

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 22.02.2022

Ausstellungsdatum: 22.02.2022

Urkundeninhaber:

**Milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V.
Sachsenhausener Straße 7b, 16515 Oranienburg**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
ausgewählte mikrobiologische Prüfungen zur Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln;
molekularbiologische Untersuchungen von Milch und Milcherzeugnissen;
physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Produktionswässern in der Lebensmittelindustrie**

*Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.*

*Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.*

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

ASU L 01.00-29 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch, Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5764, Oktober 2009)
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)
ASU L 04.00-9 1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Wasserverteilung in Butter; Indikatorpapier-Verfahren
ASU L 04.00-13 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Butterplasma (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10349, Ausgabe Oktober 2004)
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)
VDLUFA Bd. VI C 8.2 2000	Bestimmung des pH-Wertes in Milch und Milchprodukten
VDLUFA Bd. VI C 12.3 2003	Bestimmung der Dichte mit dem Aräometer (Spindel)
VDLUFA Bd. VI C 13.2 1985	Nachweis der Hoherhitzung (Modifikation: <i>Traventol durch Peroxitesmo MI-Test ersetzt</i>)
VDLUFA Bd. VI C 26.2 1995	Bestimmung der Löslichkeit von Milchpulver (nach ADPI)
VDLUFA Bd. VI C 26.3 1995	Bestimmung des Reinheitsgrades von Milchpulver (nach ADPI) Modifikation: <i>Anwendung auch für die Matrix Magermilchkonzentrat</i>)
VDLUFA Bd. VI C 26.7 2020	Physikalische Prüfung von Schlagsahne

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

2.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Milch und Milchprodukten *

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)
ASU L 01.00-20 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten; Verfahren nach Weibull
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)
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)
ASU L 03.00-8 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Gravimetrisches Verfahren nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 1735, Ausgabe Mai 2005)
ASU L 04.00-8 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes von Butter
ASU L 04.00-16 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der fettfreien Trockenmasse von Butter - Routineverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10463, Ausgabe November 1990)
ASU L 04.00-22 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Butter
VDLUFA Bd. VI C 15.2.4 1995	Bestimmung von freiem Fett in fetthaltigen getrockneten Milcherzeugnissen
VDLUFA Bd. VI C 35.3 2020	Bestimmung der Trockenmasse - Seesandmethode
VDLUFA Bd. VI C 35.6 1985	Bestimmung des Wassergehaltes von getrockneten Milchprodukten

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

2.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Milch und Milchprodukten *

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)
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Potentiometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5943, Ausgabe Januar 2007)
VDLUFA Bd. VI C 15.4.3 2000	Bestimmung der freien Fettsäuren (Methode nach DEETH)
VDLUFA Bd. VI C 16.3 1988	Bestimmung der Iodzahl von Butterfett, Methode nach Hanus (Modifikation: <i>Austausch Lösungsmittel Chloroform durch Cyclohexan/Eisessig</i>)
DGF C-V 11a (02) 2002-05	Bestimmung der Iodzahl von Butterfett, Methode nach Hanus

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)
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)

2.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen mittels Photometrie in Milch und Milchprodukten *

ASU L 01.00-36 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Milch und Milchprodukten; Xylenol-Verfahren
ASU L 01.00-41 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Phosphatidwertes in Milch, Milcherzeugnissen und Käse

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

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)
ASU L 01.00-79/1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Milch und Milchprodukten, Teil 1: Verfahren mit Cadmiumreduktion und Spektrometrie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 14673-1, Ausgabe Mai 2004)
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)
VDLUFA Bd. VI C 10.5.3 52000	Bestimmung des Phosphorgehaltes; Photometrisches Verfahren
VDLUFA Bd. VI C 13.7 1996	Bestimmung des Molkenproteinindex (MPI) von Magermilchpulver nach ADPI

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)
-----------------------------	---

2.6.2 Bestimmung von Elementen 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 and magnesium contents - Atomic absorption spectrometric method
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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

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 (GF-AAS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 14083, Ausgabe Juli 2003)
(Modifikation: *auch für Arsen, nicht für Molybdän*)

