaren) Fisch, und Erzeugnisse daraus, Fleisch, Wild, Geflügel Nahrungsergänzungsmittel Kartoffeln, Getreide, Backwaren, feine Backwaren Eier und Eiprodukte Teigwaren Milch und Milchprodukte Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren	Bestimmung von Sterolen mittels GC	SOP 3.II.12 Vers. 1
II	1) Lebensmittel	Gaschromatographie	ASU 00.00-47 1999-11	Lebensmittel allgemein	Bestimmung von flüchtigen Verbindungen mittels head-space-GC	SOP 3.IV.37 Vers. 1
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 Olisatten 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	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer aW > 0,95	3.VII.03_2

Anlage zum Antrag flexible Akkreditierung

				Kräuter und Gewürze Getreide und Getreideerzeugnisse Ölsaaten und Nüsse Konserven	Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer aW ≤ 0,95	
1)	Lebensmittel	Mikrobiologie	Validierte Verfahren nach Preci TM Oxoid 2020/10	NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze	Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmittel nach Preci TM Oxoid Afnor Validierung nach ISO 16140. Certifikat UNI 03/06-12-07- CERTI F 2023.1 08/2020 gültig bis 04.12.2023	3.VII.04_4
1)	Lebensmittel	Mikrobiologie	L 06.00-36 1996-02	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Bestimmung von Escherichia Coli in Fleisch und Fleischerzeugnissen	3.VII.05_1
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
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
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
1)	Lebensmittel	Mikrobiologie	L 00.00-55 2022-08	NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln Baird-Parker-Agar	3.VII.09_3
1)	Lebensmittel	Mikrobiologie	L 00.00-56 2022-08	NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln Kaninchenplasma-Fibrinogen-Agar	3.VII.10_2
1)	Lebensmittel	Mikrobiologie	L 01.00-54 1992-12	Milch und Milchprodukte	Bestimmung von E. coli in Milch und Milchprodukten	3.VII.11_1
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
1)	Lebensmittel	Mikrobiologie	L 06.00-25 2019-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch Tropfplatten-Verfahren	3.VII.13_2
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
1)	Lebensmittel	Mikrobiologie	L 01.00-72 2011-01	Milch und Milchprodukte	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten	3.VII.16_1
1)	Lebensmittel	Mikrobiologie	L 00.00-33 2021-03	NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus in Lebensmitteln	3.VII.17_2
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
1)	Lebensmittel	Mikrobiologie	L 00.00-57 2006-12	Konserven	Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln	3.VII.20_1