

Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren
Ergänzung zur Akkreditierungsurkunde
D-PL-14007-01-00 und den dazugehörigen Urkundenanlagen D-PL-14007-01-01
und D-PL-14007-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018
der MLUA Oranienburg e. V.

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.

Inhaltsverzeichnis

1	Sensorische Untersuchungen	3
1.1	Beschreibung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik durch einfach beschreibende Prüfungen in Milch und Milchprodukten	3
1.2	Prüfung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Haptik durch spezielle sensorische Prüfungen in Milch und Milchprodukten*	3
	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfung von Butter (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10455, Ausgabe April 1989)	3
2	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen Lebensmitteln	3
2.1	Bestimmung von physikalischen, physikalisch-chemischen und chemischen Kennzahlen von Milch und Milchprodukten	3
2.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten **	4
2.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten *	7
2.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Butyrometrie in Milch- und Milchprodukten *	8
2.5	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Milch- und Milchprodukten *	9
2.6	Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)	10
2.6.1	Probenvorbereitung	10
2.6.2	Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-, Graphitrohr- und Kaltdampf-AAS) / Flammenphotometrie) in Lebensmitteln *	10
2.7	Gaschromatographie (GC)	11
2.7.1	Probenvorbereitung	11
2.7.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (ECD, FID, PND) *(*)	11
2.8	Bestimmung von Mykotoxinen, Kontaminanten, Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen in-Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV, FD, RJ) **	12
2.9	Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Milch und Milchprodukten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektivem Detektor (MS/MS) **	13

Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	erstellt von, am:	C. Dageförde, 20.08.2025
	geprüft von, am:	M. Behr, 21.08.2025
	freigegeben von, am:	C. Dageförde, 21.08.2025

2.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen in Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten mittels Photometrie *	14
2.11	Bestimmung von Fett in Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten mittels NMR	15
3	Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	15
3.1	Vorbereitung von Proben für mikrobiologische Untersuchungen	15
3.2	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren in Lebensmitteln *	15
3.3	Identifizierung von Bakterien mittels Differenzierung in Milch und Milchprodukten *	20
3.4	Nachweis von Hemmstoffen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme (Agar-Diffusion) in Milch und Milchprodukten *	21
4	Immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln	21
4.1	Immunologische Untersuchung zur Bestimmung von Antibiotikarückständen, Bakterien und Mykotoxinen mittels ELISA in Milch und Milchprodukten *	21
4.2	Immunologische Untersuchung zur Bestimmung von Allergenen mittels ELISA in Lebensmitteln	22
4.3	Immunologische Untersuchung zur Bestimmung von Antibiotikarückständen mittels Lateral-Flow-Tests in Milch und Milchpulver *	22
5	Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *	23
6	Mikrobiologische Untersuchungen zur Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln im Lebensmittelbereich	23
7	Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie Umgebungsproben im Lebensmittelbereich	23
7.1	Identifizierung von Bakterien und Pilzen in Milch- und Milchprodukten sowie Umgebungsproben im Lebensmittelbereich mittels konventioneller Polymerase-Kettenreaktion (PCR) *	23
7.2	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Milch und Milcherzeugnissen mittels Multiplex RT-PCR	24
7.2.1	Probenvorbereitung	24
7.2.2	Qualitativer Nachweis von Tierarten in Milch und Milchprodukten mittels Multiplex RT-PCR (real-Time) *	24
7.3	Qualitativer Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln und Umgebungsproben im Lebensmittelbereich mittels Multiplex RT-PCR (real-Time) *	24
7.4	Nachweis von Gentechnisch veränderter Organismen (GVO) in Lebensmitteln	25
7.4.1	Probenvorbereitung	25
7.4.2	Nachweis Gentechnisch veränderter Organismen (GVO) in Lebensmitteln mittels Multiplex RT-PCR (Real-Time) *	25
8	Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF- Massenspektrometrie	26
1	Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren in Mineral-, Quell- und Tafelwasser *	26
2	Physikalisch-chemische Untersuchungen von Trinkwasser	26