ASU L 00.00-19/4
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss

2.7 Gaschromatographie (GC)

2.7.1 Probenvorbereitung

ISO 15884
2002-11

Milchfat - Preparation of fatty acid methyl esters

2.7.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittel-Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (ECD, FID, PND) *

Verordnung (EG) Nr. 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: Analyse von Glycerol-Triheptanoat*)

ISO 15885
2002-11

Milchfat - Determination of the fatty acid composition by gas-liquid chromatography

DIN EN 1528-2
1997-01

Fetteiche Lebensmittel - Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) - Teil 2: Extraktion des Fettes, der Pestizide und PCB und Bestimmung des Fettgehaltes

DIN EN 1528-3
1997-01

Fetteiche Lebensmittel - Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) - Teil 3: Reinigungsverfahren

DIN EN 1528-4
1997-01

Fetteiche Lebensmittel - Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB) - Teil 4: Verfahren zur Bestimmung und Absicherung, Verschiedenes

Gültig ab: 22.02.2022
Ausstellungsdatum: 22.02.2022

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

ASU L 01.00-35 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von niedrigsiedenden Halogenkohlenwasserstoffen in Milch
ASU L 01.00-56 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chloramphenicol in Milch
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>)
ASU L 13.04-1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von niedrigsiedenden Halogenkohlenwasserstoffen in Speiseölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16035, Ausgabe November 2005)
Europäische Kommission DOC.CHEM/0659/98 1998	Bestimmung des Milchfettgehaltes in Mischfetten durch Quantifizierung der Buttersäure
MLUA-O-AV 3-20 2014-02	Bestimmung von Diacetyl in Butter und Starterkulturen - Gaschromatographisch mittels Head-Space-Verfahren

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

VO (EG) 273/2008, Anhang VI 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 - Bestimmung des Vanillingehalts in Butterfett, Butter oder Rahm durch HPLC
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
ISO 9231 2008-07	Milk and milk products - Determination of the benzoic and sorbic acid contents
DIN EN ISO 9233-2 2018-08	Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycin-gehalts - Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

DIN EN ISO 14501 2021-08	Milch und Milchpulver - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M ₁ ; Reinigung durch Immunaффinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungsflüssigchromatographie
ASU L 00.00-62 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E (alpha-, beta-, gamma- und delta-Tocopherol) in Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12822, Ausgabe August 2014)
ASU L 01.00-65 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an säurelöslichem β -Laktoglobulin in hitzebehandelter Milch; Umkehrphasen-Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10473, Ausgabe Dezember 1997)
VDLUFA Bd. VI C 13.8 2003	Bestimmung des Furosingehaltes in Milch und Milchprodukten mittels Ionenpaar-Umkehrphasen-Hochleistungsflüssigchromatographie
VDLUFA Bd. VI C 30.6.1 1995	Bestimmung von Labmolkepulver in Milchpulver über den Gehalt an Glycomakropeptid A mittels Hochleistungsflüssig-chromatographie (HPLC)
MLUA-O-3-10 2021-07	Bestimmung von Mono- und Disacchariden in Milch- und Milchprodukten mittels HPLC (RI-Detektor)

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)
MLUA-O-3-14 2018-06	Bestimmung von Chloramphenicol und Thiamphenicol in Milch mittels LC-MS/MS
MLUA-O-3-24 2019-02	Bestimmung von Melamin und Cyanursäure in Milch und Milcherzeugnissen mittels LC-MS/MS

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

2.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Milch und Milchprodukten mittels Photometrie (enzymatische Analytik) *

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)
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)
ASU L 01.00-31 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactulosegehaltes von Milch
ASU L 03.00-39 2010-9	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in geriebenem Käse - Enzymatisches Verfahren
ASU L 48.01-3 1985-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose, Glucose und Fructose in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis;
ASU L 48.01-5 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis
VDLUFA Bd. VI C 8.7 2000	Enzymatische Bestimmung des Citronensäuregehaltes in Käse und Schmelzkäse

3 Mikrobiologische Untersuchungen von 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)
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

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)

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: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6887-5, Ausgabe Januar 2011)

3.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren in Lebensmitteln *

ISO 4831
2006-08

Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number technique

ISO 4832
2006-02

Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique

ISO 7889
2003-02

Joghurt - Zählung von charakteristischen Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 37 °C

