

Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren

Ergänzendes aktuelles Verzeichnis mit Stand vom DD.MM.JJJJ zur Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 der MLUA Oranienburg e. V., gültig ab 22.02.2022, Ausstellungsdatum 22.02.2022

Innerhalb der mit */** gekennzeichneten Prüfbereiche ist der MLUA Oranienburg e. V., ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

*) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

***) die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Änderungen zur bestehenden Anlage der Akkreditierungsurkunde sind in **gelber Farbe** hervorgehoben.

INHALTSVERZEICHNIS:

1	Sensorische Untersuchungen	4
1.1	Beschreibung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik durch einfach beschreibende Prüfungen in Milch und Milchprodukten	4
1.2	Prüfung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik durch spezielle sensorische Prüfungen in Milch und Milchprodukten*	4
2	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Milch, Milchprodukten und anderen ausgewählten Lebensmitteln	4
2.1	Bestimmung von physikalischen und physikalisch-chemischen Kennzahlen	4
2.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Milch- und Milchprodukten*	5
2.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Milch- und Milchprodukten*	7
2.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Butyrometrie in Milch- und Milchprodukten*	9
2.5	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Milch- und Milchprodukten*	9
2.6	Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)	11
2.6.1	Probenvorbereitung	11
2.6.2	Bestimmung von Elementen und Spurenelementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-, Graphitrohr- und Kaltdampf-AAS)/Flammenphotometrie in Lebensmitteln*	11

MLUA-O-QM-060 Version: 2	Erstellt:	C. Dageförde, 11.03.2022	Seite 1 von 28
	Geprüft:	M. Behr, 15.03.2022	
	Freigegeben:	C. Dageförde, 15.03.2022	

2.7	Gaschromatographie (GC)	11
2.7.1	Probenvorbereitung.....	11
2.7.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen, Kontaminanten, Zusatzstoffen und anderen organischen Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID, PND) (GC)*	11
2.8	Bestimmung von Mykotoxinen, Kontaminanten, Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen in Milch und Milchprodukten mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV, FD, RJ)**	13
2.9	Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Milch und Milchprodukten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektivem Detektor (MS/MS)**	15
2.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen in Milch- und Milchprodukten mittels Photometrie (enzymatische Analytik)*	15
3	Mikrobiologische Untersuchungen von Milch, Milchprodukten und anderen ausgewählten Lebensmitteln	16
3.1	Vorbereitung von Proben für mikrobiologische Untersuchungen	16
3.2	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren *	17
3.3	Identifizierung von Bakterien mittels Differenzierung in Milch und Milchprodukten*	22
3.4	Nachweis von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme (Agar-Diffusion) in Milch und Milchprodukten *	23
4	Immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln	23
4.1	Immunologische Untersuchung zur Bestimmung von Antibiotikarückständen, Bakterien und Mykotoxinen ELISA in Lebensmitteln *	23
4.2	Immunologische Untersuchung zur Bestimmung von Allergenen mittels ELISA in Lebensmitteln	24
4.3	Immunologische Untersuchung zur Bestimmung von Antibiotikarückständen mittels Lateral-Flow-Tests in Lebensmitteln *	24
5	Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich **	25
6	Mikrobiologische Untersuchungen zur Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln (nicht zur Beurteilung von Medizinprodukten).....	25
7	Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie Umgebungsproben im Lebensmittelbereich	25

7.1	Qualitativer Nachweis von Bakterien und Pilzen in Milch- und Milchprodukten mittels konventioneller Polymerase-Kettenreaktion (PCR)*	25
7.2	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Milch und Milcherzeugnissen mittels Multiplex RT-PCR	26
7.2.1	Probenvorbereitung.....	26
7.2.2	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Milch und Milcherzeugnissen mittels Multiplex RT-PCR (real-Time) *	26
7.3	Qualitativer Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln mittels Multiplex RT-PCR (real-Time) *	26
7.4	Nachweis von genetisch veränderten Organismen in Lebensmitteln	27
7.4.1	Probenvorbereitung.....	27
7.4.2	Nachweis genetisch veränderter Organismen in Lebensmitteln mittels Multiplex RT-PCR (real-Time) *	27
8	Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF-Massenspektrometrie	27
9	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Wasser zur Herstellung von Lebensmitteln in der Lebensmittelindustrie.....	28

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
1 Sensorische Untersuchungen		
1.1 Beschreibung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik durch einfach beschreibende Prüfungen in Milch und Milchprodukten		
DIN 10964 2014-11	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	6085 21.06.2019
1.2 Prüfung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik durch spezielle sensorische Prüfungen in Milch und Milchprodukten*		
DIN ISO 22935-2 2012-12	Milch und Milcherzeugnisse – Sensorische Analyse – Teil 2: Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung	7000, 7010 21.06.2019
ASU L 04.00-12 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfung von Butter (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10455, Ausgabe April 1989)	6005 21.06.2019
DIN EN ISO 4120 2007-10	Sensorisches Prüfverfahren – Dreiecksprüfungen	6095 02.12.2019
2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Milch, Milchprodukten und anderen ausgewählten Lebensmitteln		
2.1 Bestimmung von physikalischen und physikalisch-chemischen Kennzahlen		
ISO 8156 2005-10	Dried milk and dried milk products-Determination of insolubility index	2486/2486/E 14.03.2016
DIN EN ISO 5764 2009-10	Milch-Bestimmung des Gefrierpunktes, Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Anwendung auch für die Matrix Rahm, Bestimmung in fettarmer Phase</i>)	2426/2428 2426/2428/E; 09.03.2016
ASU L 01.00-28 1988-12 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Aräometrische Bestimmung der Dichte von Milch	2400/2400/E 06.11.2019
ASU L 01.00-29 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch, Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5764, Oktober 2009)	2425/2428/E; 30.06.2020
ASU L 02.04-1 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Dichte des Hitzeserums von Buttermilch (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10318, Ausgabe 1995)	2410/2410/E 06.11.2019
ASU L 04.00-9 1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Wasserverteilung in Butter; Indikatorpapier-Verfahren	2445/2445/E 06.11.2019
ASU L 04.00-13 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10349, Ausgabe Oktober 2004)	1000/ E, 1005/ E 1010/ E 11.04.2016
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 4 von 28

ASU L 04.00-14 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Härte von Butter (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10331, Ausgabe März 1996)	2440/E 17.08.2015
VDLUFA Bd. VI C 8.2 2000	Bestimmung des pH-Wertes in Milch und Milchprodukten	1000/E, 1005/E 1010/ E 11.04.2016
VDLUFA Bd. VI C 12.3 2003	Bestimmung der Dichte mit dem Aräometer (Spindel)	2405/2405/E 06.11.2019
VDLUFA Bd. VI C 13.2 1985	Nachweis der Hoherhitzung (Modifikation: <i>Traventol durch Peroxitesmo MI-Test ersetzt</i>)	1305/E 25.1.2016
VDLUFA Bd. VI C 26.2 1995	Bestimmung der Löslichkeit von Milchpulver (nach ADPI)	2490/2490/E 06.11.2019
VDLUFA Bd. VI C 26.3 1995	Bestimmung des Reinheitsgrades von Milchpulver (nach ADPI); Modifikation: <i>Anwendung auch für die Matrix Magermilchkonzentrat</i>	2476/E 08.02.2016
VDLUFA Bd. VI C 26.7 2020	Physikalische Schlagsahneprüfung	2530/E, 2531/ E 21.06.2021
2.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Milch- und Milchprodukten*		
ISO 1736 2008-10	Milchpulver und Trockenmilcherzeugnisse- Bestimmung des Fettgehaltes- Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	1456 1430 bis 1460/E 21.10.2019
DIN EN ISO 3727-1 2002-04	Butter-Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren)	2347 2346/2347/E 06.11.2019
DIN EN ISO 3727-2 2002-04	Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren)	2354 2353/2354/E 06.11.2019
DIN EN ISO 3727-3 2003-07	Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter Teil 3: Berechnung des Fettgehaltes (Referenzverfahren)	2357 2355/2357/E 06.11.2019
DIN EN ISO 17189 2004-01	Butter, Butterfetteemulsionen und Streichfette Bestimmung des Fettgehaltes (Referenzverfahren)	1495/E 12.06.2019
ASU L 01.00-9 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 1211, Ausgabe November 2010)	1440 1430 bis 1460/E 21.10.2019
ASU L 01.00-20 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukte - Verfahren nach Weibull	1465/1465/E 05.11.2019
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm);	2305 über 2300/2315/E
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 5 von 28

	(Referenzverfahren)	21.10.2019
ASU L 01.00-38 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Magermilch, Molke und Buttermilch - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7208, Ausgabe März 2009)	1430 1430 bis 1460/E 21.10.2019
ASU L 01.00-61 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes der fettfreien Trockenmasse von Milch	2310/2310/E 05.11.2019
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)	1105/E 04.06.2019
ASU L 02.05-2 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Sahne - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 2450, Ausgabe März 2009)	1445 1430 bis 1460/E 21.10.2019
ASU L 02.06-E(EG) und 1(EG) bis 8(EG) 1981-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Analysen-verfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte, (Modifikation: es wird nur Methode 2 (EG) Bestimmung des Wassergehalts Milchpulver, Trockentemperatur 102°C angewandt)	2330 07.02.2020
ASU L 02.06-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Kondensmilch und gezuckerter Kondensmilch, Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 1737, Ausgabe März 2009)	1450 1430 bis 1460/E 21.10.2019
ASU L 02.07-15 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milchpulver und Trockenmilcherzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 1736, Ausgabe März 2009)	1455 1430 bis 1460/E 21.10.2019
ASU L 02.07-20 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Milchpulver (Referenzverfahren), (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 5537, Ausgabe September 2004)	2342/E 07.08.2018
ASU L 02.09-2 1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der gebundenen Asche von Caseinen Referenzverfahren	1110/E 04.06.2019
ASU L 02.09-3 1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche von Labcaseinen und Caseinaten Referenzverfahren	1115/E 04.06.2019
ASU L 03.00-8 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse - Gravimetrisches Verfahren nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 1735, Ausgabe Mai 2005)	1470/1470/E 06.11.2019
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse,	2315
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 6 von 28

	Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)	2300/2315/E 21.10.2019
ASU L 03.00-25 1997-01	Bestimmung des Gehaltes an Wasser in der fettfreien Käsemasse	2320/1470/3/E 05.08.2019
ASU L 03.00-26 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Fett in der Trockenmasse von Käse und Schmelzkäse	1485/E 12.06.2019
ASU L 04.00-08 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes von Butter	2345/2345/E 06.11.2019
ASU L 04.00-16 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der fettfreien Trockenmasse Butter - Routineverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10463, Ausgabe November 1990)	2350/E 21.10.2011
ASU L 04.00-22 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Butter	1491/E 12.06.2019
ASU L 13.05-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten	1490/E 12.06.2019
ASU L 04.00-24/1 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehalts, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren)	2346 2346/2347/E 06.11.2019
ASU L 04.00-24/2 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehalts, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter - Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren)	2353 2353/2354/E 06.11.2019
ASU L 04.00-24/1-3 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehalts, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter - Teil 3: Berechnung des Fettgehaltes (Referenzverfahren)	2355 2355/2357/E 06.11.2019
VDLUFA Bd. VI C 10.2, 2000 und C 12.3.1, 2003	Bestimmung der Gesamtasche Asche Buttermilch (Hitzeserum)	1101/E 06.07.2018
VDLUFA Bd. VI C 15.2.4 1995	Bestimmung von freiem Fett in fetthaltigen getrockneten Milcherzeugnissen	1505/E 12.06.2019
VDLUFA Bd. VI C 15.2.5 2003	Bestimmung des freien Fettes in Milch und Rahm	1500/E 12.06.2019
VDLUFA Bd. VI C 35.3 2020	Bestimmung der Trockenmasse - Seesandmethode	2300 2300/2315/E 10.06.2021
VDLUFA Bd. VI C 35.6 1985	Bestimmung des Wassergehalts von getrockneten Milchprodukten	2340 07.02.2020
2.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Milch- und Milchprodukten*		
ISO 6091/IDF, 2010-06	Dried milk-Determination of titratable acidity (Reference method)	1030/1030/E 06.11.2019
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 7 von 28

ISO 15648 2004-08	Butter – Determination of salt content-Potentiometric method	1136/1140/1145/ 1146/E 24.10.2019
ASU L 01.00-7 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten	1016 1015/1016/E 06.11.2019
ASU L 01.00-10/1-5 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014)	1200/ E 13.04.2018
ASU L 01.00-10/4 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 4: Bestimmung des Nichtproteinstickstoff-Gehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8968 Teil 4, September 2016)	1217 1215/1217/E 20.06.2020
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse - Potentiometrisches Titrationsverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5943, Ausgabe Januar 2007)	1140 1136/1140/1145/ 1146/E 24.10.2019
ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	1715 1710/E 1715/E 30.01.2011
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Peroxidzahl von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung	1721 1721/E 04.09.2018
VDLUFA Bd. VI C 8.3 2000	Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten	1015 1015/1016/E 06.11.2019
VDLUFA Bd. VI C 8.4 2000	Bestimmung der titrierbaren Säure von getrockneten Milchprodukten	1025 1025/E 06.11.2019
VDLUFA Bd. VI C 10.6.3 2003	Bestimmung des Chloridgehaltes von Käse - Potentiometrisches Verfahren	1145 1136/1140/1145/ 1146/E 24.10.2019
VDLUFA Bd. VI C 10.6.3 2003	Chloridgehalt Milch/flüssige Milcherz./Salzbäder	1146 1136/1140/1145/ 1146/E 24.10.2019
VDLUFA Bd. VI C 15.4.3 2000	Bestimmung der freien Fettsäuren (Methode nach Deeth)	1625 1625/E 12.06.2019
VDLUFA Bd. VI C 16.3 1988	Bestimmung der Iodzahl von Butterfett, Methode nach Hanus (Modifikation: Austausch Lösungsmittel Chloroform durch Cyclohexan/Eisessig)	1705 1705/1706/ E 04.09.2018

VDLUFA Bd. VI C 16.4 1993	Bestimmung des Säuregrades bzw. der Säurezahl von Milchfett	1710 1710/E 1715/E 31.01.2011
VDLUFA Bd. VI C 30.2 1985	Bestimmung des Gesamt-Stickstoffgehaltes von Milch und Milchprodukten nach KJELDAHL	1205 1200/E 13.04.2018
VDLUFA Bd. VI C 30.4 1985	Bestimmung des Caseingehaltes von Milch	1225 1225/E 06.07.2018
VDLUFA Bd. VI C 30.3 1985	Bestimmung des NPN (Nicht-Protein-Stickstoff)-Gehaltes	1215 1215/1217/E 06.07.2018
DGF C-V 11a (02) 2002-05	Bestimmung der Iodzahl von Butterfett - Methode nach HANUS	1705/1706/ 04.09.2018 E
2.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Butyrometrie in Milch- und Milchprodukten*		
ASU L 01.00-74/1 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 1: Allgemeine Anleitung für die Anwendung butyrometrischer Verfahren und technische Lieferbedingungen für Amylalkohol (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10479-1, Ausgabe Juni 2000)	1400 1400/E 12.06.2019
ASU L 01.00-74/2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 2: Produktspezifische Anforderungen (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10479-2, Ausgabe November 2001)	1400 1400/E 12.06.2019
VDLUFA Bd. VI C 15.3.2 1985	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch - Verfahren nach GERBER	1405 1405/E 12.06.2019
VDLUFA Bd. VI C 15.3.3 1985	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Rahm (Sahne) - Wägeverfahren nach ROEDER	1410 1410/E 21.12.2015
VDLUFA Bd. VI C 15.3.6 1985	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Joghurt und Sauermilch - Wägemethode	1420 1420/E 01.05.1994
VDLUFA Bd. VI C 15.3.8 1985	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Käse - Verfahren nach VAN GULIK	1425 1425/E 01.06.1996
2.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Milch- und Milchprodukten*		
DIN EN ISO 11816-1 2014-03	Milch und Milcherzeugnisse- Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 1: Fluori-metrisches Verfahren für Milch und flüssige Milch-produkte	1320 1320/1321/1322/ 1323/1324/E 06.07.2018
DIN EN ISO 11816-2, 2016-12	Milch und Milcherzeugnisse- Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 2: Fluori-metrisches Verfahren für Käse	1322 1320/1321/1322/ 1323/1324/E
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 9 von 28

		06.07.2018
ASU L 01.00-36 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Milch und Milchprodukten, Xylenol-Verfahren	1150 1150/E 19.08.2015
ASU L 01.00-41 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Phosphatidwertes in Milch, Milcherzeugnissen und Käse	1600 1600/1601/ 31.08.2018 E
ASU L 01.00-58 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Caseingehaltes sowie des Casein- und Molkenproteinanteils am Gesamtprotein von Milch und Milchprodukten - Casein-Phosphor-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10464, Ausgabe August 1994)	1230/1230,1 1230/1230,1/E 26.06.2019
ASU L 01.00-79/1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Milch, Teil 1: Verfahren mit Cadmiumreduktion und Spektrometrie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 14673-1, Ausgabe Mai 2004)	1160/ 1160/E 07.09.2018
ASU L 01.00-82 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase in Milch und flüssigen Milchprodukten - Fluorimetrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11816-1, Ausgabe März 2014)	1321 1320/1321/1322/ 1323/1324/E 06.07.2018
ASU L01.00-92 2016-03	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes von Milch und Milchprodukten - Spektralphotometrisches Verfahren	1166 1165/1666/1170/ E 24.09.2018
ASU L 03.00-17 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes von Käse und Schmelz-käse - Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10 324, Ausgabe Dezember 1990)	1170 1165/1666/1170/ E 24.09.2018
ASU L 03.00-36 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase -Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11816-2, Dezember 2016)	1323 1320/1321/1322/ 1323/1324/E 06.07.2018
VDLUFA Bd. VI C 10.5.3 2000	Bestimmung des Phosphorgehaltes Photometrisches Verfahren	1165 1165/1666/1170/ E 24.09.2018
VDLUFA Bd. VI C 10.6.6 2003	Bestimmung des Nitritgehaltes in Milch und Milchprodukten; spektroskopisches Verfahren	1155,1155/E 05.06.2019
VDLUFA Bd. VI C 13.5 1996	Bestimmung der Aktivität der Alkalischen Phosphatase (Fluorimetrisches Verfahren)	1324 1320/1321/1322/ 1323/1324/E 06.07.2018
VDLUFA Bd. VI C 13.7	Bestimmung des Molkenproteinindex (MPI) von Magermilchpulver nach ADPI	1340 über 1341
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 10 von 28

1996		21.07.2006
VDLUFA Bd. VI C 15.4.1 1993	Bestimmung des Phosphatidwertes	1601 1600/1601/E 31.08.2018
2.6 Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)		
2.6.1 Probenvorbereitung		
ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014)	1124 1124/E 13.07.2018
2.6.2 Bestimmung von Elementen und Spurenelementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-, Graphitrohr- und Kaltdampf-AAS)/Flammenphotometrie) in Lebensmitteln*		
ISO 8070/IDF 119 2007-08	Milk and milk products – Determination of calcium, sodium, potassium, magnesium contents – Atomic absorption spectrometric method	1125 1125/E 13.7.18
ASU L 00.00-19/2 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln - Teil 2. Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme	2200 2200/ E1 13.07.2018
ASU L 00.00-19/3 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleich-lautenden Norm DIN EN 14083, Ausgabe Juli 2003) (Modifikation: <i>auch für Arsen, nicht für Molybdän</i>)	2205 2205/ E 13.07.2018
ASU L 00.00-19/4 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss	2210 2210/ E 13.07.2018
2.7 Gaschromatographie (GC)		
2.7.1 Probenvorbereitung		
ISO 15884 2002-11	Milk fat – Preparation of fatty acid methyl esters	1730/1730/E 21.12.2011
2.7.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen, Kontaminanten, Zusatzstoffen und anderen organischen Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID, PND) (GC)*		
Verordnung (EG) 273/2008 Anhang V zuletzt geändert 31.08.2019	Verordnung mit Durchführungsbestimmungen zu der Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates hinsichtlich der Methoden für die Analyse und Qualitätsbewertung von Milch und Milcherzeugnissen - Bestimmung des Gehalts an Önanthensäure-Triglycerid in Butter, Butterschmalz und Rahm durch gaschromatographische Analyse der Triglyceride (hier: <i>Analyse von Glycerol-Triheptanoat</i>)	1975 1975/E 05.08.2004
Verordnung (EU) 2016/1240 Anhang V Teil	Nachweis von Labmolke in Magermilchpulver	1244
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 11 von 28