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens ¹	Kurztitel der labor-internen Prüf-vorschrift ² , einschl. Ausgabedatum
Verzeichnis 1 – Bezug zur Anlage der Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-01		
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 (ersetzt durch ASU L 01.00-94/2)	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 2021-06	Sensorische Analyse – Prüfverfahren -Dreiecksprüfungen	6095 10.04.2022
2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen Lebensmitteln		
2.1 Bestimmung von physikalischen, physikalisch-chemischen und chemischen Kennzahlen von Milch und Milchprodukten		
ISO 8156 2005-10	Milchpulver und Trockenmilcherzeugnisse - Bestimmung der Unlöslichkeitszahl	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 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Aräometrische Bestimmung der Dichte von Milch (Übernahme der Norm DIN 10459, September 2020)	2400/2400/E 03.05.2021
ASU L 01.00-29 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch, Thermistor-Kryoskop-Verfahren	2425/2428/E 30.06.2020

¹ In die Titel von Hausverfahren sind mindestens Analyt, Prüfmethode und Matrix aufzunehmen. Sofern auch Titel von Normen oder normähnlichen Prüfverfahren diese drei Angaben nicht enthalten, sind die fehlenden Angaben zu ergänzen.

² Entspricht der LIMS-Nr.

	(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)	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
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 13.2.1 2023	Nachweis der Hoherhitzung – Peroxidasetest- qualitative Methode – mit Testpapier (Schnelltest) (Modifikation: <i>Traventol durch Peroxitesmo MI-Test ersetzt</i>)	1305/E 13.06.2024
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, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten **

DIN EN ISO 1736 2009-03	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 Wassergehalts, 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 Wassergehalts, 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, Butterfett emulsionen 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 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der Norm DIN 10342, November 2021) (Modifikation: Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte)	1465/1465/E 14.06.2024
ASU L 01.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); (Referenzverfahren)	2305 über 2300/2315/E 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) (Modifikation: Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte)	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 be-stimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte, (Modifikation: es wird nur Methode 2 (EG) Bestimmung des Wassergehaltes 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 Kondens- milch, 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 Trocken-milcherzeugnissen - 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 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) (Modifikation: Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte)	1470/1470/E 06.11.2019
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse, Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)	2315 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 04.00-8 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 04.00-24/1 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3727 Teil 1, Ausgabe April 2002)	2346 2346/2347/E 06.11.2019
ASU L 04.00-24/2 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter - Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3727 Teil 2, Ausgabe April 2002)	2353 2353/2354/E 06.11.2019
ASU L 04.00-24/3 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter - Teil 3: Berechnung des Fettgehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3727 Teil 3, Ausgabe Juli 2003)	2355 2355/2357/E 06.11.2019
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 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	2366 19.02.2021
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 12.2 2003	Bestimmung der Dichte mit dem Pyknometer	2415 05.11.2019
VDLUFA Bd. VI	Bestimmung von freiem Fett in fetthaltigen getrockneten	1505/E

C 15.2.4 1995	Milcherzeugnissen	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 (Modifikation: Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte)	2300 2300/2315/E 10.06.2021
VDLUFA Bd. VI C 35.6 1985	Bestimmung des Wassergehalts von getrockneten Milchprodukten	2340 07.02.2020
MLUA-O AV 3-34 2022-11	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten mittels Mikrowelle (Schnellverfahren)	2399 22.11.2022

2.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten *

ISO 6091/IDF, 2010-06	Milchpulver - Bestimmung der titrierbaren Säure (Referenzverfahren)	1030/1030/E 06.11.2019
ISO 15648 2004-08	Butter - Bestimmung des Salzgehalts - Potentiometrisches Verfahren	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) (Modifikation: Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte)	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) (Modifikation: Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte)	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 2023	Bestimmung des Chloridgehaltes von Milch und Milchprodukten und Berechnung von Natriumchlorid - Potentiometrisches Verfahren	1145 1136/1140/1145/ 1146/E 19.06.2024
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/ E 04.09.2018

2.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Butyrometrie in Milch- und Milchprodukten *