ISO 9232
2003-02

Yogurt - Identification of characteristic microorganisms (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus and Streptococcus thermophilus)

ISO 17792
2006-08

Milk, milk products and mesophilic starter cultures - Enumeration of citrate fermenting lactic acid bacteria, Colony count technique at 25°C

ISO 13559
2002-11

Butter, fermented milks and fresh cheese - Enumeration of contaminating microorganisms - Colony-count technique at 30 C

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

ISO 17410
2019-07

Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of psychrotrophic microorganisms

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
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
ISO 27205 2010-02	Fermented milk products – Bacterial starter cultures – Standard of identity
ISO 29981 2010-02	Milk products - Enumeration of presumptive Bifidobacteria; Colony count technique at 37°C
DIN EN ISO 6222 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
DIN EN ISO 7899-2 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 9308-1 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 14189 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens Verfahren mittels Membranfiltration
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
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 21871 2006-04	Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem Bacillus cereus - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren (ISO 21871:2006);
DIN EN ISO 21872-1 2017-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Vibrio spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae und Vibrio vulnificus

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp.
DIN EN 11731 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen - Teil 2: Direktes Membranfiltrationsverfahren mit niedriger Bakterienzahl
DIN EN 16266 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
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 Salmonella spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)
ASU L 00.00-55 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888 Teil 1, Juni 2019)
ASU L 00.00-56 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/ Fibrinogen-Agar

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-88/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014)
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)
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
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
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
ASU L 01.00-25 1997-09 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährboden
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

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
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
ASU L 01.00-57 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten - Spatelverfahren
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)
ASU L 48.01-7 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung säure- und nichtsäurebildender Mikroorganismen in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis, Gußverfahren
ASU L 59.00-1 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-3 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-4 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren
ASU L 59.00-5 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

<p>VDLUFA Bd. VI M 7.2.6 1996</p>	<p>Nachweis thermotropher coliformer Bakterien mit Laurylsulfat-Tryptose-(LST) Medium</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.3.2 1985</p>	<p>Bestimmung von Eiweißzersettern (Proteolyten) - Verfahren mit Calcium-Caseinat-Agar (für Caseolyten)</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.4.2 2020</p>	<p>Bestimmung von Enterobacteriaceae - Routineverfahren mit Violet Red Bile Dextrose Agar-(VRBD-Agar)</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.5.2 2000</p>	<p>Nachweis von gasbildenden Laktokokken - Titer- und MPN-Methode</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.6.2 1985</p>	<p>Bestimmung von Fettspaltern (Lipolyten) - Koloniezählverfahren mit Tributyrinagar</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.8.2 1993</p>	<p>Bestimmung von Enterokokken - Koloniezählverfahren mit Kanamycin-Äsculin-Azid- Agar</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.9.3 1996</p>	<p>Nachweis von heterofermentativen gasbildenden Milchsäurebakterien</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.11.2 1988</p>	<p>Bestimmung von Propionsäurebakterien - Koloniezählverfahren mit Hefe-Lactat-Agar</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.12.2 1993</p>	<p>Bestimmung von Pseudomonaden - Koloniezählverfahren mit C-F-C- Selektivagar</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.13 1996</p>	<p>Bestimmung thermotropher (thermoresistenter) Mikroorganismen</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.14.2 1985</p>	<p>Bestimmung von gramnegativen Rekontaminationskeimen Verfahren auf VRB-Agar</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