1A Anlage 2		
ISO 15885 2002-11	Milk fat – Determination of the fatty acid composition by gas-liquid chromatography	1730/1730/ E 21.12.2011
DIN EN 1528-2 1997-01	Fettreiche Lebensmittel -Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) Teil 2: Extraktion des Fettes, der Pestizide und PCB und Bestimmung des Fettgehaltes	2000.5 – 2000.6 2000.5 – 2000.6/ E 23.06.2015
DIN EN 1528-3 1997-01	Fettreiche Lebensmittel -Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) Teil 3: Reinigungsverfahren	2000.5 – 2000.6 2000.5 – 2000.6/ E 23.6.15
DIN EN 1528-4 1997-01	Fettreiche Lebensmittel -Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) Teil 4: Verfahren zur Bestimmung und Absicherung, Verschiedenes	2000.5 – 2000.6 2000.5 – 2000.6/ E 23.06.2015
DIN EN ISO 17678 2019-10	Milch und Milcherzeugnisse – Bestimmung der Reinheit des Milchfettes durch gaschromatographische Triglyceridanalyse (Referenzverfahren)	1770 1770/ 1771/E 02.06.2020
ASU L 01.00-35 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von niedrigsiedenden Halogenkohlenwasserstoffen in Milch	2010 2010/ E 24.07.2015
ASU L 01.00-56 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chloramphenicol in Milch	2045/2045/ E 21.08.2015
ASU L 01.00-87 2020-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Reinheit des Milchfettes in Milch und Milch-erzeugnissen – gaschromatographische Triglycerid-analyse (Übernahme der Norm DIN EN ISO 17678, Oktober 2019)	1771 1770/ 1771/ E 22.06.2020
ASU L 04.04-1(EG) 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sitosterin und Stigmasterin in Butterfett durch Kapillarsäulen-Gaschromatographie (Modifikation: <i>Bestimmung von Cholesterin in Milchfett</i>)	1970 und 1620; Freigabe über 1620 13.07.2018
ASU L 04.00-20(EG) 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sitosterin und Stigmasterin in Butter durch Kapillarsäulen- Gaschromatographie, Anhang der Verordnung (EG) Nr. 86/94 der Kommission vom 19. Januar 1994 zur Erstellung einer Referenz-methode für die Bestimmung von Sitosterin und Stigmasterin in Butter (ABI. EG Nr. L17 vom 20.1.1994)	1965 1965/E 05.11.2019
ASU L 13.04-1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von niedrig siedenden halogenierten Kohlen-wasserstoffen in Speiseölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16035, Ausgabe November 2005)	2005 2005/ E 24.07.2015
Europäische Kommission Doc.CHEM/0659/98 1998	Bestimmung des Milchfettgehaltes in Mischfetten durch Quantifizierung der Buttersäure	1735 1735/E 01.08.2017
MLUA-O-AV 3-20 2014-02	Bestimmung von Diacetyl in Butter und Starterkulturen, Gaschromatographisch mittels Headspace-Verfahren	1900 Februar 2014

2.8 Bestimmung von Mykotoxinen, Kontaminanten, Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen in Milch und Milchprodukten mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV, FD, RJ)**

VO (EG) 273/2008 Anhang VI Zuletzt 30.01.2018	geändert	Verordnung mit Durchführungsbestimmungen zu der Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates hinsichtlich der Methoden für die Analyse und Qualitätsbewertung von Milch- und Milcherzeugnissen - Bestimmung des Vanillingehalts in Butterfett, Butter oder Rahm durch HPLC	1960 1960/ E 24.07.2013
VO (EG) 273/2008 Anhang XIV Zuletzt geändert 30.01.2018		Verordnung mit Durchführungsbestimmungen zu der Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates hinsichtlich der Methoden für die Analyse und Qualitätsbewertung von Milch- und Milcherzeugnissen – Gehalt an Magermilchpulver: Quantitative Bestimmung von Phosphatidylserin und Phosphatidylethanolamin	1605 1605/E 06.11.2019
ISO 9231 2008-07		Milk and milk products – Determination of the benzoic and sorbic acid contents	1916 1916/E 20.03.2013
ISO 18329 / IDF 193 2004-10		Milk and Milk products – Determination of furosine content – Ion-pair reverse-phase high performance liquid chromatography method	1356 1355/ 1356/ E 04.10.2016
DIN EN ISO 9233-2 2018-08		Käse, Käserinde und Schmelzkäse – Bestimmung des Natamycingehalts – Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse	1905 1905/ E 01.10.2018
DIN EN ISO 14501 2021-08		Milch und Milchpulver - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M ₁ ; Reinigung durch Immunaффinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungsflüssigchromatographie	2025 2025/ E 2026/ E 08.02.2016
ASU L 00.00-9 1984-11		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmittel	1910 1910/1915/E 06.11.2019
ASU L 00.00-10 1984-11		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmittel	1915 1910/1915/E 06.11.2019
ASU L 00.00-28 2001-07		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28)	1980 1980/ E 01.09.2010
ASU L 00.00-29 2006-12		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12857, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-29)	1981 1981/E 06.11.2019
ASU L 00.00-62 2015-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E (alpha-,beta-, gamma- und delta-Tocopherol) in	1941
MLUA-O-QM-060 Version 2		Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 13 von 28

	Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12822, Ausgabe August 2014)	1936/ E 1941/ E 1945/ E 1946/ E 1947/ E 1948/ E 1949/ E 02.02.2010
ASU L 00.00-84 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin B ₂ in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14152, Ausgabe August 2014)	1930 1930/ E 17.07.2015
ASU L 00.00-61 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cholecalciferol (Vitamin D ₃) oder Ergocalciferol (Vitamin D ₂) in Lebensmitteln – HPLV-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12821, Ausgabe August 2009)	1936 1936/ E 1941/ E 1945/ E 1946/ E 1947/ E 1948/ E 1949/ E 02.02.2010
ASU L 00.00-63/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie, Teil 1: Bestimmung von all-trans-Retinol und 13-cis-Retinol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12823-1, Ausgabe August 2014)	1946 1936/ E 1941/ E 1945/ E 1946/ E 1947/ E 1948/ E 1949/ E 02.02.2010
ASU L 00.00-63/2 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mittels HPLC, Teil 2: Bestimmung von β -Carotin (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12823 Teil 2, Ausgabe Juli 2000)	1947 1936/ E 1941/ E 1945/ E 1946/ E 1947/ E 1948/ E 1949/ E 02.02.2010
ASU L 00.00-162 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sorbinsäure und Benzoesäure in Lebensmitteln tierischen Ursprungs – HPLC-Verfahren	1917 25.03.2019
ASU L 01.00-65 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an säurelöslichem β -Laktoglobulin in hitzebehandelter Milch - Umkehrphasen-Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10473 Ausgabe Dezember 1997)	1350 1350/1351/1352/ E 12.07.2018
ASU L 01.00-76 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M ₁ in Milch und Milchpulver, Reinigung durch Immunaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie	2026 2025/ E 2026/ E 08.02.2016
ASU L 49.00-1 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Vitamin D in diätetischen Lebensmitteln	1935 Freigabe über 1936/ E 1941/ E 1945/ E 1946/ E 1947/ E 1948/ E 1949/ E 02.02.2010
ASU L 49.00-3	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von	1945
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 14 von 28

1985-05	Vitamin A in diätetischen Lebensmitteln	über 1936/ E 1941/ E 1945/ E 1946/ E 1947/ E 1948/ E 1949/E 02.02.2010
ASU L 49.00-5 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Tocopherolen und Tocotrienolen in diätetischen Lebensmitteln	1940 über 1936/ E 1941/ E 1945/ E 1946/ E 1947/ E 1948/ E 1949/E 02.02.2010
VDLUF A Bd. VI C 13.8 2003	Bestimmung des Furosingehaltes in Milch und Milchprodukten mittels Ionenpaar-Umkehrphasen-Hochleistungsflüssigchromatographie	1355 E1355/1356/E 04.10.2016
VDLUF A Bd. VI C 30.6.1 1995	Bestimmung von Labmolkepulver in Milchpulver über den Gehalt an Glycomakropeptid A mittels Hochleistungsflüssigkeits-Chromatographie (HPLC)	1245 1245/E 16.10.2009
MLUA-O-3-10 2021-07	Bestimmung von Mono- und Disacchariden in Milch und Milchprodukten mittels HPLC (RI-Detektor)	1805 01.07.2021
2.9 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Milch und Milchprodukten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektivem Detektor (MS/MS)**		
MLUA-O-3-05 2021-06	Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in Milch und Milchprodukten mittels LC-MS/MS (QuPPe PO Methode)	2049 25.06.2021
MLUA-O-3-14 2018-06	Bestimmung von Chloramphenicol und Thiamphenicol in Milch mittels LC-MS/MS	2040 06.2018
MLUA-O-3-24 2019-02	Bestimmung von Melamin und Cyanursäure in Milch und Milcherzeugnissen mittels LC-MS/MS	2046 24.06.2021
2.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Milch- und Milchprodukten mittels Photometrie (enzymatische Analytik)*		
DIN EN ISO 8069 2007-09	Milchpulver- Bestimmung des Gehaltes an Milchsäure und Lactaten	1046 1045/1046/E 22.10.2019
ASU L 01.00-17 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10344, Ausgabe Mai 2015)	1810 1810/E 31.08.2018
ASU L 01.00-26/1 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure, (L- und D-Lactat) in Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10335, Ausgabe September 2010)	1045 1045/1046/E 22.10.2019
ASU L 01.00-31 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactulosegehaltes von Milch	1345/1345/E 12.05.2010
ASU L 01.00-86 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Citronensäuregehaltes in Milch und Milcherzeugnissen -	1052
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 15 von 28

	Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10325, Ausgabe Juli 2010)	über 1050/E 05.07.2018
ASU L 01.00-90 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactosegehaltes in lactosereduzierter Milch und lactosereduzierten Milchprodukten in Gegenwart von Glucose - Enzymatisches Verfahren	1811 1811/E 05.08.2019
ASU L 02.00-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose- und Glucose in Milchprodukten und Speiseeis - Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10326, Ausgabe Dezember 2007)	1820 1815/1820/1825/ E 06.11.2019
ASU L 03.00-39 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in geriebenem Käse - Enzymatisches Verfahren	1836 1836/E 10.01.2014
ASU L 48.01-3 1985-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von Saccharose, Glucose und Fructose in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis	1825 1815/1820/1825/ E 06.11.2019
ASU L 48.01-5 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis	1835 1835/E 10.01.2014
VDLUFA Bd. VI C 8.7 2000	Enzymatische Bestimmung des Citronensäuregehaltes in Käse und Schmelzkäse	1050 1050/ E 05.07.2018
VDLUFA Bd. VI C 20.3 1988	Enzymatische Bestimmung des Glucose- und Saccharosegehaltes von Milchprodukten	1815 1815/1820/1825/ E 06.11.2019
3 Mikrobiologische Untersuchungen von Milch, Milchprodukten und anderen ausgewählten Lebensmitteln		
3.1 Vorbereitung von Proben für mikrobiologische Untersuchungen		
ASU L 00.00-54 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von - Lebensmitteln - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von - Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-1, Ausgabe Juli 2017)	3010 01.08.2020
ASU L 00.00-89 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln – Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-4, Ausgabe Juli 2017)	3000, 3015 01.08.2020

ASU L 01.00-1 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezi-fische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6887-5, Ausgabe Januar 2011)	3000 01.08.2020
3.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren *		
ISO 4831 2006-08	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique	3206 26.09.2019
ISO 4832 2006-02	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique	4281 30.06.2021
ISO 7889 2003-02	Joghurt - Zählung von charakteristischen Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 37 °C	3580: 26.09.19 3590: 26.09.19
ISO 9232 2003-02	Yogurt - Identification of characteristic microorganisms (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus and Streptococcus thermophiles)	3871 26.09.19
ISO 17792 2006-08	Milk, milk products and mesophilic starter cultures - Enumeration of citrate fermenting lactic acid bacteria, Colony count technique at 25°C	3601 26.09.19
ISO 13559 2002-11	Butter, fermented milks and fresh cheese - Enumeration of contaminating microorganisms - Colony-count technique at 30 C	3630 26.09.19
ISO 15213 2003-05	Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal methods for the enumeration of o sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions	3756 26.09.19
ISO 17410 2019-07	Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of psychrotrophic microorganisms	3120 (4070) 30.06.2021
ISO 20128 2006-05	Milk products – Enumeration of presumptive Lactobacillus acidophilus on a selective medium; Colony count technique at 37°C	3640 26.09.2019
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	4100 30.08.2021
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	4101 30.08.2021
ISO 27205 2010-02	Fermented milk products – Bacterial starter cultures – standard of identity	3600 20.09.2018
ISO 29981 2010-02	Milk products - Enumeration of presumptive Bifidobacteria; Colony count technique at 37°C	3655 20.09.2018
DIN EN ISO 6222 1999-07	Wasserbeschaffenheit – Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen-Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nährgarmedium	4431 26.09.2019
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 17 von 28

DIN EN ISO 7899-2 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	4415 26.09.2019
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren	3755 26.09.19
DIN EN ISO 9308-1 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien- Teil 1: Membranfiltrations-verfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	4405 26.09.19
DIN EN ISO 14189 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> – Verfahren mittels Membranfiltration	4420 26.09.2019
DIN EN ISO 16266 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> -Membranfiltrationsverfahren	4425 26.09.2019
DIN EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae	3532 20.09.2018
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	3530 26.09.2019
DIN EN ISO 21871 2006-04	Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren (ISO 21871:2006)	3736 26.09.2019
DIN EN ISO 21872-1 2017-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von <i>Vibrio</i> spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> und <i>Vibrio vulnificus</i>	3767 20.03.2020
DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Cronobacter</i> spp.	3765 26.09.2019
DIN EN ISO 11731 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	4440 26.09.2019
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	3216 06.05.2021
ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)	3700 26.01.2022
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 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)	3741 26.09.2019
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 18 von 28

ASU L 00.00-32/1 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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)	3747 26.09.2019
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> ; Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)	3731 17.05.2021
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 Teil 1, Juni 2019)	3718 26.09.2019
ASU L 00.00-56 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-2, Ausgabe Dezember 2003)	3103a 3716 26.09.2019
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren	3755 26.09.2019
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)	3103 26.09.19
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)	3103a 26.09.2019
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln; Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-3, Ausgabe Juli 2005)	3714 26.09.2019
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	3760 26.09.2019
ASU L 01.00-2 1991-12 Berichtigung: 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium	3200 26.09.2019

ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden	3205 26.09.2019
ASU L 01.00-25 1997-09 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährboden	3225 26.09.2019
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten	3302 20.09.2018
ASU L 01.00-42 (EG) bis 52(EG) 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Analyse- und Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelter Milch - Anhänge I und II der Kommission vom 14. Februar 1991 zur Festlegung bestimmter Analyse- und Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Milch V. Bestimmung des Keimgehaltes bei 21 °C	3115 26.09.2019
ASU L 01.00-54 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Escherichia coli in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	3210 26.09.2019
ASU L 01.00-57 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten; Spatelverfahren	3105, 3106,1 3106,2 26.09.2019
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37 °C (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10198, Ausgabe Juli 2010)	3730 (4735) 06.2021
ASU L 48.01-7 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung säure- und nichtsäurebildender Mikroorganismen in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis, Gußverfahren	3610 26.09.2019
ASU L 59.00-1 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	4505 26.09.2019
ASU L 59.00-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	4510 26.09.2019
ASU L 59.00-3 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	4520 26.09.2019
ASU L 59.00-4 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	4515 26.09.2019

ASU L 59.00-5 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	4525 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.2.6 1996	Nachweis thermotropher coliformer Bakterien mit Laurylsulfat-Tryptose-(LST) Medium	3230 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.3.2 1985	Bestimmung von Eiweißzersettern (Proteolyten) - Verfahren mit Calcium-Caseinat-Agar (für Caseolyten)	3500 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.4.2 2020	Bestimmung von Enterobacteriaceae - Routineverfahren mit Violet Red Bile Dextrose Agar- (VRBD-Agar)	3525 06.2021
VDLUFA Bd. VI M 7.5.2 2000	Nachweis von gasbildenden Laktokokken - Titer- und MPN-Methode	3650 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.6.2 1985	Bestimmung von Fettspaltern (Lipolyten) - Koloniezählverfahren mit Tributyrinagar	3515 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.8.2 1993	Bestimmung von Enterokokken - Koloniezählverfahren mit Kanamycin-Äsculin-Azid-Agar	3540 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.9.3 1996	Nachweis von heterofermentativen gasbildenden Milchsäurebakterien	3645 06.2021
VDLUFA Bd. VI M 7.11.2 1988	Bestimmung von Propionsäurebakterien; Koloniezählverfahren mit Hefe-Lactat-Agar	3605 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.12.2 1993	Bestimmung von Pseudomonaden; Koloniezählverfahren mit C-F-C- Selektivagar	3570 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.13. 1996	Bestimmung thermodurer (thermoresistenten) Mikroorganismen	3550 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.14.2. 1985	Bestimmung von gramnegativen Rekontaminationskeimen; Verfahren auf VRB-Agar	3631 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.16.3 2003	Zählung und Identifizierung charakteristischer Joghurtbakterien	3411 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.17.2 1993	Bestimmung der Sporen aerober Sporenbildner (Bacillus) (Modifikation: <i>hier auch qualitativer Nachweis nach nicht selektiver Voranreicherung</i>)	3400, 3401 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.18.2.1 1996	Nachweis anaerober Sporenbildner (Clostridium) - Verfahren mit RCM-Agar (Modifikation: <i>hier auch qualitativer Nachweis nach nicht selektiver Voranreicherung</i>)	3410, 3411 26.09.2019
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 21 von 28

VDLUFA Bd. VI M 7.18.3.1 1996	Bestimmung von käseerschädlichen Clostridien; Verfahren mit pH-modifiziertem RCM-Agar	3420 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.18.4 1988	Bestimmung der sulfitreduzierenden Clostridien	3430 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.22.2 2010	Bestimmung von kochsalztoleranten Mikroorganismen - Koloniezählverfahren mit Plate-Count-Magermilch-Agar (PCM) unter Zusatz von 7,5 % Natriumchlorid (NaCl) Spatelverfahren	3107 12.07.2018
VDLUFA Bd. VI M 11.4 2003	Haltbarkeits- und Sterilitätskontrollen	4105
MLUA-O-AV 5-9 1995-11	Nachweis der Gasbildung (CO ₂ -Bildung) von Milchsäurebakterien; Bestimmung und Titermethode	3560 26.09.2019
MLUA-O-AV 5-47 1996-02	Bestimmung von Laktokokken mit M 17-Agar nach TERZAGHI (Koloniezählverfahren)	3585 20.09.2018
MLUA-O-AV 5-33 1996-01	Haltbarkeitstest	4100 20.09.2018
MLUA-O-V-04-85 2021-02	Qualitativer Nachweis von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln nach nicht selektiver Voranreicherung	3718; 4702 02.2021
MLUA-O-V-04-86 2021-02	Nachweis von aerob bzw. anaerob wachsenden Mikroorganismen bei 30 °C in Lebens- und Futtermitteln nach Voranreicherung mittels Plattengussverfahren; bei anaeroben Keimen anaerobe Bebrütung	4040 02.2021
MLUA-O-V-04-87 2021-02	Nachweis von aerob bzw. anaerob wachsenden Mikroorganismen bei 30 °C in Lebens- und Futtermitteln nach Voranreicherung mittels Oberflächenverfahren; bei anaeroben Keimen anaerobe Bebrütung	4050 02.2021
MLUA-O-V-04-88 2021-02	Bestimmung der Keimzahl von thermoresistenten Streptokokken auf PCM-Agar mit erhöhtem Magermilchanteil in Milch und Milcherzeugnissen	3102 02.2021
MLUA-O-V-04-89 2021-02	Qualitativer Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln nach Voranreicherung	3302 02.2021
3.3 Identifizierung von Bakterien mittels Differenzierung in Milch und Milchprodukten*		
ASU L 00.00-20a 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Endgültige Bestätigung von Salmonellen	3700.1 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.1.1 2000	Grobdifferenzierung milchwirtschaftlich relevanter Bakterien	3800 20.09.2018
VDLUFA-MB Bd. VI M 10.3.6. 1988	Gram-Färbung	3800/5 20.09.2018
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 22 von 28

BBL Crystal Enteric/nonfermenter ID kit Ref.-Nr. 245000 2018-04	Identifizierung von Mikroorganismen mittels kommerzieller Testsysteme	3865k MLUA-O-AV 5-65 26.09.2019
Biomerieux API 20 NE Ref.-Nr.: 20050 2015-04	Identifizierung von gramnegativen Bakterien mittels kommerzieller Testsysteme	3865e MLUA-O-AV 5-65 26.09.2019
Biomerieux API 20 Strep Ref.-Nr. 20600 2018-05	Identifizierung von Streptokokken mittels kommerzieller Testsysteme	3865g MLUA-O-AV 5-65 26.09.2019
MLUA-O-AV 5-45 1996-02	Kurzdifferenzierung von Milchsäurebakterien bis zur Gattung	3700.1 26.09.2019
3.4 Nachweis von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme (Agar-Diffusion) in Milch und Milchprodukten *		
VO (EG) 273/2008 Anhang XV Zuletzt geändert 30.01.2018	Verordnung mit Durchführungsbestimmungen zu der Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates hinsichtlich der Methoden für die Analyse und Qualitätsbewertung von Milch und Milcherzeugnissen -Nachweis von Antibiotika-Rückständen in Magermilchpulver	3913 26.09.2019
ASU L 01.00-11 1996-02 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch - Agar-Diffusions-Verfahren mit Bacillus stearo-thermophilus, (Brillantschwarz-Reduktionstest)	3910 20.09.2018
ASU L 01.01-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Sammelmilch - Agar-Diffusions-Verfahren (Brillantschwarz-Reduktionstest)	3905 20.09.2018
VDLUFA Bd. VI M 8.6.1 2003	Nachweis von Hemmstoffen - Bestätigung und Identifizierung von β -Lactamantibiotika und Sulfonamiden	3911, 3912 26.09.2019
4 Immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln		
4.1 Immunologische Untersuchung zur Bestimmung von Antibiotikarückständen, Bakterien und Mykotoxinen ELISA in Lebensmitteln *		
ASU L 01.00-68 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Chloramphenicol-Rückständen in Milch - Screeningverfahren mit ELISA im Mikrotitersystem (hier: Verwendung des Testkits: RIDASCREEN® Chloramphenicol, R1511:2021-02)	4940
ASU L 01.00-70 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Streptomycin- und	4941
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 23 von 28

	Dihydrostreptomycin-Rückständen in Milch - Screeningverfahren mit ELISA im Mikrotitersystem (hier: Verwendung des Testkits: RIDASCREEN® Streptomycin, R3104:2016-01)	
r-Biopharm AG RIDASCREEN® Aflatoxin M1 Ref.-Nr.: R1121 2021-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin M ₁ in Milch und Milchpulver	4950
r-Biopharm AG RIDASCREEN® Chinolone/Quinolones Ref.-Nr.: R3113 2021-03	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Chinolonen in Milch und Milchprodukten	4951 MLUA-O-V-04-78 2020-11
r-Biopharm AG RIDASCREEN® SET Total Ref.-Nr.: R4105 2020-10	Enzymimmunoassay für den gemeinsamen Nachweis von Staphylokokken Enterotoxinen (A - E) in Milch und Milcherzeugnissen	2130 (4900) MLUA-O-V-04-31 26.09.2019
r-Biopharm AG RIDASCREEN® Tetracyclin Ref.-Nr.: R3505 2015-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Tetracyclin in Milch und Milchprodukten	4952 MLUA-O-V-04-77 2020-11
4.2 Immunologische Untersuchung zur Bestimmung von Allergenen mittels ELISA in Lebensmitteln		
r-Biopharm AG RIDASCREEN®FAST Casein Ref.-Nr.: R4612 2021-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein in nichtmilchwirtschaftlichen Rohstoffen, Halb- und Fertigerzeugnissen sowie Nachspülwasser	4530 MLUA-O-V-04-75 2019-01 25.06.2021
4.3 Immunologische Untersuchung zur Bestimmung von Antibiotikarückständen mittels Lateral-Flow-Tests in Lebensmitteln *		
Chr. Hansen GmbH MilkSafe™ 3BTS Ref.-Nr.: 720166 2020-01	Nachweis von Antibiotika (Penicilline, Cephalosporine), Lateral Flow-Verfahren	4925 neu 30.08.2021
Chr. Hansen GmbH MilkSafe™ 4BTSQ Ref.-Nr.: 723473 2019-12	Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Sulfonamide, Tetracycline, Quinolone), Lateral Flow-Verfahren	4926 neu 30.08.2021
IDEXX GmbH SNAPduo ST Plus Ref.-Nr.: 99-0009837 2019	Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Tetracycline), Lateral Flow-Verfahren	4927 neu 30.08.2021
NEOGEN BetaStar® S Combo	Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Tetracycline), Lateral Flow-Verfahren	4928 neu 30.08.2021
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 24 von 28