ASU L 01.00-74/1 2022-04	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 Norm DIN 10479-1, Februar 2022)	1400 1400/E 21.06.2024
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	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Käse -	1425

C 15.3.8 1985	Verfahren nach VAN GULIK	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: Fluorimetrisches Verfahren für Milch und flüssige Milchprodukte	1320 1320/1321/1322/1 323/ 1324/E 06.07.2018
DIN EN ISO 11816-2 2016-12	Milch und Milcherzeugnisse- Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse	1322 1320/1321/1322/1 323/ 1324/E 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/ E 31.08.2018
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 1320/1321/1322/1 323/ 1324/E 06.07.2018
ASU L 01.00-92 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 1320/1321/1322/1 323/ 1324/E 06.07.2018
VDLUFA Bd. VI C 10.5.3	Bestimmung des Phosphorgehaltes Photometrisches Verfahren	1165 1165/1666/1170/E

2000		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 1320/1321/1322/1 323/ 1324/E 06.07.2018
VDLUFA Bd. VI C 13.7 1996	Bestimmung des Molkenproteinindex (MPI) von Magermilchpulver nach ADPI	1340 über 1341 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 mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-, Graphitrohr- und Kaltdampf-AAS) / Flammenphotometrie) in Lebensmitteln *

ISO 8070/IDF 119 2007-08	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Gehalts an Calcium, Natrium, Kalium und Magnesium - Atomabsorptions-spektrometrisches Verfahren (Modifikation: Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte)	1125 1125/E 16.06.2021
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) (Einschränkung: nicht für Molybdän)	2205 2205/ E 13.07.2018
ASU L 00.00-19/4 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Gesamt-Quecksilber in Lebensmitteln mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss	2210 2210/ E 11.08.2021
ASU L 00.00-19/6 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln - Teil 6: Bestimmung von Gesamtarsen mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)- Hydridtechnik	2216 24.11.2022

2.7 Gaschromatographie (GC)

2.7.1 Probenvorbereitung

ISO 15884 2002-11	Milk fat – Preparation of fatty acid methyl esters	1730/1731/ 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

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

Verordnung (EU) 2016/1240 Anhang V Teil 1A Anlage 2	Nachweis von Labmolke in Magermilchpulver	1244 19.02.2018
ISO 15885 2002-11	Milchfett - Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung durch Gas-Flüssig-Chromatographie	1730/1730/ E 21.12.2011
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 Milchfetts 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 01.00-87 2020-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Reinheit des Milchfetts in Milch und Milcherzeugnissen – 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 Kapillar-säulen-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 (ABl. 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 Kohlenwasserstoffen in Speiseölen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16035, Ausgabe November 2005) (Modifikation: auch für Matrix	2005 2005/ E 24.07.2015

	Butter)	
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 24.06.2024
2.8 Bestimmung von Mykotoxinen, Kontaminanten, Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV, FD, RJ) **		
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	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 18329 / IDF 193 2004-10	Milch und Milchprodukte - Bestimmung des Furosingehaltes - Ionenpaar-umkehrphasen-hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	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 22.03.2022
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 2001-07 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12857, Ausgabe Juli 1999)	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 Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssig-chromatographie (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12822, Ausgabe August 2014)	1941 1936/ E 1941/ E 1945/ E 1946/ E 1947/ E 1948/ E 1949/ E 02.02.2010
ASU L 00.00-84	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin	1930
MLUA-O-QM-060 Version 3	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 12 von 27

2015-06	B ₂ in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (Übernahme der gleich-namigen Norm DIN EN 14152, Ausgabe August 2014)	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 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sorbinsäure und Benzoesäure in Lebensmitteln tierischen Ursprungs – HPLC-Verfahren	1917 03.06.2024
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 2021-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Aflatoxin M1 in Milch und Milchpulver; Reinigung durch Immunaффinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (nach DIN EN ISO 14501, August 2021)	2026 2025/ E 2026/ E 22.03.2022
VDLUFA Bd. VI C 13.8 2003	Bestimmung des Furosingehaltes in Milch und Milchprodukten mittels Ionenpaar-Umkehrphasen-Hochleistungsflüssigchromatographie	1355 E1355/ 1356/ E 04.10.2016
VDLUFA 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 2021-02	Bestimmung von Melamin und Cyanursäure in Milch und Milcherzeugnissen mittels LC-MS/MS	2046 24.06.2021
2.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten mittels Photometrie *		
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 - Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10325, Ausgabe Juli 2010)	1052 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 teildaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis (Modifikation: Matrix auch pflanzliche Milchersatzprodukte)	1825 1815/1820/1825/E 06.11.2019
ASU L 48.01-5 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in teildaptierter 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 2020	Enzymatische Bestimmung des Gkucose- und Saccharosegehaltes von Milchprodukten	1815 1815/1820/1825/E 24.06.2024

2.11 Bestimmung von Fett in Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten mittels NMR

MLUA-O AV 3-35 2022-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Milch, Milchprodukten und pflanzlichen Milchersatzprodukten mittels NMR	1429 24.11.2022
---------------------------	--	--------------------

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)	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: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6887-5, Ausgabe Januar 2011)	3000 23.01.2023

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

ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren	3206 26.09.2019
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen – Koloniezählverfahren	4281 30.06.2021
ISO 7889 2003-02	Joghurt - Zählung von charakteristischen Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 37 °C	3580; 3590 26.09.19
ISO 9232 2003-02	Joghurt - Identifizierung charakteristischer Mikroorganismen (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus und Streptococcus thermophilus)	3871 26.09.19
ISO 17792 2006-08	Milch, Milcherzeugnisse und mesophile Starterkulturen - Zählung von Citrat-fermentierenden Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 25 °C	3601 26.09.19
ISO 13559 2002-11	Butter, fermentierte Milch und Frischkäse - Zählung kontaminierender Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C	3630 26.09.19
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien	3756 26.09.2019

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien – Koloniezählverfahren bei 30 °C	3590 26.09.2019
ISO 17410 2019-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung psychropher Mikroorganismen	3120 (4070) 30.06.2021
ISO 20128 2006-05	Milcherzeugnisse - Zählung von präsumtivem <i>Lactobacillus acidophilus</i> auf selektivem Medium - Koloniezählverfahren bei 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	Fermentierte Milcherzeugnisse - Molkerei-Starterkulturen von Milchsäurebakterien – Identitätsstandard	3600 20.09.2018
ISO 29981 2010-02	Milcherzeugnisse - Zählung präsumtiver Bifidobakterien - Koloniezählverfahren bei 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 Nähragarmedium	4431 26.09.2019
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 Wasser 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
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 2001-04	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)	3700/3702 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
ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06	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 Kaninchen-plasma/Fibrinogen-Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-2, Ausgabe Dezember 2003)	3103a 3716
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)	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)	3104
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	3103a 26.09.2019

	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)	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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017)	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 <i>Escherichia coli</i> 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 <i>Escherichia coli</i> 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 <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37 °C (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10198, Ausgabe Juli 2010)	3730 (4735) 06.2021
ASU L 02.07-2 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse Verfahren mit selektiver Anreicherung	3715
ASU L 42.00-2	Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis;	3101

1987-03	Gußverfahren	26.09.2019
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
VDLUFA Bd. VI M 7.2.6 1996	Nachweis thermotropher coliformer Bakterien mit Laurylsulfat- Tryptose-(LST) Medium - Auswertung nach der Titer- und MPN-Methode	3230 26.09.2019
VDLUFA Bd. VI M 7.3.2 1985	Bestimmung von Eiweißzersettern (Proteolyten) - Verfahren mit Calcium-Caseinat-Agar (für Caseolyten)	3500
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 Rekontaminations-keimen; 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
VDLUFA Bd. VI M 7.18.3.1	Bestimmung von käseereischädlichen Clostridien; Verfahren mit pH-modifiziertem RCM-Agar	3420 26.09.2019

1996		
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 (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln nach nicht selektiver Voranreicherung	4030 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	Differenzierung von Bakterien - Gram-Färbung	3800/5
BBL Crystal Enteric/nonfermenter ID kit Ref.-Nr. 245000	Identifizierung von Mikroorganismen mittels kommerzieller Testsysteme	3865k MLUA-O-AV 5-65 26.09.2019

2018-04		
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 außer Kraft)	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 (hier Verwendung der Testsysteme: Delvotest® T, Art.-Nr.: D100T: 2021-03; BRT high sense, Art.-Nr.: 3148: 08-2015)	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), (hier Verwendung der Testsysteme: Delvotest® T, Art.-Nr.: D100T: 2021-03; BRT high sense, Art.-Nr.: 3148: 08-2015)	3910 20.09.2018
ASU L 01.01-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Sammelmilch - Agar-Diffusions-Verfahren (Brillantschwarz-Reduktionstest) (hier Verwendung der Testsysteme: Delvotest® T, Art.-Nr.: D100T: 2021-03; BRT high sense, Art.-Nr.: 3148: 08-2015)	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 mittels ELISA in Milch und Milchprodukten *

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 30.08.2021
ASU L 01.00-70 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Streptomycin- und Dihydrostreptomycin-Rückständen in Milch - Screeningverfahren mit ELISA im Mikrotitersystem (hier: Verwendung des Testkits: RIDASCREEN® Streptomycin, R3104:2022-01)	4941 30.08.2021

r-Biopharm AG RIDASCREEN® Aflatoxin M1 Ref.-Nr.: R1121 2021-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin M ₁ in Milch und Milchpulver	4950 30.08.2021
r-Biopharm AG RIDASCREEN® Chinolone/Quinolone s 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 2021-12	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 2022-05	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 Milch und Milchpulver *

Chr. Hansen GmbH MilkSafe™ 3BTS Ref.-Nr.: 724225 2022-02	Nachweis von Antibiotika (Beta-Lactam, Tetracycline und Sulfonamide), Lateral Flow-Verfahren	4925neu 30.08.2021
Chr. Hansen GmbH MilkSafe™ 4BTSC Ref.-Nr.: 719864 2021-05	Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Tetracycline, Streptomycin und Chloramphenicol), Lateral Flow-Verfahren	
Chr. Hansen GmbH MilkSafe™ 4BTSQ Ref.-Nr.: 723473 2022-02	Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Tetracycline, Sulfonamide, Chinolone), Lateral Flow-Verfahren	4926neu 30.08.2021
IDEXX GmbH SNAPduo ST Plus Ref.-Nr.: 99-0009837 2019	Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Tetracycline), Lateral Flow-Verfahren	4927neu 30.08.2021
NEOGEN BetaStar® S Combo Ref.-Nr.: BCS050	Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Tetracycline), Lateral Flow-Verfahren	4928neu 30.08.2021

2019-10		
Packhaus Rockmann GmbH Milchtest Duplex BT 2020	Nachweis von Antibiotika (Beta-Laktam, Tetracycline), Lateral-Flow-Verfahren	4929neu 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 10113-2 2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittel-kette - Teil 2: Verfahren mit nährmedien-beschichteten 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 im Lebensmittelbereich		
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 Identifizierung von Bakterien und Pilzen in Milch- und Milchprodukten sowie Umgebungsproben im Lebensmittelbereich 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
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	LIMS MLUA-O-V-04-44 29.06.2018
7.2.2 Qualitativer Nachweis von Tierarten in Milch und Milchprodukten mittels Multiplex RT-PCR (real-Time) *		
CONGEN GmbH SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Sheep/Goat + IAAC, Ref.-Nr: S6121 2022-04	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 MLUA-O-V-04-24 26.09.2019
CONGEN GmbH SureFood® ANIMAL ID Water Buffal IAAC, Ref.-Nr: S6117 2019-01	Qualitative Bestimmung von Wasserbüffel-DNA in Milch und Milcherzeugnissen mittels Multiplex RT-PCR	4090 MLUA-O-V-04-25 30.08.2021
7.3 Qualitativer Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln und Umgebungsproben im Lebensmittelbereich 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 <i>Escherichia coli</i> (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/ <i>Listeria monocytogenes</i> 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
MLUA-O-QM-060 Version 3	Öffentliches Verzeichnis der akkreditierten Prüfverfahren	Seite 24 von 27

ASU L 00.00-96 (V) 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Campylobacter jejuni</i> und <i>Campylobacter coli</i> in Lebensmitteln durch Amplifizierung spezifischer Gensequenzen mit der PCR (hier: <i>Verwendung des Multiplex RT-PCR-Kits: Biotecon foodproof® Campylobacter Detection Kit, R 310 05: 2017-09</i>)	3761 26.09.2019
ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-Time PCR-Verfahren (hier: <i>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 <i>Cronobacter</i> spp. in Milch und Milcherzeugnissen mittels Multiplex RT-PCR	3766 MLUA-O-AV-04-21 30.08.2021
BIOTECON Diagnostic GmbH foodproof® SL Staphylococcus aureus Detection Kit, Z 700 05 2014-10	Qualitativer Nachweis von <i>Staphylococcus aureus</i> in Milch und Milcherzeugnissen nach selektiver Anreicherung mittels RT-PCR	3712 MLUA-O-V-04-34 (-31) 30.08.2021

7.4 Nachweis von Gentechnisch veränderter Organismen (GVO) 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	4092/4091
----------------------------	---	-----------

7.4.2 Nachweis Gentechnisch veränderter Organismen (GVO) 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 (hier: <i>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
---------------------------	--	--------------------

Verzeichnis 2 – Bezug zur Anlage der Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14007-01-02
1 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren in Mineral-, Quell- und Tafelwasser *

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

2 Physikalisch-chemische Untersuchungen von Trinkwasser

DIN EN ISO 10523 (C5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes	2615 21.06.2021
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	2620 24.06.2024

Tabelle 1: Übersicht aller Neuaufnahmen, Aktualisierungen, Streichungen gegenüber vorherigem Verzeichnis

Übersicht aller Neuaufnahmen, Aktualisierungen, Streichungen gegenüber vorherigem Verzeichnis		
Norm	Prüfbereich lt. Urkundenanlage	Datum
Aktualisierungen		
ASU L 04.00-12:2019-03 (ersetzt durch ASU L 01.00-94/2)	1.2	26.06.2024
ASU L 01.00-28: 2021-03	2.1	03.05.2021
VDLUFA Bd. VI, C 13.2.1: 2023	2.1	13.06.2024
ASU L 01.00-20, 2022-04	2.2	14.06.2024
VDLUFA Bd. VI, C 10.6.3, 2023	2.3	19.06.2024
ASU L 01.00-74/1, 2022-04	2.4	21.06.2024
ASU L 00.00-19/4, 2021-07	2.6.2	11.08.2021
ASU L 00.00-162, 2022-04	2.8	03.06.2024
ASU L 01.00-76, 2021-11	2.8	22.03.2022
DIN EN 27888 (C 8), 1993-11	Teilurkundenanlage 2, PB 2	24.06.2024
Neuaufnahmen		
keine	-	-
Streichungen		
ASU L 02.09-2, 1986-05	2.2	24.06.2024
ASU L 02.09-3, 1986-05	2.2	24.06.2024
ASU L 01.00-56, 2021-03	2.7.2	24.06.2024
ISO 9231, 2008-07	2.8	24.06.2024
ASU L 00.00-9, 1984-11	2.8	24.06.2024
ASU L 00.00-10, 1984-11	2.8	24.06.2024
ASU L 49.00-1, 1991-06 (2023-12: Methode zurückgezogen)	2.8	24.06.2024
ASU L 49.00-3, 1985-05	2.8	24.06.2024
ASU L 49.00-5, 1998-09 (2023-12: Methode zurückgezogen)	2.8	24.06.2024

Änderungen gegenüber Ausgabestand vom 02.07.2024:

- Farbmarkierung entfernt („Gelb hinterlegt sind Prüfmethode, die nicht in der Urkundenanlage aufgeführt sind (flexibel akkreditierte Prüfbereiche“).