<p>VDLUFA Bd. VI M 7.16.3 2003</p>	<p>Zählung und Identifizierung charakteristischer Joghurtbakterien</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.17.2 1993</p>	<p>Bestimmung der Sporen aerober Sporenbildner (Bacillus) (Modifikation: <i>hier auch qualitativer Nachweis nach nicht selektiver Voranreicherung</i>)</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.18.2.1 1996</p>	<p>Nachweis anaerober Sporenbildner (Clostridium) - Verfahren mit RCM-Agar (Modifikation: <i>hier auch qualitativer Nachweis nach nicht selektiver Voranreicherung</i>)</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.18.3.1 1996</p>	<p>Bestimmung von käseerschädlichen Clostridien Verfahren mit pH-modifiziertem RCM-Agar</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 7.18.4 1988</p>	<p>Bestimmung der sulfitreduzierenden Clostridien</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 11.4 2003</p>	<p>Haltbarkeits- und Sterilitätskontrollen</p>
<p>MLUA-O-AV 5-9 1995-11</p>	<p>Nachweis der Gasbildung (CO₂-Bildung) von Milchsäurebakterien; Bestimmung und Titermethode</p>
<p>MLUA-O-AV 5-47 1996-02</p>	<p>Bestimmung von Laktokokken mit M 17-Agar nach TERZAGHI (Koloniezählverfahren)</p>
<p>MLUA-O-AV 5-33 1996-01</p>	<p>Haltbarkeitstest</p>
<p>MLUA-O-V-04-85 2021-02</p>	<p>Qualitativer Nachweis von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln nach nicht selektiver Voranreicherung</p>
<p>MLUA-O-V-04-86 2021-02</p>	<p>Nachweis von aerob bzw. anaerob wachsenden Mikroorganismen bei 30 °C in Lebens- und Futtermitteln nach Voranreicherung mittels Plattengussverfahren; bei anaeroben Keimen anaerobe Bebrütung</p>
<p>MLUA-O-V-04-87 2021-02</p>	<p>Nachweis von aerob bzw. anaerob wachsenden Mikroorganismen bei 30 °C in Lebens- und Futtermitteln nach Voranreicherung mittels Oberflächenverfahren; bei anaeroben Keimen anaerobe Bebrütung</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

MLUA-O-V-04-88
2021-02

Bestimmung der Keimzahl von thermoresistenten Streptokokken auf PCM-Agar mit erhöhtem Magermilchanteil in Milch und Milcherzeugnissen

MLUA-O-V-04-89
2021-02

Qualitativer Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln nach Voranreicherung

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

VDLUFA Bd. VI
M 7.1.1
2000

Grobdifferenzierung milchwirtschaftlich relevanter Bakterien

VDLUFA Bd. VI
M 10.3.6
1988

Gram-Färbung

BBL Crystal
Enteric/nonfermenter ID kit
Ref. Nr.: 245000
2018-04

Identifizierung von Mikroorganismen mittels kommerzieller Testsysteme

Biomerieux
API 20 NE
Ref. Nr. 20050
2015-04

Identifizierung von gramnegativen Bakterien mittels kommerzieller Testsysteme

Biomerieux
API 20 Strep
Ref. Nr. 20600
2018-05

Identifizierung von Streptokokken mittels kommerzieller Testsysteme

MLUA-O-AV 5-45
1996-02

Kurzdifferenzierung von Milchsäurebakterien bis zur Gattung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

3.4 Nachweis von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme (Agar-Diffusion) in Milch und Milchprodukten *

<p>VO (EG) 273/2008, Anhang XV Zuletzt geändert 30.01.2018</p>	<p>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</p>
<p>ASU L 01.00-11 1996-02 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch; Agar-Diffusions-Verfahren mit <i>Bacillus stearothermophilus</i>; (Brillantschwarz-Reduktionstest)</p>
<p>ASU L 01.01-5 2012-01</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Sammelmilch, Agar-Diffusions-Verfahren (Brillantschwarz-Reduktionstest)</p>
<p>VDLUFA Bd. VI M 8.6.1 2003</p>	<p>Nachweis von Hemmstoffen; Bestätigung und Identifizierung von β-Lactamantibiotika und Sulfonamiden</p>

4 Immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln

4.1 Immunologische Untersuchung zur Bestimmung von Antibiotikarückständen, Bakterien und Mykotoxinen mittels ELISA in Lebensmitteln *