Ref.-Nr.: BCS050 2019-10		
Packhaus Rockmann GmbH Milchtest Duplex BT 2020	Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Tetracycline), Lateral-Flow-Verfahren	4929 neu 30.08.2021
5 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich **		
DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren	4305 26.09.2019
DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	4300 26.09.2019
MLUA-O-AV 5-69 2014-03	Bestimmung des Luftkeimgehaltes mit Hilfe eines Luftkeimsammelgerätes	4320 26.09.2019
6 Mikrobiologische Untersuchungen zur Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln (nicht zur Beurteilung von Medizinprodukten)		
DIN EN 1276 2019-11	Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der bakteriziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen- Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1)	4206 20.03.2020
DIN EN 1656 2019-12	Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der bakteriziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika für den Veterinärbereich - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1) (<i>Einschränkung: hier nur Prüfung von Sitzendesinfektionsmitteln</i>)	4207 20.03.2020
7 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie Umgebungsproben im Lebensmittelbereich		
7.1 Qualitativer Nachweis von Bakterien und Pilzen in Milch- und Milchprodukten mittels konventioneller Polymerase-Kettenreaktion (PCR)*		
ASU G 21.40-1 2010-08	Amplifizierung von Teilsequenzen des bakteriellen 16S- rRNA-Gens zur Gattungs- und Speziesidentifizierung von Bakterien (<i>Einschränkung: keine Sequenzierung</i>)	3866 26.09.2019
ASU G 25.40-1 2013-01	PCR-Amplifikation und DNA-Sequenzanalyse der 5,8S rRNA-ITS Genregion zur taxonomischen Einordnung von Pilzen (<i>Einschränkung: keine Sequenzierung</i>)	3866 26.09.2019
MLUA-O-V-04-08 2013-01	Amplifizierung von Teilsequenzen zur Gattungs- und Speziesidentifizierung von Pilzen zur Bestätigung von <i>P. camemberti</i>	3866 26.09.2019
MLUA-O-QM-060 Version 2	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 25 von 28

7.2 Qualitativer Nachweis von Tierarten in Milch und Milcherzeugnissen mittels Multiplex RT-PCR
7.2.1 Probenvorbereitung

Biotecon, foodproof® sample preparation Kit III Ref.: S 400 06 2015-06	Isolierung von genomischer DNA für den Tierart-nachweis mittels foodproof sample preparation Kit III	MLUA-O-V-04-44 29.06.2018
--	--	------------------------------

7.2.2 Qualitativer Nachweis von Tierarten in Milch und Milcherzeugnissen mittels Multiplex RT-PCR (real-Time) *

CONGEN GmbH SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Sheep/Goat + IAAC, Ref.-Nr: S6121 2021-06	Qualitative Bestimmung von tierartspezifischer DNA (Rind, Schaf, Ziege) in Milch und Milcherzeugnissen mittels Multiplex RT-PCR (<i>hier: Verwendung des RT-PCR-Kits Congen</i>)	4087, 4088, 4089 26.09.2019 MLUA-O-V-04-24
CONGEN GmbH SureFood® ANIMAL ID 3plex Water Buffalo/ Beef + IAAC, Ref.-Nr: S6130 2019-01	Qualitative Bestimmung von Wasserbüffel-DNA in Milch und Milcherzeugnissen mittels Multiplex RT-PCR	4090 26.09.2019 MLUA-O-V-04-25, 2019-01

7.3 Qualitativer Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln mittels Multiplex RT-PCR (real-Time) *

DIN CEN ISO/TS 13136 2013-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (<i>hier: stx-Screening mittels Multiplex RT-PCR, Verwendung der Multiplex RT-PCR-Kits: Biotecon foodproof® STEC Screening Lyo Kit, R 602 11-1:2020-10, Biotecon foodproof® STEC Identification LyoKit, R 602 12-1:2020-10</i>)	3752 26.09.2019
ASU L 00.00-95 (V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listerien/Listeria monocytogenes in Lebensmitteln; PCR- Verfahren (<i>hier: Verwendung der Multiplex RT-PCR-Kits: Biotecon foodproof® Listeria Genus Detection Kit, R 302 20:2017-03; Biotecon foodproof® Listeria monocytogenes Detection Kit, R 302 23:2017-03; Biotecon foodproof® Listeria monocytogenes Detection LyoKit – LP, R 602 23-1:2019-12; Biotecon foodproof® Listeria plus L. monocytogenes Detection LyoKit- LP, R 602 51-1:2019-04</i>)	3746 26.09.2019
ASU L 00.00-96 (V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Campylobacter jejuni und Campylobacter coli in Lebensmitteln durch Amplifizierung spezifischer Gensequenzen mit der PCR (<i>hier: Verwendung des</i>	3761 26.09.2019

	<i>Multiplex RT-PCR-Kits: Biotecon foodproof® Campylobacter Detection Kit, R 310 05: 2017-09)</i>	
ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-Time PCR-Verfahren (<i>hier: Verwendung des Multiplex RT-PCR-Kits: Biotecon foodproof® Salmonella Detection LyoKit, R 602 27-1:2019-11)</i>)	3701 26.09.2019
BIOTECON Diagnostic GmbH foodproof® Cronobacter Detection LyoKit- LP, R602 13-1 2017-05	Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. in Milch und Milcherzeugnissen mittels Multiplex RT-PCR	3766 MLUA-O-AV-04-21
BIOTECON Diagnostic GmbH foodproof® SL Staphylococcus aureus Detection Kit, Z 700 05 2014-10	Qualitativer Nachweis von Staphylococcus aureus in Milch und Milcherzeugnissen nach selektiver Anreicherung mittels RT-PCR	3712 MLUA-O-V-04-34
7.4 Nachweis von genetisch veränderten Organismen in Lebensmitteln		
7.4.1 Probenvorbereitung		
ASU L 00.00-119 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Nukleinsäureextraktion	
7.4.2 Nachweis genetisch veränderter Organismen in Lebensmitteln mittels Multiplex RT-PCR (real-Time) *		
ASU L 00.00-105 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln; Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Modifikation: hier nur konstruktsspezifisches Verfahren zur quantitativen Bestimmung von DNA der Sojabohnenlinie GTS 40-3-2, <i>Nachweis unter Verwendung des Multiplex RT-PCR-Kits: Biotecon foodproof® GMO RR Soya Quantification Kit, R 302 19:2017-03)</i>)	4092 26.09.2019
ASU L 00.00-118 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln; Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (<i>hier: Nachweis unter Verwendung des Multiplex RT-PCR-Kits: Biotecon foodproof® GMO Screening Kit (35S, NOS, bar, FMV), R 302 17:2017-03)</i>)	4091 26.09.2019
8 Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF-Massenspektrometrie		
MLUA-O-V-04-74 2017-04	Identifizierung von Mikroorganismen mittels MALDI-TOF-MS	3867 06.01.2020

9 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Wasser zur Herstellung von Lebensmitteln in der Lebensmittelindustrie

DIN EN ISO 10523 (C5) 2012-04	Bestimmung des pH-Wertes	2615
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	2620

Änderungen gegenüber Version 1:

- Layout in Kopf- und Fußzeile angepasst