

Flexible Akkreditierungsbereiche UBF GmbH

Chemische und physikalische Prüfungen

Stand April 2024
Anhang zu SOP 1.1.32_4

Prüfkategorie	Prüfgebiet	Prüfbereich	Prüfarten/Vefahren	Kurztitel der Norm	Matrix	Titel des Prüfverfahrens	Norm bzw. laborinterne Prüfvorschrift
I	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie	Gravimetrie	Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen. Gravimetrisches Verfahren. Referenzverfahren.	ASU L 06.00-3 2014-08
I	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie	Gravimetrie	Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen. Gravimetrisches Verfahren. Referenzverfahren.	ASU L 06.00-4 2017-10
I	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie	Gravimetrie	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen. Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt. . Referenzverfahren	ASU L 06.00-6 2014-08
I	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie	Gravimetrie	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche	Gewürze	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche. (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)	ASU L 53.00-4 1996-02
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie	Photometrie	UV-Test zur Bestimmung von Sulfid (Gesamt SO ₂)	Lebensmittel allgemein	UV-Test zur Bestimmung von Sulfid (Gesamt SO ₂) in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien. Verwendung von Testkit r-Biopharm EnzytecTM Generic Sulfite (SO ₂ -Total)	r-Biopharm E6275 Version 3 / 2021-08-24
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie	Photometrie	UV-Test zur Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes	Lebensmittel allgemein	UV-Test zur Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien. Verwendung von Testkit r-Biopharm EnzytecTM Lactose / D-Galactose	r-Biopharm E1213 26.05.2016
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie	Photometrie	UV-Test zur Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose	Lebensmittel allgemein	UV-Test zur Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien. Verwendung von Testkit r-Biopharm EnzytecTMD-Glucose/Saccharose	r-Biopharm E1246 04.01.2011
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie	Photometrie	UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose und D-Fructose	Lebensmittel allgemein	UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien. Verwendung von Testkit r-Biopharm EnzytecTMD-Glucose/D-Fructose	r-Biopharm EnzytecTM Generic E1245 04.01.2011
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie	Photometrie	UV-Test zur Bestimmung von L-Ascorbinsäure	Lebensmittel allgemein	UV-Test zur Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	r-Biopharm EnzytecTM Generic E1267 17.03.2010
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie	Photometrie	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren	Fleisch und Fleischerzeugnisse Wurstwaren	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren. Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	ASU L 06.00-8 2017-10
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie	Photometrie	Gewinnung und quantitative Bestimmung der Gesamtcarotinoide	Fette und Öle	Fettbegleitstoffe - Fettlösliche Vitamine - Gewinnung und quantitative Bestimmung der Gesamtcarotinoide	DGF Einheitsmethoden F-II 2a 1975
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie	Photometrie	Quantitative Trennung von α - und β -Carotin	Fette und Öle	Fettbegleitstoffe – Fettlösliche Vitamine - Quantitative Trennung von α - und β -Carotin	DGF Einheitsmethoden F-II 2b 1975
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie	Photometrie	Bestimmung des Gesamtphenolgehaltes mittels Folin-Ciocalteu	Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus Gewürze Nahrungsergänzungsmittel	Bestimmung des Gesamtphenolgehaltes mittels Folin-Ciocalteu-Reagenz	SOP 3.IV.18 Vers. 2:2013-08 Singleton, Orthofer, Lamuela-Raventos Volume 299, 1999, S. 152-178
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie	Photometrie	Rutloff „Enzyme in der Lebensmittelindustrie“ 1994 S. 163	Getränke Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus Fette, Öle Kartoffeln, Getreide, Backwaren Süß- und Zuckerwaren, Zucker Kräuter und Gewürze Nahrungsergänzungsmittel	Bestimmung der Lipaseaktivität	SOP 3.IV 24 Vers. 6:2018-03
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Standarddetektoren (UV, UV-VIS, DAD, FD)	HPLC	Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen	Nahrungsergänzungsmittel Lebensmittel allgemein	Bestimmung von Vitamin B1 / B2 mit Hochleistungs -Flüssigchromatographie	ASU L 00.00-83, -84 2015-06
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Standarddetektoren (UV, UV-VIS, DAD, FD)	HPLC	Bestimmung fettlöslicher Vitamine	Fette und Öle	Bestimmung der Tocopherole und Tocotrienole Bestimmung von Vitamin A nach Verseifung	DGF F-II 4a:2000 DGF F-II 2c:2000
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Standarddetektoren (UV, UV-VIS, DAD, FD)	HPLC	Bestimmung der scharfbestimmenden Bestandteile	Kräuter und Gewürze und deren Erzeugnisse	Ingwer und Ingwer-Oleo-resine - Bestimmung der scharfbestimmenden Bestandteile (Gingerole und Shogaole)	ISO 13685:1997-11
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Standarddetektoren (UV, UV-VIS, DAD, FD)	HPLC	Bestimmung von PAKs	Fette, Öle	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Ölen und Fetten	DGF C-III-17a:2020
I	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen	Titrimetrie	Bestimmung des Rohproteingehalts in Fleisch und	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Bestimmung des Rohproteingehalts in Fleisch und Fleischerzeugnissen	ASU L 06.00-7 2014-08

Anlage zum Antrag flexible Akkreditierung

		mittels Titrimetrie		Fleischerzeugnissen		Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl Referenzverfahren	
I	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie	Titrimetrie	Bestimmung des Zuckergehaltes	Fruchtsäfte	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Fruchtsäften (Luff/Schoor-Methode)	ASU L 31.00-11 1984-11
I	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie	Titrimetrie	Bestimmung des Gehaltes an reduzierenden Zucker als Invertzucker		Bestimmung des Gehaltes an reduzierenden Zucker als Invertzucker oder D-Glucose ausgedrückt (Luff/Schoor-Methode)	ASU L 39.00-6 1981-04
I	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie	Titrimetrie	Wasser - Methode nach Karl Fischer	Fette und Öle	Fette - Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile - Wasser - Methode nach Karl Fischer	DGF Einheitsmethoden C-III 13a 1997
I	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie	Titrimetrie	Säurezahl und Gehalt an freien Fettsäuren	Fette und Öle	Fette - Chemische Kennzahlen - Säurezahl und Gehalt an freien Fettsäuren (Azidität) Bestimmung von Fetten und Ölen	DGF Einheitsmethoden C-V 2 2006
I	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie	Titrimetrie	Verseifungszahl	Fette und Öle	Fette - Chemische Kennzahlen - Verseifungszahl	DGF Einheitsmethoden C-V 3 2002
I	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie	Titrimetrie	Iodzahl nach Kaufmann	Fette und Öle	Fette - Chemische Kennzahlen - Iodzahl nach Kaufmann Cyclohexan/Eisessig-Methode	DGF Einheitsmethoden C-V 11b 2002
I	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels Titrimetrie	Titrimetrie	Bestimmung der Peroxidzahl	Fette und Öle	Fette - Spezielle Verfahren - Bestimmung der Peroxidzahl Methode nach Wheeler	DGF Einheitsmethoden C-VI 6a Teil 1 2005
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit Standarddetektoren (FID)	Gaschromatographie	Bestimmung von Fettsäuren	Fette und Öle Lebensmittel allgemein	Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung als FSME Umesterung von Fetten mittels TMSH (FSME)	DGF C-VI 10a:2016 DGF C-VI 11e:2018
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit Standarddetektoren (FID)	Gaschromatographie	Bestimmung von Sterolen mittels GC	Fette, Öle	Sterine, Isolierung und gaschromatographische Untersuchung	DGF F-III 1:1998
II	1) Lebensmittel	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit Standarddetektoren (FID)	Gaschromatographie	Bestimmung von flüchtigen Verbindungen in Lebensmitteln	Lebensmittel allgemein	Bestimmung von flüchtigen Verbindungen mittels head-space-GC	SOP 3.IV 37:2010-12
I	1) Lebensmittel	Bakteriologisch-kulturtechnische Verfahren	Mikrobiologie	Bestimmung der aeroben Keimzahl	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Tropfplatten-Verfahren)	L 06.00-19 2017-10
I	1) Lebensmittel	Bakteriologisch-kulturtechnische Verfahren	Mikrobiologie	Bestimmung der aeroben Keimzahl	Lebensmittel allgemein	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren	L 00.00.88/2 2023-04
I	1) Lebensmittel	Mykologisch-kulturtechnische Verfahren	Mikrobiologie	Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen	Lebensmittel allgemein	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	ISO 21527-1 /-2:2008-07
I	1) Lebensmittel	Bakteriologisch-kulturtechnische Verfahren	Mikrobiologie	Nachweis von Salmonellen	Lebensmittel allgemein NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze	Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmittel nach PreciS™Oxoid Afnor Validierung nach ISO 16140. Certifikat UNI 03/06-12-07- CERTI F 2023.1 08/2020 gültig bis 04.12.2023	Validierte Verfahren nach PreciS™Oxoid 2020/10
I	1) Lebensmittel	Bakteriologisch-kulturtechnische Verfahren	Mikrobiologie	Verfahren zum Nachweis und zur Zählung Enterobac.	Lebensmittel allgemein NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln Teil 2: Koloniezähltechnik	L 00.00-133/2 2019-12
I	1) Lebensmittel	Bakteriologisch-kulturtechnische Verfahren	Mikrobiologie	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken	Lebensmittel allgemein 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	L 00.00-55 2022-08
I	1) Lebensmittel	Bakteriologisch-kulturtechnische Verfahren	Mikrobiologie	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch Spatelverfahren	L 06.00-24 2020-05
I	1) Lebensmittel	Bakteriologisch-kulturtechnische Verfahren	Mikrobiologie	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch Tropfplatten-Verfahren	L 06.00-25 2019-12
I	1) Lebensmittel	Bakteriologisch-kulturtechnische Verfahren	Mikrobiologie	Bestimmung von Bac.cereus	Lebensmittel allgemein NEM Pulver NEM Flüssigkeit Kräuter und Gewürze	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus in Lebensmitteln	L 00.00-33 2021-03