<p>ASU L 01.00-68 1998-09</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Chloramphenicol-Rückständen in Milch - Screeningverfahren mit ELISA im Mikrotitersystem <i>(hier: Verwendung des Testkits: RIDASCREEN® Chloramphenicol, R1511:2021-02)</i></p>
<p>ASU L 01.00-70 2002-05</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Streptomycin- und Dihydrostreptomycin-Rückständen in Milch - Screeningverfahren mit ELISA im Mikrotitersystem <i>(hier: Verwendung des Testkits: RIDASCREEN® Streptomycin, R3104:2016-01)</i></p>
<p>r-biopharm AG RIDASCREEN® Aflatoxin M1 Ref.-Nr.: R1121 2021-02</p>	<p>Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin M₁ in Milch und Milchpulver</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

r-biopharm AG
RIDASCREEN® Chinolone/
Quinolones
Ref. Nr.: R3113
2021-02

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung
von Chinolonen in Milch und Milchprodukten

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

r-biopharm AG
RIDASCREEN® Tetracyclin
Ref. Nr.: R3505
2015-10

Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung
von Tetracyclin in Milch und Milchprodukten

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

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

Chr. Hansen GmbH
MilkSafe™ 4BTSQ
Ref.-Nr.: 723473
2019-12

Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Sulfonamide, Tetracycline,
Quinolone), Lateral Flow-Verfahren

IDEXX GmbH
SNAPduo ST Plus
Ref.-Nr.: 99-0009837
2019

Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Tetracycline), Lateral Flow-
Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

NEOGEN
BetaStar® S Combo
Ref.-Nr.: BCS050
2019-10

Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Tetracycline), Lateral Flow-Verfahren

Packhaus Rockmann GmbH
Milchtest Duplex BT
2020

Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Tetracycline), Lateral Flow-Verfahren

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

DIN 10113-3
1997-07

Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich -
Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)

MLUA-O-AV 5-69
2014-03

Bestimmung des Luftkeimgehaltes mit Hilfe eines Luftkeimsammelgerätes

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)

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)
(Einschränkung: *hier nur Prüfung von Zitzendesinfektionsmitteln*)

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

<p>DIN CEN ISO/TS 13136 2013-04</p>	<p>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 (hier: <i>stx-Screening mittels Multiplex RT-PCR, Verwendung der Multiplex RT-PCR-Kits: Bioteccon foodproof® STEC Screening Lyo Kit, R 602 11-1:2020-10, Bioteccon foodproof® STEC Identification LyoKit, R 602 12-1:2020-10</i>)</p>
<p>ASU L 00.00-95(V) 2006-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR- Verfahren (hier: <i>Verwendung der Multiplex RT-PCR-Kits: Bioteccon foodproof® Listeria Genus Detection Kit, R 302 20:2017-05; Bioteccon foodproof® Listeria monocytogenes Detection Kit, R 302 23:2017-03; Bioteccon foodproof® Listeria monocytogenes Detection LyoKit - LP, R 602 23-1:2019-12; Bioteccon foodproof® Listeria plus L. monocytogenes Detection LyoKit- LP, R 602 51-1:2019-04</i>)</p>
<p>ASU L 00.00-96(V) 2006-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Campylobacter jejuni und Campylobacter coli in Lebensmitteln durch Amplifizierung spezifischer Gensequenzen mit der PCR (hier: <i>Verwendung des Multiplex RT-PCR-Kits: Bioteccon foodproof® Campylobacter Detection Kit, R 310-05:2017-09</i>)</p>
<p>ASU L 00.00-98 2007-04</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren (hier: <i>Verwendung des Multiplex RT-PCR-Kits: Bioteccon foodproof® Salmonella Detection LyoKit, R 602 27-1:2019-11</i>)</p>
<p>BIOTECON Diagnostic GmbH foodproof® Cronobacter Detection LyoKit Ref.-Nr. R 602 13-1 2017-05</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Cronobacter spp. in Milch und Milcherzeugnissen mittels Multiplex RT-PCR</p>
<p>BIOTECON Diagnostic GmbH foodproof® SL Staphylococcus aureus Detection Kit Ref.-Nr. Z 700 05 2014-10</p>	<p>Qualitativer Nachweis von Staphylococcus aureus in Milch und Milcherzeugnissen nach selektiver Anreicherung mittels RT-PCR</p>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-00

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB Band I (L)
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IDF	International Dairy Federation
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
MALDI-TOF	Matrix-assisted Laser Desorption/Ionization - Time of Flight Mass Spectrometry
MLUA-O-AV X-XX	Hausverfahren der MLUA Oranienburg e. V.
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten