Inhaltsverzeichnis

1 Lebensmittel ... 3
1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen ... 3
1.1.1 Nachweis von Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Lebensmitteln ** 3
1.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Avermectinen und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionenellen Detektoren (DAD, RI, FLD, NQAD) in Lebensmitteln ** ... 4
1.1.3 Bestimmung von Zusatzstoffen, Mineralstoffen und Kontaminanten mittels Ionenchromatographie (IC) mit (RI) in pflanzlichen Lebensmitteln ** ... 6
1.1.4 Gaschromatographie ... 6
1.1.4.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln ** ... 6
1.1.4.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und pharmakologisch wirksamen Rückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln ** ... 7
1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und physikalischen Kenngrößen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln ** ... 7
1.1.6 Nachweis von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückstände von pharmakologisch wirksamen Stoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS, HR-MS) in Lebensmitteln ** ... 13
1.1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR) in Lebensmitteln ** ... 15
1.1.8 Probenvorbereitung und Auswertung für die Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen in Lebensmitteln ... 15
1.1.9 Nachweis und Bestimmung von Zusatz- und Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln ** ... 16
1.1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Polarimetrie in Lebensmitteln * ... 21
1.1.11 Bestimmung von pH-Wert und Leitfähigkeit mittels Elektrodenmessung in Lebensmittel ** ... 21
1.1.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Refraktometrie in Lebensmitteln ** ... 22
1.1.13 Bestimmung von Mineralstoffen, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln ** ... 23
1.2 Histologische Untersuchungen von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren *** ... 27
1.3 Bestimmung von Bakterien und Bakterientoxinen mittels Enzymimmunoassay (ELISA, ELFA) in Lebensmitteln ** ... 27
1.4 Mikrobiologische Untersuchungen ... 28
1.4.1 Mechanische Probenvorbereitung für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln auf Bakterien, Hefen und Schimmelpilze * ... 28
1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln ** ... 28
1.4.3 Bestimmung von Hemmstoffen und Vitaminen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln * ... 31
1.5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln ... 32
1.5.1 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR (singleplex) in Lebensmitteln ** ... 32
1.5.2 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Multiplex PCR (Real-time) in Lebensmitteln ** ... 32
1.5.3 Probenvorbereitung für molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln ... 32
1.6 Visuelle Untersuchungen ... 33
1.6.1 Bestimmung von Zusatzstoffen, Aussehen, Fremdbestandteilen und Vorratsschädlingen mittels einfacher visueller Untersuchungen in Lebensmitteln ** ... 33
1.6.2 Nachweis von Pollen, Fremdbestandteilen, Verunreinigungen und Vorratsschädlingen mittels optischer Mikroskopie in Lebensmitteln ** ... 33
1.7 Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Lebensmitteln *** ... 34
1.8 Allgemeine physikalisch, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen ... 34
1.9 Bestimmung von Genusstauglichkeit, Zusatz- und Inhaltsstoffen mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln ** ... 34
1.10 Homogenisierung und mechanische Trennung von Bestandteilen für die chemische Untersuchung von Lebensmitteln auf Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe *** ... 35
1.11 Probenvorbereitung (mechanische Vorbereitung und Extraktion) für die chemische und physikalisch-chemische Untersuchung in Lebensmitteln *** ... 36
2 Futtermittel ... 37
2.1 Nachweis von pharmakologisch wirksamen Stoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Tränkwasser ** ... 37
3 Einrichtungsgegenstände und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich ... 38
3.1 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich ** ... 38
3.2 Molekularbiologische Untersuchungen ... 38
3.2.1 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR (singleplex) von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich ** ... 38
3.2.2 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Multiplex PCR (Real-time) von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich ** ... 38

3.2.3 Probenvorbereitung für molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich 39
3.3 Probenvorbereitung und Auswertung für die Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich 39
4 Physikalische Untersuchungen 40
5 Veterinärmedizin 41
Prüfgebiet: Virologie 41
Prüfart: Ligandenassays ** 41
Prüfart Agglutinationsteste ** 41
Prüfart: Neutralisationsteste ** 42
Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) ** 42
Prüfgebiet: Mikrobiologie 43
Prüfart: Ligandenassays ** 43
Prüfart: Agglutinationsteste ** 43
Prüfart: Komplementbindungsreaktion ** 44
Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) * 44
Prüfgebiet: Parasitologie 44
Prüfart: Ligandenassays ** 44
Prüfgebiet: Rückstandsanalytik 44
Prüfart: GC-MS ** 44
Prüfart: Flüssigkeitschromatographie (LC) ** 44
6 Prüfverfahren zum Nachweis von Verunreinigungen in der Innenraumluft 46
6.1 Bestimmung von flüchtigen organischen Verbindungen in Innenräumen 46
7 Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention) 47
Prüfgebiet: Hygiene und Infektionsprävention 47
Prüfart: Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen** 47
Prüfart: Physikalische Prüfungen ** 48
Prüfart: Probenahme 49

1 Lebensmittel

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.1.1 Nachweis von Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 06.00-15 1982-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: *Matrix auch Fisch und Fischerzeugnisse, Wurstwaren, Krusten-, Schalen-Weichtiere und Krebstiererzeugnisse;* *Prüfart: Dünnschichtchromatographie*)	P 20728 01x 2016-09
ASU L 07.00-20 1982-11	Untersuchung von Lebensmitteln Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleischerzeugnissen (Modifikation: *Matrix auch Fisch, Fleisch, Wurstwaren, Krusten-, Schalen- Weichtiere, und Krebstiererzeugnisse*)	P 20728 01x 2016-09
ASU L 08.00-22 1982-11	Untersuchung von Lebensmitteln Nachweis von kondensierten Phosphaten in Wurstwaren (Modifikation: *Matrix auch Fisch, Fleisch, Fleischerzeugnisse, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Krebstiererzeugnisse*)	P 20728 01x 2016-09
P 20687 01x 2017-03	Dünnschichtchromatographischer Nachweis von ß-Carotin in Lebensmitteln	P 20687 01x 2017-03
P 20682 02x 2024-03	Halbquantitative Bestimmung von Konservierungsmitteln in Lebensmitteln (DC-Methode, Screening)	P 20682 02x 2024-03
P 20794 01x 2017-08	Dünnschichtchromatographische Bestimmung von biogenen Aminen in Lebensmitteln (Screening)	P 20794 01x 2017-08
P 20419 01x 2014-06	Nachweis von Echtem Karmin (E120) in Lebensmitteln mittels Dünnschichtchromatographie	P 20419 01x 2014-06
ASU L 08.00-52 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Betanin (E162) in Wurstwaren (Modifikation: *Matrixerweiterung auf alle Lebensmittel (ausgenommen Heidelbeeren), zusätzliche Carrez-Klärung;* *Prüfart: Dünnschichtchromatographie*)	P 20937 01x 2021-11
P 20688 01x 2018-03	Dünnschichtchromatographischer Nachweis der Farbstoffe Sudan I – IV, Pararot, Buttergelb und Rhodamin in Lebensmitteln	P 20688 01x 2018-03
P 20837 01x 2018-03	Dünnschichtchromatographischer Nachweis von Riboflavin und Kurkumin in Lebensmitteln	P 20837 01x 2018-03
P 20685 01x 2018-04	Dünnschichtchromatographische Bestimmung von wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln	P 20685 01x 2018-04

1.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Avermectinen und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionenellen Detektoren (DAD, RI, FLD, NQAD) in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Einschränkung: *keine Benzosäure und Sorbinsäure, Erweiterung der Matrix auf fettreiche Lebensmittel, modifizierte Extraktion für p-Hydroxybenzoesäureethyl- und -propylester*)	P 20026 02 2013-11
P 20373 03x 2020-07	Nachweis und Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure in Lebensmitteln mittels Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie	P 20373 03x 2020-07
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren	P 20066 02x 2013-11
ASU L 00.00-59 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Isomalt, Lactit, Malit, Mannit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Modifikation*: Analyterweiterung auf Erythrit*)	P 20068 04x 2021-07
ASU L 12.01-2 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Indol in Krebstieren und Krebstiererzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung (Modifikation: *Konzentrationen der Standardlösungen, HPLC-Bedingungen angepasst*)	P 20369 01x 2013-04
P 20067 05x 2022-11	Nachweis und quantitative Bestimmung verschiedener Saccharide in Lebensmitteln (Saccharidmuster) mittels Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie und RI-Detektion	P 20067 05x 2022-11
ASU L 43.08-1 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitsachromatographie (Modifikation: *Matrix auch Getränke, Backwaren; Extraktion im Ultraschallbad*)	P 20055 03x 2021-11
SLMB Kap. 22/10.1 1991-01	Bestimmung von Theobromin und Coffein in kakaohaltigen Erzeugnissen, Kaffee und Tee mittels Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie	P 20056 02x 2013-07
P 20014 04x 2022-08	Nachweis von Avermectinen in Leber, Muskulatur, Fisch und Milch (HPLC) *(Matrix hier nur Lebensmittel*)	P 20014 04x 2022-08

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20024 02x 2013-07	Bestimmung der Vanillearomen Vanillinsäure, 4-Hydroxybenzaldehyd (pHBA), Vanillin und Ethylvanillin und Cumarin in Lebensmitteln mittels Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie (Modifikation: *Matrix hier Pudding, Backwaren, Speiseeis, Schokolade, Vanillearomen in festen und flüssigen Lebensmittel*)	P 20024 02x 2013-07
P 20058 04x 2024-02	Nachweis und Bestimmung von 5-Hydroxymethylfurfural (HMF) in Lebensmitteln mittels Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie	P 20058 04x 2024-02
P 20060 02x 2013-11	Bestimmung von Natrium-Cyclamat in festen und pastösen Lebensmitteln, Obstsäften, Milchprodukten und homogenisierten Gemüse- und Obstkonserven mit Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie (Modifikation: *Matrix auch Nahrungsergänzungsmittel, diätetische Lebensmittel, gesüßte Lebensmittel*)	P 20060 02x 2013-11
P 20061 03x 2024-10	Nachweis und Bestimmung von L(+)-Ascorbinsäure (Vitamin C) in Lebensmitteln mittels Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie	P 20061 03x 2024-10
P 20906 02x 2022-11	Nachweis und Bestimmung von sauren Lebensmittelfarbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD	P 20906 02x 2022-11
P 20403 02x 2023-03	Bestimmung von Süßstoffen mittels HPLC-DAD/ELSD in Lebensmitteln	P 20403 02x 2023-03
P 20899 01x 2020-08	Nachweis und Bestimmung von Piperin in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD	P 20899 01x 2020-08
P 20901 01x 2020-11	Nachweis und Bestimmung von Capsaicinoiden in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD	P 20901 01x 2020-11
ASU L 00.00-171 2020-05	Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln - HPLC-UV-Verfahren (Modifikation: *Möglichkeit einer vereinfachten Extraktion mit Eluent (matrixabhängig), kein Mitführen der Orotsäure, Quantifizierung der Isoascorbinsäure*)	P 20917 01x 2021-03
P 20939 01x 2022-01	Lebensmittelauthentizität von Kaffee und Kaffeeprodukten - Bestimmung des Gehaltes an 16-O-Methylcafestol in Roh- und Röstkaffee mittels HPLC-DAD	P 20939 01x 2022-01
DGF-C-VI 8b (20) 2020-01	Steradiene (insbesondere delta 3,5-Stigmastadien) – Bestimmung in Fetten und Ölen mittels HPLC (Modifikation: *Aufnahme des Elutionsrückstandes in 300 µl Acetonitril/tert-Butylmethylether, Eluent 80/20 (ACN/MTBE)*)	P 20981 01x 2023-11

1.1.3 Bestimmung von Zusatzstoffen, Mineralstoffen und Kontaminanten mittels Ionenchromatographie (IC) mit (RI) in pflanzlichen Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20021 03x 2019-10	Bestimmung von Natrium und Calcium in Lebensmitteln, ionenchromatographisch (Einschränkung: *Matrix hier nur pflanzliche Lebensmittel*)	P 20021 03x 2019-10
P 20022 04x 2018-08	Bestimmung von Nitrit und Nitrat in Lebensmitteln (ionenchromatographisch) (Einschränkung: *Matrix hier nur pflanzliche Lebensmittel*)	P 20022 04x 2018-08

1.1.4 Gaschromatographie

1.1.4.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20027 03x 2018-06	Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Lebensmitteln	P 20027 03x 2018-06
ASU L 20.01-13 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise;Gaschromatographisches (Modifikation: *Konzentrationen der Standard- und Kalibrierlösungen; Volumina der Reagenzien bei der Derivatisierung; Kalibrierlösungen werden direkt in Vials anstelle von Spitzkolben pipettiert und unter Stickstoffstrom anstatt mit Rotationsverdampfer getrocknet*)	P 20028 02x 2018-05
ASU L 18.00-17 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau (Modifikation: *Konzentrationen der Standard- und Kalibrierlösungen; Volumina der Reagenzien bei der Derivatisierung; Kalibrierlösungen werden direkt in Vials anstelle von Spitzkolben pipettiert und unter Stickstoffstrom anstatt mit Rotationsverdampfer getrocknet*)	P 20028 02x 2018-05
DGF C-VI 10a (00) 2000-01	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung	P 20782 02x 2021-05
DGF C-VI 11d (19) 2019-01	Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung)	P 20782 02x 2021-05
P 21015 01x 2025-02	Bestimmung von freien Fettsäureethylestern (FAEE) in Speiseölen und Ölkapseln mittels GC-FID	P 21015 01x 2025-02

1.1.4.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und pharmakologisch wirksamen Rückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20638 03x 2023-02	Nachweis von Gesamt-delta 9-Tetrahydrocannabinol (THC) in Hanfölen (GC-MS/MS)	P 20638 03x 2023-02
P 20660 03x 2023-02	Nachweis von Androstenon (Ebergeruchsstoff) in Fett (GC-MS/MS)	P 20660 03x 2023-02

1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und physikalischen Kenngrößen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 01.00-20 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Modifikation: *Matrix auch Käse und Käseerzeugnisse, optional Durchführung des Aufschlusses in Apparatur Hydrotherm*)	P 20455 01x 2014-07
ASU L 01.00-77 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten	P 20702 01x 2016-08
ASU L 03.00-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse – Referenzverfahren (Modifikation: *Matrix auch Schmelzkäsezubereitungen*)	P 20346 01 2013-02
ASU L 04.00-8 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Wassergehaltes von Butter (Modifikation: *Verwendung eines Exsikkators zum Abkühlen der Becher anstelle einer Steinplatte)*	P 20656 01x 2016-01
ASU L 04.00-16 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der fettfreien Trockenmasse von Butter; Routineverfahren (Modifikation: *anstelle der gesonderten Probenvorbereitung wird im Anschluss an die Bestimmung des Wassergehaltes weitergearbeitet, Petroleumbenzin wird nur bei Zimmertemperatur verwendet*)	P 20657 01x 2016-01

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: *Verwendung von Sandbechern aus Metall statt Abdampfschalen*)	P 20316 02x 2019-10
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Gravimetrisches Verfahren, Referenzverfahren (Modifikation: *Matrix auch Fisch und Fischerzeugnisse, Wurstwaren, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, -erzeugnisse*)	P 20472 01x 2015-01
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: *Matrix auch Fisch- und Fischerzeugnisse, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, -erzeugnisse, Wurstwaren, optional Vorbereitung der Tiegel mittels Ausglühen am Bunsenbrenner, Mikrowellen-Muffelofen; zu 7.2 Einwaage 3-5 g*)	P 20727 02x 2018-01
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt , Referenzverfahren (Modifikation: *Matrix auch Lebensmittel, Anpassung der Einwaage an den zu erwartenden Fettgehalt, Aufschluss optional in Apparatur Hydrotherm*)	P 20468 01x 2015-01 P 20627 03x 2023-10
ASU L 13.07.12-1 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen in Frittierfetten (Modifikation: *es wird Haushaltwatte statt Chirurgiewatte verwendet; Trocknungszeit 60 min statt 30 min*)	P 20785 01x 2017-04
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl (Modifikation: *Matrix auch Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren, Hülsenfrüchte; auch Wägegefäße ohne Deckel*)	P 20449 01x 2014-08 P 20605 01x 2015-11
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Getreidemehl (Modifikation: *Matrix auch Getreide und Getreideerzeugnisse, Teigwaren*)	P 20456 01x 2014-08
ASU L 17.00-1 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: *Matrix auch Feine Backwaren; Feinheit der Mühle verallgemeinert; Einwaage auf 10 mg*)	P 20457 01x 2014-08

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 17.00-3 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: *Matrix auch Feine Backwaren, Kakao, Süßwaren, Zucker; Untersuchung von Proben auch ohne Vortrocknung; Ein-/Auswaagen auf 1 mg*)	P 20448 01x 2014-08
ASU L 18.00-23 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen Feinen Backwaren (Seesandmethode) (Modifikation: *Matrix auch Speiseeis, Brotaufstriche, Getreideerzeugnisse, Schokoladenerzeugnisse, zuckerhaltige Lebensmittel, Pudding-, Dessert- und Soßenpulver und Enderzeugnisse; Abmessung der Wägegefäße variabel; Ein-/Auswaagen in Abschnitten 6.2/6.3 auf 10 mg*)	P 20678 01x 2016-04
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: *Matrix auch Butter, Margarinen und Speiseeis; das Verfahren wurde auf die Extraktion in der SOXLETH-Extraktionseinheit zugeschnitten sowie auf weitere Erzeugnisse im Anwendungsbereich erweitert*)	P 20572 01x 2016-01
ASU L 26.11.03-1a 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark, gravimetrische Methode (Modifikation: *Verwendung von Sandbechern aus Metall statt Abdampfschalen*)	P 20429 02x 2016-01
ASU L 26.11.03-6 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenmark (Modifikation: *Matrixerweiterung auf ähnliche Pilz-, Obst- und Gemüseerzeugnisse, Vortrocknung vor der Veraschung; Prüfart: Gravimetrie*)	P 20587 01x 2016-01
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Modifikation: *geringere Einwaage; Prüfart: Gravimetrie*)	P 20622 01x 2016-01
ASU L 39.00-E(EG)und1(EG)bis10(EG) 1981-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten (Modifikation: *Wägegefäße variabel, Matrix auch andere Zuckerarten; Ein-/Auswaagen auf 1 mg*)	P 20452 01x 2014-08
ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade (Modifikation: *Matrix auch Schokoladenerzeugnisse, andere Wägebehältnisse; Ein-/Auswaagen in Abschnitten 7.2/7.3 auf 10 mg*)	P 20500 01x 2015-01

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 47.00-1 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 C (Modifikation: *Matrix auch teeähnliche Erzeugnisse, z. T. Zerkleinerung, auch Wägegläser ohne Deckel; Ein-/Auswaagen auf 10 mg*) *Prüfart: Gravimetrische Untersuchungen*	P 20495 02x 2020-12
ASU L 47.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der Gesamtasche von Tee (Modifikation: *Matrix auch Kaffee, -erzeugnisse, kaffee- und teeähnliche Erzeugnisse, z. T. Zerkleinerung mit Mühle; anstelle Dampfbad bzw. Oberflächenverdampfer Trockenschrank; u. U. Vorveraschung mit Bunsenbrenner; Ein-/Auswaagen auf 10 mg*)	P 20496 02x 2020-12
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche (Modifikation: *Matrix auch teeähnliche Erzeugnisse; anstelle Wasserbad wird Trockenschrank verwendet; Ein-/Auswaagen erfolgen auf 10 mg genau*)	P 20497 01x 2015-01
ASU L 46.02-6 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Massenverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103 °C (Routineverfahren) (Modifikation: *Wägung auf 1 mg genau; ganze Bohnen werden unmittelbar vor der Bestimmung fein gemahlen*)	P 20639 01x 2015-11
ASU L 46.03-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Masseverlustes von Kaffee-Extrakt Trockenschrankverfahren bei Normaldruck; (Routineverfahren) (Modifikation: *Wägungen auf 1 mg genau, Prüfung Trockenschrank gemäß Gerätehandbuch*)	P 20640 01x 2015-11
ASU L 52.01.01-1 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (gravimetrische Methode) (Modifikation: *Verwendung von Sandbechern aus Metall statt Abdampfschalen*)	P 20429 02x 2016-01
ASU L 52.01.01-6 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (Modifikation: *Matrixerweiterung auf ähnliche Pilz-, Obst- und Gemüseerzeugnisse, Vortrocknung vor der Veraschung*) *Prüfart: Gravimetrie*	P 20587 01x 2016-01
ASU L 52.06-1 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Trockenmasse in Speisesenf (Modifikation: *Verwendung von Sandbechern aus Metall statt Abdampfschalen*)	P 20316 02x 2019-10

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten – Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Modifikation: *Matrix auch getrocknete Pilze und getrocknetes Gemüse; Veraschungsschalen und die Probe über Bunsenbrenner geglüht bzw. verascht; Anpassung der Einwaage an die jeweilige Matrix*)	P 20435 01x 2014-07
DIN EN ISO 1666 1998-01	Stärke; Bestimmung des Feuchtegehaltes, Wärmeschrank-Verfahren (Modifikation: *Matrix hier Kartoffelstärke, Verwendung von Wägegefäßen aus Glas statt Metall*)	P 20629 01x 2015-12
SLMB 328.1 1981-01 aktualisiert 2007	Bestimmung der Trockensubstanz von Fleischextrakt, Sulze, Würze, Bouillon und Suppen (Modifikation*: Konkretisierung der Probeneinwaage)* *Prüfart: Gravimetrie*	P 20631 01x 2015-11
SLMB 329.1 1981-01 aktualisiert 2007	Bestimmung der Asche von Fleischextrakt, Sulze, Würze, Bouillon und Suppen (Modifikation: *Konkretisierung der Probeneinwaage)* *Prüfart: Gravimetrie*	P 20628 01x 2015-11
UNECE-Norm DDP Standard Anlage 1 Methode 1 2011-11-14	Bestimmung des Feuchtigskeitsgehaltes bei getrockneten Früchten, Methode 1 – Labor-Referenzmethode (Modifikation: *Verringerung der Einwaage, Erhöhung des Sandanteils*)	P 20665 01x 2016-02
SLMB 1058.1 1997-06 aktualisiert 2008	Bestimmung des Masseverlustes von Speisesalz bei 110 °C *Prüfart: Gravimetrie*	P 20620 01x 2015-12
SLMB 1060.1 1997-06 aktualisiert 2008	Bestimmung des wasserunlöslichen Rückstandes von Speisesalz (Modifikation: *evt. Verringerung der Einwaage*) *Prüfart: Gravimetrie*	P 20619 01x 2015-12
SLMB 593.1 2001-01 aktualisiert 2008	Bestimmung des Wassergehaltes von getrockneten Speisepilzen *Prüfart: Gravimetrie*	P 20621 01x 2015-11
P 20559 02x 2019-05	Gravimetrische Bestimmung von Grobbestandteilen in Lebensmitteln	P 20559 02x 2019-05
P 20532 01x 2015-06	Gravimetrische Bestimmung von Grobbestandteilen in Feinkostsalaten	P 20532 01x 2015-06
UNECE-Norm DDP Standard Anlage 2 Methode 1 2022-01	Ölsaaten – Bestimmung des Feuchtigskeitsgehaltes für Trockenfrüchte (Nüsse mit Schale und Kerne) Methode 1 – Laborreferenzmethode	P 20609 02x 2024-02
DIN EN ISO 665 2020-06	Ölsaaten – Bestimmung des Feuchtegehaltes und des Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen	P 20609 02x 2024-02

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20603 01x 2016-01	Gravimetrische Bestimmung der Gesamttrockenmasse in Spinat (tiefgefroren und Konserve) Seesand-Methode	P 20603 01x 2016-01
P 20280 02x 2015-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes (Gewichtsverlust durch Trocknung) von Kartoffelprodukten *Prüfart: Gravimetrie*	P 20280 02x 2015-12
P 20441 02x 2017-10	Feuchtigkeitsbestimmung in Lebensmitteln mittels elektronischen Feuchtigkeitsbestimmer – gravimetrisches IR-Verfahren	P 20441 02x 2017-10
P 20499 01x 2015-01	Bestimmung von wertgebenden Bestandteilen und/oder Fremdbestandteilen in Lebensmitteln mittels gravimetrischer Bestimmungen	P 20499 01x 2015-01
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (Modifikation: *weitere Lebensmittelmatrices (Pudding/Dessert/süße Soßen und Pulver, Brotaufstriche, Speiseeis/-erzeugnisse, Süßwaren, Kaffee/-erzeugnisse, Tee/-erzeugnisse); Ein-/ Auswaagen auf 10 mg genau; Filtration über Trichter mit Faltenfilter; Trocknung Filter auch über Nacht bei RT*)	P 20834 03x 2020-12
ASU L 18.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (Modifikation: *weitere Lebensmittelmatrices (Pudding/Dessert/süße Soßen und Pulver, Brotaufstriche, Speiseeis/-erzeugnisse, Süßwaren, Kaffee/-erzeugnisse, Tee/-erzeugnisse); Ein-/ Auswaagen auf 10 mg genau; Filtration über Trichter mit Faltenfilter; Trocknung Filter auch über Nacht bei RT*)	P 20834 03x 2020-12
ASU L 17.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich – Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (Modifikation: *weitere Lebensmittelmatrices (Pudding/Dessert/süße Soßen und Pulver, Brotaufstriche, Speiseeis/-erzeugnisse, Süßwaren, Kaffee/-erzeugnisse, Tee/-erzeugnisse); Ein-/ Auswaagen auf 10 mg genau; Filtration über Trichter mit Faltenfilter; Trocknung Filter auch über Nacht bei RT*)	P 20834 03x 2020-12

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 47.00-2 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Herstellung einer gemahlenen Probe Tee mit definierter Trockenmasse (nach DIN 10806, 2016-07) (Modifikation: *Matrix auch Kaffee, -erzeugnisse, kaffee- und teeähnliche Erzeugnisse, z. T. Zerkleinerung mit Mühle*)	P 20496 02x 2020-12
WELMEC-Leitfaden 6.8 2020-12	Leitfaden Abtropfgewichte: Anforderungen und Prüfung, auch von deglasierten und abgewaschenen Lebensmitteln (Modifikation: *keine Berücksichtigung von deglasierten und abgewaschenen Lebensmitteln*)	P 20943 01x 2022-02
FpackV, Anlage 3 2020-11	Verfahren zur Prüfung der Füllmenge nach Gewicht oder Volumen gekennzeichneter Fertigpackungen und anderer Verkaufseinheiten durch die zuständigen Behörden	P 20944 01x 2022-02 P 20968 01x 2022-06 P 20998 01x 2023-12
ASU L 13.05-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten	P 21007 01x 2024-11

1.1.6 Nachweis von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückstände von pharmakologisch wirksamen Stoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS, HR-MS) in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20905 01x 2020-09	Nachweis von Triphenylmethanfarbstoffen in Fisch und Fischerzeugnissen nach QuEChERS-Extraktion (LC-MS/MS)	P 20905 01x 2020-09
P 20003 05x 2021-12	Nachweis von Kokzidiostatika in Ei, Muskel und Leber (LCMSMS) *(hier nur Lebensmittel)*	P 20003 05x 2021-12
P 20048 04x 2023-02	Nachweis von Benzimidazolen in Milch, Leber und Muskulatur (LCMSMS) *(hier nur Lebensmittel)*	P 20048 04x 2023-02
P 20091 03x 2024-08	Nachweis von Aminoglykosiden in Gewebe von Tieren (LCMSMS) (Modifikation: *Matrix Niere, Muskel*) *(hier nur Lebensmittel)*	P 20091 03x 2024-08
P 20130 05x 2023-02	Nachweis von Antibiotika in Honig (LCMSMS)	P 20130 05x 2023-02
P 20152 05x 2022-04	Nachweis von Beta-Agonisten in Gewebe (Leber/Niere), Retina, Harn und Tränkwasser (LC-MS/MS) *(hier nur Lebensmittel)*	P 20152 05x 2022-04

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20190 02x 2010-07	Nachweis von Aminoglykosiden in Honig und Apfel (LCMSMS)	P 20190 02x 2010-07
P 20191 05x 2022-07	Nachweis von Antibiotika in Niere, Muskulatur, Fisch, Milch und Ei (LCMSMS) *(hier nur Lebensmittel)*	P 20191 05x 2022-07
P 20267 05x 2024-08	Nachweis von NSAIDs in Serum und Milch mit LC-MS/MS *(hier nur Lebensmittel)*	P 20267 05x 2024-08
P 20430 02x 2022-06	Nachweis von Kortikosteroiden in der Muskulatur (LC-MS/MS) *(hier nur Lebensmittel)*	P 20430 02x 2022-06
P 20256 03x 2015-08	Nachweis von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) in Honig und Pollen mit LC-MS/MS	P 20256 03x 2015-08
P 20462 05x 2022-07	Nachweis von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) und Tropanalkaloiden (TA) in Tee und Kräutern/Gewürzen, Salat und Mehl (LC-MS/MS)	P 20462 05x 2022-07
P 20663 01x 2017-04	Nachweis von Stilbenen in Gewebe, Harn und Tränkwasser (LC-MS/MS) *(hier nur Lebensmittel)*	P 20663 01x 2017-04
P 20694 02x 2024-05	Nachweis von Tropanalkaloiden in pflanzlichen Lebensmitteln (LC-MS/MS)	P 20694 02x 2024-05
P 20763 03x 2023-02	Nachweis von Nitroimidazolen in Muskulatur, Fisch, Eiern, Tränkwässer, Harn, Milch und Plasma/Serum (LC-MS/MS) *(hier nur Lebensmittel)*	P 20763 03x 2023-02
P 20777 01x 2019-06	Nachweis von pharmakologisch wirksamen Stoffen in Wasserproben (LC-MS/MS)	P 20777 01x 2019-06
P 20781 03x 2024-07	Nachweis von Cannabinoiden in Lebensmitteln (LC-MS/MS)	P 20781 03x 2024-07
P 20893 01x 2020-05	Authentizitätsprüfung von Manuka-Honig (LC-DAD-MS/MS und LC-HRMS)	P 20893 01x 2020-05
P 20874 02x 2022-04	Bestimmung von Vitamin D in Margarine (LC-MS/MS)	P 20874 02x 2022-04
P 20270 04x 2022-04	Nachweis von Amphenicolen in Urin, Tränkwasser und Honig (LC-MS/MS) *(hier nur Lebensmittel)*	P 20270 04x 2022-04
P 20269 04x 2022-04	Nachweis von Amphenicolen in Muskel, Milch, Fisch, Krusten-, Schalen und Weichtieren (LC-MS/MS)	P 20269 04x 2022-04
P 20325 02x 2022-04	Nachweis von Chloramphenicol mit SupelMIP-SPE für die Matrices Ei, Milch, Urin, Muskel, Fisch, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Honig (LC-MS/MS) *(hier nur Lebensmittel)*	P 20325 02x 2022-04
P 20947 01x 2022-04	Bestimmung von Chinolizidinalkaloiden in trockenen Lebensmitteln (LC-HRMS)	P 20947 01x 2022-04
P 20870 01x 2022-04	Nachweis von Glykoalkaloiden in Gemüse (LC-MS/MS)	P 20870 01x 2022-04

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20940 01x 2022-08	Nachweis von Opiumalkaloiden in Lebensmitteln (LC-MS/MS)	P 20940 01x 2022-08
P 20992 01x 2023-06	Bestimmung der Dihydrochalcone, insbesondere Aspalathin, zur Authentizitätsprüfung von Rooibos-Tee mittels LC-HRMS	P 20992 01x 2023-06
P 21009 01x 2024-11	Nachweis und Bestimmung nicht zugelassener Farbstoffen mittels LC-DAD und LC-MS/MS in Lebensmitteln	P 21009 01x 2024-11

1.1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR) in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 08.00-60 2014-08 berichtigt 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen, Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren, Screeningverfahren (Modifikation: *Berechnung weiterer Parameter aus NIR-Werten bei unauffälligen Proben*)	P 20297 02x 2015-01 P 20520 02x 2021-03
P 20120 01x 2009-01	Untersuchung von Lebensmitteln mittels NIR	P 20120 01x 2009-01
P 20861 01x 2018-11	Untersuchung von Lebensmitteln (Screening) mittels Nahinfrarotspektrometrischem Verfahren – NIR-Verfahren	P 20861 01x 2018-11
P 20886 02x 2022-03	Untersuchung von Speiseölen und -fetten sowie Streichfetten und Feinkost mittels Nahinfrarotspektroskopischem Verfahren (Screening)	P 20886 02x 2022-03

1.1.8 Probenvorbereitung und Auswertung für die Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen in Lebensmitteln

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20780 01 2017-03x	Verwendung des VITEK®-MS zur Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie (Einschränkung: *nur Durchführung der Probenvorbereitung und Bewertung, keine Durchführung der Analyse*)	P 20780 01 2017-03x

1.1.9 Nachweis und Bestimmung von Zusatz- und Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln	P 20505 04x 2020-12
ASU L 00.00-35 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln – UV-Photometrische Bestimmung von Dithiocarbamaten und/oder Thiuramdisulfiden in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft (Modifikation: *Verringerung Einwaage, Anpassung von Durchführung und Auswertung an vorhandene Geräte und Apparatur, keine Messung des Stickstoffstroms*)	P 20038 02x 2015-11
ASU L 00.00-94 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln; Enzymatisches Verfahren	P 20355 01x 2013-01
ASU L 01.00-17 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten Enzymatisches Verfahren (Modifikation: *Matrix auch Milchprodukte und andere tierische Lebensmittel, Verwendung von Testkit R-Biopharm Enzytec Liquid Lactose/D-Galactose, E8110, 2023-09; R-Biopharm Enzytec Liquid D-Galactose, E8120, 2023-06*)	P 20561 03x 2024-07
ASU L 03.00-17 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Spektralphotometrisches Verfahren (Modifikation: *Matrix auch Schmelzkäsezubereitungen*)	P 20705 01x 2016-08
ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch~~,~~ Fleischerzeugnissen und Wurstwaren – Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren) *(*Modifikation*: Optional zu Punkt 7.1: das Hydrolysat kann quantitativ in einen 100 ml-Maßkolben filtriert werden, wobei das erstarrte Fett abgetrennt wird. Danach wird mit Wasser zur Marke aufgefüllt.*)	P 20260 02x 2018-01
ASU L 06.00-9 2008-06 berichtigt 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Photometrisches Verfahren (Modifikation: *Matrix auch Wurstwaren, Fisch, Fischwaren, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, -erzeugnisse; Eichgerade in mg P_2O_5/20ml, Ergebnisberechnung angepasst*)	P 20074 01x 2008-08

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen (Modifikation: *Matrix auch Fleisch und Wurstwaren, Fischerzeugnisse, Käse, Gemüseerzeugnisse, Anpassung der Methode an pflanzliche Erzeugnisse, Änderung der Einwaage, Berechnung als Nitrit/Nitrat, Änderung der Gliederung der Methode (chronologische Reihenfolge)*) *Prüfart: Photometrie*	P 20039 02x 2016-01 P 20725 01x 2016-09
ASU L 07.00-13 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen, Enzymatisches Verfahren (Modifikation: *Matrix auch Wurstwaren und andere tierische Lebensmittel, Verwendung von Testkit R-Biopharm EnzytecTM Liquid Citric acid, E8230, 2023-03*)	P 20538 03x 2024-07
ASU L07.00-15 2017-10 berichtigt 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen – Enzymatisches Verfahren (Modifikation: *Matrix auch Wurstwaren und andere tierische Lebensmittel*)	P 20560 02x 2024-10
ASU L 07.00-57 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen (Modifikation: *Einwaagegenauigkeit der Probe +/-10mg*)	P 20075 01x 2008-08
ASU L 26.11.03-15 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Ameisensäure in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode) (Modifikation: *Matrix auch Honig und Lebensmittel, Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm Ameisensäure (Formiat), 10 979 732 035, 2017-01*)	P 20624 01x 2015-11
ASU L 40.00-1 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Diastase-Aktivität in Honig *Prüfart: Photometrie*	P 20442 02x 2020-12
ASU L 40.00-12 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig – Bestimmung des Gehaltes an Ethanol – Enzymatisches Verfahren (Modifikation: *Matrix auch Backwaren, Speiseeis, Hilfsmittel, Lebensmittel, Brotaufstriche, Getreideerzeugnisse, Schokoladenerzeugnisse, kakaohaltige Erzeugnisse, zuckerhaltige Lebensmittel, Brot einschl. Kleingebäck aus Brotteigen, Pudding-, Dessert- und Soßenpulver und Enderzeugnisse; Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm Ethanol, 10 176 290 035, 2019-11*	P 20589 01x 2015-11

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 40.00-13 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig – Bestimmung des Gehaltes an Glycerin – Enzymatisches Verfahren (Modifikation: *Matrix auch Backwaren, Getreideerzeugnisse, Schokoladenerzeugnisse, Speiseeis, zuckerhaltige Lebensmittel, Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm Glycerin, 10148 270 035, 2017-08)*	P 20592 01x 2015-11
ASU L 48.02.07-2 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Maltose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl *(*Modifikation*: Matrix auch Lebensmittel, Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm Maltose/ Saccharose/ D-Glucose, 11 113 950 035, 2017-11*)	P 20595 01x 2015-11
SLMB Bd. II Teil I 7A 5.7 1994-07	Unterscheidung von raffinierten und nichtraffinierten, sogenannten kaltgepressten Ölen (z. B. Olivenöl vierge) – UV-Differenzkurven (Modifikation: *Abweichende Konzentration Modell-Lösung, variable Einwaage der Öle*)	P 20862 01x 2019-01
VO (EWG) 2568/91 zuletzt geändert 2015-10	Verordnung über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung, Anhang IX: UV-Spektrofotometrische Analyse	P 20796 02x 2023-02
R-Biopharm AG Enzytec L-Malic acid E8280 2023-09	EnzytecTM Liquid L-Malic acid – Enzymatische Bestimmung von L-Äpfelsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20963 02x 2024-08
R-Biopharm AG Enzytec Liquid Citric Acid E8230 2023-03	EnzytecTM Liquid Citric acid – Enzymatische UV-Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20978 02x 2024-01
R-Biopharm AG Enzytec Liquid Acetic Acid E8226 2023-04	EnzytecTM Liquid Acetic acid – Enzymatische Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20948 02x 2024-02
R-Biopharm AG Enzytec Liquid Ethanol E8340 2023-06	EnzytecTM Liquid Ethanol – Enzymatische Bestimmung von Ethanol in Kombucha, Säften und alkoholfreiem Bier	P 20946 02x 2024-04
R-Biopharm AG Enzytec Liquid SO_2-Total E8600 2023-07	EnzytecTM Liquid SO_2-Total – Colorimetrischer Test zur Bestimmung von Gesamt-Sulfit in Lebensmittel und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20915 02x 2025-02
R-Biopharm AG EnzytecTM Liquid D-Gluconic acid E8250 2023-06	EnzytecTM Liquid D-Gluconic acid – Enzymatische UV-Bestimmung von L-Gluconic acid in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20982 02x 2024-02

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
R-Biopharm AG EnzytecTM Liquid Glycerol E8360 2023-04	EnzytecTM Liquid Glycerol – Enzymatische Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20951 02x 2024-01
R-Biopharm AG Enzytec Liquid D-Lactic acid E8245 2023-09	EnzytecTM Liquid D-Lactic acid – Enzymatische UV-Bestimmung von D- Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20954 02x 2024-08
R-Biopharm AG Enzytec Liquid D-Glucose/D-Fructose E8160 2023-09	EnzytecTM Liquid D-Glucose/D-Fructose – Enzymatische Bestimmung von D-Glucose/D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20949 02x 2024-04 P 20972 02x 2023-12
R-Biopharm AG Enzytec Liquid Saccharose/D-Glucose E8180 2023-04	EnzytecTM Liquid Sucrose/D-Glucose – Enzymatische Bestimmung von Saccharose/D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20950 02x 2024-01 P 20971 03x 2023-12
P 20604 01x 2016-01	Prüfung von Verfälschungen in Safran (mittels (visueller, mikroskopischer, colorimetrischer und photometrischer Methoden)	P 20604 01x 2016-01
ASU L 13.00-15 2018-06	Bestimmung der Anisidinzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Modifikation: *andere Einwaagen möglich*) *Prüfart: Photometrische Bestimmung*	P 20852 01x 2018-06
ISO 5566 1982-11	Kurkuma – Bestimmung der Farbkraft (spektrophotometrische Methode)	P 20945 01x 2022-02
R-Biopharm AG Enzytec Liquid Lactose/D-Galactose E8110 2023-09	EnzytecTM Liquid Lactose/D-Galactose – Enzymatische Bestimmung von Lactose/D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20974 01x 2023-12
R-Biopharm AG Enzytec Liquid D-Galactose E8120 2023-06	EnzytecTM Liquid D-Galactose – Enzymatische Bestimmung von D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20975 01x 2023-12
R-Biopharm AG Enzytec Liquid Lactose/D-Glucose E8130 2023-10	EnzytecTM Liquid Lactose/D-Glucose – Enzymatische Bestimmung von Lactose/D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20976 01x 2023-12
R-Biopharm AG Enzytec Liquid D-Lactic acid E8260 2023-09	EnzytecTM Liquid L-Lactic acid – Enzymatische Bestimmung von L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20953 02x 2025-02
R-Biopharm AG Enzytec Liquid Sucrose/D-Glucose/D-Fructose E8190 2023-09	EnzytecTM Liquid Sucrose/D-Glucose/D-Fructose – Enzymatische Bestimmung in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20979 01x 2022-12

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
R-Biopharm AG Enzytec L-Ascorbinsäure E1267 2010-03	EnzytecTM L-Ascorbinsäure – UV-Test zur Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probematerialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 20600 02x 2023-12
ASU L 02.00-9 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten, Enzymatisches Verfahren (Modifikation: *Verwendung von Testkits R-Biopharm Enzytec Liquid Lactose/D-Galactose, E8110, 2023-09; R-Biopharm Enzytec Liquid D-Galactose, E8120, 2023-06*)	P 20561 03x 2024-07
ASU L 08.00-15 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen Enzymatisches Verfahren (Modifikation: *Verwendung von Testkit R-Biopharm EnzytecTM Liquid Citric acid, E8230, 2023-03*)	P 20538 03x 2024-07
R-Biopharm AG Enzytec TM Liquid L-Glutamic acid E8530 2024-04	Enzytec TM Liquid L-Glutamic acid – Enzymatischer UV-Test zur Bestimmung von L-Glutaminsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	P 21006 01x 2024-07
ASU L 02.00-12 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milchprodukten und Speiseeis – Enzymatisches Verfahren (Modifikation: *Ausweitung auf andere tierische Lebensmittel)*	P 20562 02x 2024-10
ASU L08.00-17 2017-10 berichtigt 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Wurstwaren – Enzymatisches Verfahren	P 20560 03x 2024-10
R-Biopharm AG EnzytecTM Liquid Citric acid E8230 2023-03	EnzytecTM Liquid Citric acid – UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 21012 03x 2024-12
R-Biopharm AG Enzytec Liquid Ethanol E8340 2023-06	EnzytecTM Liquid Ethanol – Enzymatischer UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Kombucha, Säften und alkoholfreiem Bier	P 21013 01x 2024-12
ASU L 01.00-90 2014-02	Bestimmung des Lactosegehaltes in lactosereduzierter Milch und lactosereduzierten Milchprodukten in Gegenwart von Glucose, Enzymatisches Verfahren	P 21014 01x 2025-01
R-Biopharm AG Enzytec Glutamic acid E8530 2024-04	EnzytecTM Liquid Glutamic acid – Enzymatische Bestimmung von L-Glutaminsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 21010 01x 2025-01
R-Biopharm AG Enzytec Acetic acid E8226 2023-04	EnzytecTM Liquid Acetic acid – Enzymatische Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien *(Matrix: Lebensmittel)*	P 21011 01x 2025-01

1.1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Polarimetrie in Lebensmitteln *

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck in Brotteigen (Modifikation: *Matrix auch stärkehaltige Lebensmittel, Einwaage auf 10 mg; Spezifische [optische] Drehung von Maisstärke wurde unter 7.1 ergänzt*)	P 20504 01x 2015-01
ASU L 39.00-E(EG)und1(EG)bis10(EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten (Modifikation: *als Screening auch bei anderen Zuckerarten; bei Bedarf variable Verdünnung*)	P 20453 01x 2014-08

1.1.11 Bestimmung von pH-Wert und Leitfähigkeit mittels Elektrodenmessung in Lebensmittel **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 04.00-13 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma	P 20568 01x 2016-01
ASU L 06.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: *Matrix auch Fisch, Wurstwaren, Fischerzeugnisse, Käse, Milch und Milcherzeugnisse*)	P 20119 01x 2008-12 P 20668 01x 2016-02
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: *Matrix auch Lebensmittel und -zusatzstoffe*)	P 20459 02x 2014-08 P 20507 01x 2015-05
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut bzw. Gemüseerzeugnissen *(*Modifikation: *Verwendung gebrauchsfertiger Puffer, Matrix auch Gemüseerzeugnisse, Durchführung von Messung und Kalibrierung bei 25°C (Angabe auf Pufferlösungen)*)	P 20584 02x 2023-10
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark (AbwModifikationeichung: *Matrix auch vergleichbare Erzeugnisse; Kalibrierung der pH-Messeinrichtung erfolgt als 3-Punkt-Kalibrierung nach Gerätehandbuch*)	P 20446 02x 2022-11

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Modifikation*: Durchführung von Messung und Kalibrierung bei 25°C (Angabe auf Pufferlösungen); Prüfart: Potentiomentrie*)	P 20625 02x 2024-01
ASU L 40.00-5 2021-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig – Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit *Prüfart: Potentiometrie*	P 20438 02x 2022-06
ASU L 40.00-6 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure (Modifikation: *auch pH-Wert Bestimmung in Honig*)	P 20439 01x 2014-07
ASU L 46.02-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Röstkaffee (nach DIN 10776-1, 2016-07) (Modifikation*: Matrix auch Kaffeeextrakt; gemahlener Kaffee wird nicht gesiebt*) *Prüfart: Titrimetrische Untersuchungen*	P 20641 02x 2020-12
ASU L 52.01.01-3 1983-11	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen	P 20446 02x 2022-11
ASU L 52.04-1 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in Essig, ausgenommen Weinessig	P 20584 02x 2023-10

1.1.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Refraktometrie in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 13.00-28 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Modifikation: *Erfolgt im Prüfplan keine nähere Angabe, wird der Brechungsindex bei 40 °C gemessen.*)	P 20683 02x 2020-10
P 20444 02x 2019-05	Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen mittels Refraktometrie	P 20444 02x 2019-05
ASU L 26.11.03-1 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion (Modifikation: *Matrix auch Gemüsesaft, tomatenmarkenthaltende Erzeugnisse, Würzsoßen*)	P 20581 01x 2015-12

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
DVO (EU) Nr. 974/2014 Zuletzt geändert 2014-09	Durchführungsverordnung zur Festlegung der Refraktometermethode zur Bestimmung des löslichen trockenen Rückstands in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse zwecks Einreihung dieser Waren in die Kombinierte Nomenklatur (Modifikation: *Screeningmethode für Extraktbestimmung, Matrix auch Pilzerzeugnisse*)	P 20458 02x 2015-11 P 20636 01x 2015-11
ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehalts an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften (Refraktometrisches Verfahren)	P 20626 01x 2016-01
ASU 39.00-E(EG)und1(EG)bis10(EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten, Anlage 2, Methode 3 (Modifikation: *Matrix auch Melasse, ohne Korrektur Invertzucker*)	P 20451 01x 2014-08
ASU L 40.00-2/1 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Teil 1: Analoges refraktometrisches Verfahren	P 20440 02x 2020-12

1.1.13 Bestimmung von Mineralstoffen, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln – Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (Modifikation: *Titrino statt Bürette*)	P 20580 01x 2015-12
ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Be stimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milcherzeugnissen – Teil 1: Kjeldahlverfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes	P 20667 01x 2016-04
ASU L 03.00-11 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse – Potentiometrisches Verfahren (Modifikation: *Matrix auch Milcherzeugnisse*)	P 20347 01x 2013-02
ASU L 13.05-4 1984-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Margarine (Potentiometrisches Verfahren) (Modifikation: *Erweiterung auf weitere Matrices: Feinkostsalate, emulgierte Soßen, Streichfette, Zusatzstoffe*)	P 20658 02x 2022-12

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren (Modifikation: *Matrix auch Fisch und Fischwaren,Wurstwaren, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, -erzeugnisse*)	P 20471 01x 2015-01
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen – Potentiometrische Endpunktbestimmung (Modifikation: *Matrix auch Fisch, Wurstwaren und Fischerzeugnisse, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, -erzeugnisse Fertiggerichte, Suppen; Soßen; bei Fertiggerichten Einwaage, Behandlung im Ultraschallbad, Titration mit Titrino*)	P 20261 01x 2010-03 P 20001 03x 2015-12
ASU L 07.00-21 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen (Modifikation: *Matrix auch Wurstwaren und Käse, Fischerzeugnisse und Garnelenerzeugnisse, Titration mit Titrierautomat*)	P 20352 01x 2013-03
ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen	P 20722 01x 2016-09
ASU L 10.00-3 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren (Modifikation: *Matrix auch Krusten-, Schalen- und Weichtiere; Titration optional mit Titrino-Titrierautomat*)	P 20729 01x 2016-09
ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Modifikation: *geringere Probeneinwaage möglich; Wiederholbarkeit kann abweichen*)	P 20759 02x 2022-06
ASU L 13.00-10 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Jodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	P 20761 01x 2017-04
ASU L 17.00-2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: *Aufschlämmung direkt im Becherglas; automatisierte Titration*)	P 20502 01x 2015-01

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 17.00-6 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: *Matrix weitere Lebensmittel; Untersuchung auch ohne Vortrocknung; evtl. Konzentrationsbereich der Silbernitrat-Lösung variieren; Verwendung von 2 M Salpetersäure; Anwendung einer automatisierten Titriereinheit; Klärung mit Carrez nur im Ausnahmefall*)	P 20460 01x 2014-08
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: *Matrices auch Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs; Titration auch mit 0,05 N Schwefelsäure; Einwaage auf 10 mg; Ergebnisangabe i. d. R. mit einer Dezimalstelle*)	P 20498 02x 2021-01
ASU L 26.04-1 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Chlorid in der Aufgussflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut (Modifikation: *Matrix auch Gemüsesäfte, Gemüseerzeugnisse, Verwendung von Titrino statt Bürette*)	P 20585 01x 2015-12
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifikation: *Matrixerweiterung auf weitere Gemüseerzeugnisse insbesondere Sauergemüse, Essig und Essigessenz, Verwendung von Titrino statt Bürette, evtl. geringere Probemenge*) *Prüfart: Titrimetrie*	P 20586 02x 2023-10 P 20623 01x 2015-12
ASU L 26.04-5 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der flüchtigen Säuren in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifikation: *Matrix auch weitere Gemüsesäfte, insbesondere Sauergemüse, Verwendung von Titrino statt Bürette*) *Prüfart: Titrimetrie*	P 20582 01x 2015-12
ASU L 26.11.03-2 1983-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode) (Modifikation: *Matrix auch Würzsaucen; Verwendung von Titrino*)	P 20445 02x 2016-01
ASU L 26.11.03-4 1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode) (Modifikation: *Matrix auch Würzsaucen*; *Verwendung von Titrino statt Bürette*)	P 20583 01x 2016-01
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften) (Modifikation: *Verwendung von Titrino*)	P 20623 01x 2015-12

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU 39.00-E(EG) und 1(EG) bis 10(EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten – Methode Luff-Schoorl (Modifikation: *nur Anlage II, Methode 6; Erweiterung der Untersuchungsmatrices und Integration einer Inversion der nichtreduzierenden Zucker*)	P 20359 02x 2019-07
ASU L 40.00-6 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig – Bestimmung des Gehaltes an freier Säure (Modifikation: *Methode dient auch zur pH-Wert-Bestimmung in Honig*)	P 20439 01x 2014-07
ASU L 52.01.01-2 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode) (Modifikation: *Verwendung von Titrino statt Bürette*)	P 20445 02x 2016-01
ASU L 52.01.01-4 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode) (Modifikation: *Verwendung von Titrino statt Bürette*)	P 20583 01x 2016-01
ASU L 52.04-3 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der gesamten schwefligen Säure in Essig, ausgenommen Weinessig (Modifikation: *Matrix auch Weinessig; Verwendung von Titrino, Verwendung von 0,05 N NaOH zur Titration*)	P 20401 01x 2014-07
ASU L 52.06-3 1989-05 berichtigt 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf (Modifikation: *geänderte Einwaage und Verdünnung/Verwendung von Titrino statt Bürette*)	P 20040 02x 2014-04
ASU L 59.11-18 1986-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Fluorid in natürlichem Mineralwasser (Modifikation: *Matrix Speisesalz; Verwendung Metrohm-Messplatz*) *Prüfart: Titrimetrie*	P 20023 03x 2018-10
SLMB 1059.1 1997-06 aktualisiert 2008	Bestimmung des Chloridgehaltes von Speisesalz, potentiometrisch (Modifikation*: Anpassung an die Verwendung eines Titrino*)	P 20630 01x 2015-12
SLMB 1073.1 1974-01 aktualisiert 2008	Chlorid-Bestimmung in Kräutersalz, potentiometrisch	P 20601 01x 2016-01
P 20832 01x 2018-01	Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln – titrimetrisches Verfahren	P 20832 01x 2018-01
P 20871 01x 2019-10	Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln – titrimetrisches Verfahren	P 20871 01x 2019-10

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 43.08-2 2002-12	Bestimmung von Ammoniumchlorid in Lakritzerzeugnissen (Wasserdampfdestillation und titrimetrische Bestimmung)	P 20925 01x 2021-09
ASU L 52.04-2 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig	P 20586 02x 2023-10
DGF C-VI 6a Teil 1 (05) 2005-01	Bestimmung der Peroxidzahl Teil 2 - Methode nach Wheeler	P 20997 01x 2024-01

1.2 Histologische Untersuchungen von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren ***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 06.00-13 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Modifikation: *Verwendung auch von kommerziellen Reagenzien/Lösungen; auch veränderte Volumina, Verlängerung der Färbezeiten; Paraffin-Schnitte statt Gefrierschnitte, Einschränkung: keine Histometrie*)	P 20139 01x 2009-04

1.3 Bestimmung von Bakterien und Bakterientoxinen mittels Enzymimmunoassay (ELISA, ELFA) in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 00.00-129 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von Salmonellen mittels Immunoassay	P 20293 01x 2010-07
P 20159 02x 2016-08	Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen in Lebensmitteln mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay	P 20159 02x 2016-08

1.4 Mikrobiologische Untersuchungen

1.4.1 Mechanische Probenvorbereitung für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln auf Bakterien, Hefen und Schimmelpilze *

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 00.00-54 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen	P 20142 02x 2020-03
ASU L 00.00-89 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen, Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Lebensmitteln	P 20143 03x 2020-03
ASU L 01.00-1 2021-03	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	P 20168 03x 2022-01
ASU L 06.00-16 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	P 20145 02x 2020-03
ASU L 10.00-10 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen	P 20144 02x 2020-03

1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
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. (Einschränkung: *hier keine Differenzierung von Salmonella Typhi und Salmonella Paratyphi)*	P 20154 03x 2021-09

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren (Modifikation: *keine Untersuchung auf andere Listeria als L. monocytogenes*)	P 20156 03x 2021-09
P 20155 03x 2021-09	Kultureller Nachweis von Listeria monocytogenes in Verbindung mit VIDAS Testsystem in Lebensmitteln	P 20155 03x 2021-09
ASU L 00.00-33 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C	P 20125 02x 2022-01
ASU L 00.00-55 2022-08	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	P 20136 04x 2024-01
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren (Modifikation: *auch Spatel- und Spiralplattenverfahren*)	P 20157 01x 2009-04
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30 C mittels Oberflächenverfahren	P 20141 03x 2024-01
ASU L 00.00-90 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis von präsumtiv pathogenen Yersinia enterocolitica	P 20149 01x 2009-04
ASU L 00.00-90 Berichtigung 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis von präsumtiv pathogenen Yersinia enterocolitica	P 20149 01x 2009-04
ASU L 00.00-91 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln	P 20147 01x 2009-04
P 20148 03x 2021-09	Kultureller Nachweis von Campylobacter spp. in Verbindung mit VIDAS Testsystem in Lebensmitteln	P 20148 03x 2021-09
P 20010 03x 2021-09	Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln	P 20010 03x 2021-09
P 20169 05x 2021-09	Kulturelle Bestimmung von Enterobakterien in Lebensmitteln	P 20169 05x 2021-09
ASU L 00.00-150(V) 2014-08	Untersuchungs von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR)	P 20137 04x 2021-09

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen – Koloniezähltechnik – Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	P 20167 02x 2021-09
ASU L 06.00-26 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von Clostridium botulinum und Botulinum-Toxin in Fleisch und Fleischerzeugnissen	P 20163 02x 2021-09
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	P 20164 03x 2021-09
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	P 20165 03x 2021-09
AVV LmH Anlage 4, Punkt 2.1 bis 2.8, zuletzt geändert 2019-07-17	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Bakteriologische Untersuchung (BU) (Modifikation: *Matrix Fleisch*) *(hier nur Lebensmittel*)	P 20102 02x 2019-12
ISO 21872-1:2017 2017-10	Horizontales Verfahren zum Nachweis von potentiell enteropathogenen Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae und Vibrio vulnificus	P 20179 02x 2019-04
P 20158 02x 2025-01	Qualitativer Nachweis von Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus (MRSA) in Lebensmitteln	P 20158 02x 2025-01
P 20176 01x 2009-06	Verfahren zum Nachweis von Clostridien in Lebensmitteln	P 20176 01x 2009-06
P 20368 02x 2021-02	Zählung von Mikroorganismen in Lebensmitteln mittels Tempo	P 20368 02x 2021-02
P 20410 02x 2016-02	Isolierung von ESBL/AmpC bildenden E. coli aus Lebensmitteln durch ein kulturelles Verfahren (Literaturmethode)	P 20410 02x 2016-02
ASU L 00.00-107/2 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. – Teil 2: Koloniezählverfahren	P 20865 01x 2019-02

1.4.3 Bestimmung von Hemmstoffen und Vitaminen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln *

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 01.00-11 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln – Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch – Agar-Diffusions-Verfahren mit Bacillus stearothermophilus (Brillantschwarz-Reduktionstest)	P 20180 01x 2009-06
ASU L 01.00-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch – Agar-Diffusions-Verfahren mit Bacillus stearothermophilus (Brillantschwarz-Reduktionstest)	P 20180 01x 2009-06
AVV LmH, Anlage 4, Punkt ~~3~~2.9 zuletzt geändert 2019-07-17	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest	P 20101 03x 2021-09
R-Biopharm AG VitaFast® Vitamin B7 (Biotin) P1003 2022-07	Nachweis von Biotin in Lebensmitteln (mikrobiologischer Mikrotiterplattentest)	P 20080 01x 2008-10
R-Biopharm AG VitaFast® VitaFast Vitamin B3 (Niacin) P1004 2016-10	Nachweis von Niacin in Lebensmitteln (mikrobiologischer Mikrotiterplattentest)	P 20081 01x 2008-10
R-Biopharm AG VitaFast® Vitamin B1 (Thiamin) P1006 2022-10	Nachweis von Vitamin B1 in Lebensmitteln (mikrobiologischer Mikrotiterplattentest)	P 20098 01x 2008-10
R-Biopharm AG VitaFast® Folsäure P1001 2016-10	Nachweis von Folsäure in Lebensmitteln (mikrobiologischer Mikrotiterplattentest)	P 20284 01x 2010-08
R-Biopharm AG VitaFast® Pantothensäure P1005 2016-10	Nachweis von Pantothensäure in Lebensmitteln (mikrobiologischer Mikrotiterplattentest)	P 20285 01x 2010-08
R-Biopharm VitaFast® Vitamin B12 (Cyanocobalamin) P1002 2017-02	Nachweis von Vitamin B12 in Lebensmitteln (mikrobiologischer Mikrotiterplattentest)	P 20328 01x 2011-06

1.5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.5.1 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR (singleplex) in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 08.00-63 2016-10	Qualitativer Nachweis von Hepatitis E-Viren in Wurstwaren mittels real-time RT-PCR	P 20766 01x 2017-02
P 20367 02x 2014-03	Nachweis von Yersinia enterocolitica in Lebensmitteln durch ein kombiniertes molekularbiologisches und kulturelles Verfahren	P 20367 02x 2014-03
P 20418 02x 2014-09	Qualitativer Nachweis von Hepatitis A-Viren in Lebensmitteln und Tupfern aus Umgebungsuntersuchungen mittels real-time RT-PCR *(hier nur Lebensmittel*)	P 20418 02x 2014-09

1.5.2 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Multiplex PCR (Real-time) in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 00.00-150(V) 2014-08	Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR)	P 20137 04x 2021-09
P 20370 03x 2016-11	Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II in Lebensmitteln und Tupfern aus Umgebungsuntersuchungen mittels real-time RT-PCR (Einschränkung*: hier nur Lebensmittel*)	P 20370 03x 2016-11

1.5.3 Probenvorbereitung für molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum

1.6 Visuelle Untersuchungen

1.6.1 Bestimmung von Zusatzstoffen, Aussehen, Fremdbestandteilen und Vorratsschädlingen mittels einfacher visueller Untersuchungen in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 04.00-9 1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Wasserverteilung in Butter; Indikatorpapier-Verfahren (Modifikation: *Stärke des Schneidedrahtes höchstens 0,6 mm*)	P 20643 01x 2016-01
P 20604 01x 2016-01	Prüfung auf Verfälschungen in Safran (mittels (visueller, mikroskopischer, colorimetrischer und photometrischer Methoden)	P 20604 01x 2016-01
P 20282 02x 2015-11	Untersuchung von Lebensmitteln auf Vorratsschädlinge, Besatz und andere Verunreinigungen	P 20282 02x 2015-11
P 20436 01x 2014-07	Prüfung von Konserven auf praktische Sterilität mittels einfach visueller Untersuchung (Brutschrankmethode)	P 20436 01x 2014-07
ASU L 13.07.12-2 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rauchpunktes von Fritierfetten	P 20776 01x 2017-03

1.6.2 Nachweis von Pollen, Fremdbestandteilen, Verunreinigungen und Vorratsschädlingen mittels optischer Mikroskopie in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20604 01x 2016-01	Prüfung auf Verfälschungen in Safran (mittels (visueller, mikroskopischer, colorimetrischer und photometrischer Methoden)	P 20604 01x 2016-01
ASU L 40.00-11 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit (Modifikation: *nur Screening zur semiquantitativen Abschätzung der Pollenhäufigkeit, Bestätigung bei Bedarf durch akkreditierte Einrichtung; zusätzliche Verwendung eines gefärbten Einbettungsmediums*)	P 20791 01x 2017-06
P 20282 02x 2015-11	Untersuchung von Lebensmitteln auf Vorratsschädlinge, Besatz und andere Verunreinigungen	P 20282 02x 2015-11

1.7 Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Lebensmitteln ***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren – Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: *Matrix auch Zusatzstoffe; Prüfpersonenzahl kann weniger als drei sein, Anforderungen an Prüfraum, Prüfung auch außerhalb des Prüfraums möglich, keine Aufzeichnung des Prüfklimas, keine Verschlüsselung, Beschreibung durch Gruppe möglich, auch verkürzter Prüfbericht*)	P 20365 02x 2018-01
SLMB 914.1 2002-01 aktualisiert 2008	Sensorische Prüfung von Gärungsessig (Modifikation: *Matrix auch andere Essige und Essigessenzen*)	P 20664 01x 2016-01

1.8 Allgemeine physikalisch, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 53.00-8 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Gewürzen und würzenden Zutaten – Bestimmung des Wassergehaltes (Destillationsverfahren) (Modifikation: *abweichende Apparatur, Einfachbestimmung, Verringerung der Genauigkeit des Ergebnisses*)	P 20383 01x 2013-04

1.9 Bestimmung von Genusstauglichkeit, Zusatz- und Inhaltsstoffen mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
Merck KGaA MQquant™ Ascorbinsäure-Test 1.10023.0001 2021-02	Halbquantitative Bestimmung von Ascorbinsäure mittels Farbtest in Lebensmitteln	P 20637 01x 2015-11
P 20604 01x 2016-01	Prüfung auf Verfälschungen in Safran (mittels (visueller, mikroskopischer, colorimetrischer und photometrischer Methoden)	P 20604 01x 2016-01

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20699 01x 2016-08	Nachweis von Schwefeldioxid (Sulfit) in Hackfleisch und anderen Lebensmitteln mit der Kaliumjodat-Stärke-Reaktion, qualitativer kolorimetrischer Nachweis	P 20699 01x 2016-08
P 20697 01x 2016-08	Nachweis von Nitrit in Fleisch, Fleischerzeugnissen und anderen Lebensmitteln mit Sulfanilsäure und N-(1-Naphthyl)-ethylen-diammoniumdichlorid, qualitativer kolorimetrischer Nachweis	P 20697 01x 2016-08
P 20698 01x 2016-08	Nachweis von Nitrat in Fleisch, Fleischerzeugnissen und anderen Lebensmitteln mit der Diphenylaminreaktion, qualitativer kolorimetrischer Nachweis	P20698 01x 2016-08
P 20732 01x 2016-09	Qualitativer Nachweis von Stärke oder stärkehaltigen Bindemitteln in tierischen Lebensmitteln mittels Iod/Kaliumiodid-Lösung nach Lugol	P20732 01x 2016-09
Macherey-Nagel Peroxtesmo MI 90627 2016-06	Nachweis der Hocherhitzung von Milch	P 20131 01x 2009-02
Macherey-Nagel Phosphatesmo MI 90612 2018-09	Nachweis der Dauer- und Kurzzeiterhitzung von Milch	P 20132 01x 2009-02
P 20959 01x 2022-07	Bestimmung des Transmissionsgrades von Honig zur näherungsweisen Berechnung der Honigfarbe in mm Pfund-Graden *Prüfart: Kolorimetrische Bestimmung*	P 20959 01x 2022-07

1.10 Homogenisierung und mechanische Trennung von Bestandteilen für die chemische Untersuchung von Lebensmitteln auf Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe ***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung (Modifikation: *Matrix auch Wurstwaren*)	P 20666 01x 2016-02
ASU L 44.00-2 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung (Modifikation: *Zerkleinerung von Proben auch mit Zerkleinerungsgerät möglich*)	P 20501 01x 2015-01

1.11 Probenvorbereitung (mechanische Vorbereitung und Extraktion) für die chemische und physikalisch-chemische Untersuchung in Lebensmitteln ***

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
DIN 10775 2016-07	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen – Beimmung des wasserlöslichen Extraktanteils – Verfahren für Röstkaffee (Einschränkung: *nur Probenvorbereitung, nur Durchführung der Punkte 7.1, 7.4, 7.5*)	P 20641 02x 2020-12

2 Futtermittel

2.1 Nachweis von pharmakologisch wirksamen Stoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Tränkwasser **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20152 05x 2022-04	Nachweis von Beta-Agonisten in Gewebe (Leber/Niere), Retina, Harn und Tränkwasser (LC-MS/MS) *(hier nurTränkwasser*)	P 20152 05x 2022-04
P 20663 01x 2017-04	Nachweis von Stilbenen in Gewebe, Harn und Tränkwasser (LC-MS/MS) *(hier nur Tränkwasser*)	P 20663 01x 2017-04
P 20763 03x 2023-02	Nachweis von Nitroimidazolen in Muskulatur, Fisch, Eiern, Tränkwässer, Harn, Milch und Plasma/Serum (LC-MS/MS) *(hier nur Tränkwasser*)	P 20763 03x 2023-02
P 20270 04x 2022-04	Nachweis von Amphenicolen in Urin, Tränkwasser und Honig (LC-MS/MS) *(hier nur Futtermittel*)	P 20270 04x 2022-04

3 Einrichtungsgegenstände und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich

3.1 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20522 02x 2021-09	Quantitative Untersuchung von Hygienetupfern aus Oberflächenuntersuchungen auf Bakterien mittels kultureller Verfahren	P 20522 02x 2021-09
P 20426 01x 2014-05	Qualitative Untersuchung von Hygienetupfern aus Oberflächenuntersuchungen auf Bakterien mittels kultureller Verfahren	P 20426 01x 2014-05

3.2 Molekularbiologische Untersuchungen

3.2.1 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR (singleplex) von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20418 02x 2014-09	Qualitativer Nachweis von Hepatitis A-Viren in Lebensmitteln und Tupfern aus Umgebungsuntersuchungen mittels real-time RT-PCR *hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich*	P 20418 02x 2014-09
P 20367 02x 2014-03	Nachweis von Yersinia enterocolitica in Lebensmitteln durch ein kombiniertes molekularbiologisches und kulturelles Verfahren, Matrix auch Tupfer *hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich*	P 20367 02x 2014-03

3.2.2 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Multiplex PCR (Real-time) von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich **

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 00.00-150(V) 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (Einschränkung: *hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich*)	P 20137 04x 2021-09

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20370 03x 2016-11	Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II in Lebensmitteln und Tupfern aus Umgebungsuntersuchungen mittels real-time RT-PCR (Einschränkung: *hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände*)	P 20370 03x 2016-11

3.2.3 Probenvorbereitung für molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum

3.3 Probenvorbereitung und Auswertung für die Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20780 01x 2017-03	Verwendung des VITEK®-MS zur Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie (Modifikation: *Matrix hier Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich*; Einschränkung: *nur Durchführung der Probenvorbereitung und Bewertung, keine Durchführung der Analyse*)	P 20780 01x 2017-03

4 Physikalische Untersuchungen

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
P 20835 01x 2018-01	Bestimmung der Schriftgröße auf Lebensmittelverpackungen mittels Messschieber	P 20835 01x 2018-01

5 Veterinärmedizin

Prüfgebiet: Virologie

Prüfart: Ligandenassays **

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik	Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version
Antikörper gegen Virus der enzootischen Rinderleukose	Milch, Blut	Enzymimmunoassay	P 10175 01x 2015-07
Antikörper gegen Virus der enzootischen Rinderleukose	Blut	Immundiffusionstest	P 10175 01x 2015-07
Antikörper gegen Virus der Aujeszkyschen Krankheit (AK), Bovines Herpesvirus 1 (BHV1), Bluetongue-Viren (BTV), Virus der bovinen Virusdiarrhoe (BVDV), Caprines Arthritis-Enzephalomyelitis Virus, Maedi-Visna Virus (CAEV/MVV), Influenza A, klassischen Schweinepest (KSP), Porcines respiratorisches reproduktives Syndrom-Virus (PRRSV), Porcines Circovirus 2 (PCV 2), Schmallenberg-Virus	Milch, Blut	Enzymimmunoassay	P 10171 01x 2015-06
Antigen von Infektion Erregern, Virus der bovinen Virusdiarrhoe (BVD)	Blut	Enzymimmunoassay	P 10183 01x 2015-11
Antikörper gegen Equine Infektiöse Anämie Virus	Blut	Enzymimmunoassay	P 10159 01x 2014-12
Antikörper gegen Equine Infektiöse Anämie Virus	Blut	Immundiffusionstest	P 10159 01x 2014-12

Prüfart Agglutinationsteste **

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik	Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version
Antikörper	Blut, antikörperhaltige Körperflüssigkeiten	Hämagglutinationshemmungstest	P 10123 03x 2025-02
Antikörper gegen Infektiöse-Bronchitis Virus (IBV)	Blut	Hämagglutinationshemmungstest	P 10294 01x 2025-02
Antikörper gegen Porcine Influenzaviren	Blut	Hämagglutinationshemmungstest	P 10292 01x 2025-02

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik	Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version
Antikörper gegen Newcastle Disease Virus	Blut	Hämagglutinationshemmungstest	P 10177 02x 2025-02
Antikörper gegen Porcines Parvovirus (PPV)	Blut	Hämagglutinationshemmungstest	P 10293 01x 2025-02
Antikörper gegen Virus der klassischen Geflügelpest	Blut	Hämagglutinationshemmungstest	P 10290 01x 2025-02

Prüfart: Neutralisationsteste **

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik	Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version
Antikörper gegen Schmallenbergvirus	Blut	Serumneutralisationstest	P 10169 01x 2015-06
Antikörper gegen Virus der Aujeszkyschen Krankheit	Blut	Serumneutralisationstest	P 10166 01x 2015-06
Antikörper gegen Tollwutvirus	Blut	Serumneutralisationstest	P 10149 01x 2014-10
Antikörper gegen Bovines Herpesvirus 1 Antikörper gegen Bovines Herpesvirus 2	Blut	Serumneutralisationstest	P 10164 01x 2015-06
Antikörper	Blut	Serumneutralisationstest	P 10170 01x 2015-06
Antikörper gegen Border Disease Virus	Blut	Serumneutralisationstest	P 10195 01x 2016-01
Antikörper gegen Virus der bovinen Virusdiarrhoe	Blut	Serumneutralisationstest	P 10167 01x 2015-06
Antikörper gegen Virus der klassischen Schweinepest	Blut	Serumneutralisationstest	P 10168 01x 2015-06

Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) **

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik	Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version
Bluetongue Virus	Blut	RT-PCR	P 10151 04x 2024-08
Genus Pestivirus	Blut	RT-PCR	P 10093 05x 2019-11
Epizootic hemorrhagic disease virus (EHDV)-spezifische Nukleinsäure	Blut	RT-PCR	P 10288 01x 2024-08
Virus der Afrikanischen Schweinpest	Blut, Tupfer	PCR	P 10165 04x 2024-08

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik	Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version
Virus der Klassischen Schweinepest	Blut, Tupfer	RT-PCR	P 10096 05x 2024-08
porcines Circovirus 2	Blut	PCR	P 10111 04x 2019-11
Porcines respiratorisches reproduktives Syndrom-Virus	Blut	RT-PCR	P 10097 04x 2019-10
Schmallenbergvirus (SBV)	Blut	RT-PCR	P 10267 03x 2019-11

Prüfgebiet: Mikrobiologie

Prüfart: Ligandenassays **

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik	Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version
Antikörper gegen Brucella sp.	Milch, Blut	Enzymimmunoassay	P 10180 01x 2015-10
Antikörper, Antikörper gegen Actinobacillus pleuropneumoniae, Mycoplasma sp., Mycobact. avium ssp paratuberculosis, Chlamydia, Salmonellen, Coxiella burnetii, Lawsonia intracellularis	Blut, Milch	Enzymimmunoassay	P 10171 01x 2015-06

Prüfart: Agglutinationsteste **

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik	Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Rose Bengal Test	P 10180 01x 2015-10
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Serum-Langsam-Agglutination	P 10180 01x 2015-10
Antikörper gegen Salmonella gallinarum pullorum	Blutserum	Serumschnellagglutination	P 10094 01x 2013-02
Antikörper gegen Mycoplasma gallisepticum, Mycoplasma synoviae, Mycoplasma meleagridis	Blutserum	Serumschnellagglutination	P 10035 04x 2018-02
Antikörper gegen Leptospira interrogans	Blut, Blutserum	Mikroagglutionation-Lysis-Reaktion MALR	P 10194 03x 2017-04

Prüfart: Komplementbindungsreaktion **

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik	Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version
Antikörper gegen Brucella sp.	Blutserum	Komplementbindungsreaktion	P 10180 01x 2015-10
Antikörper gegen M. mycoides	Blutserum	Komplementbindungsreaktion	P 10181 02x 2023-06
komplementbindende Antikörper	Blutserum	Komplementbindungsreaktion	P 10174 01x 2015-09

Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) *

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik	Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version
Mycoplasma sp.	Zellkultur	PCR	P 10150 03x 2019-12
Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis	Kotproben, Umgebungsproben	PCR	P 10280 01x 2022-05

Prüfgebiet: Parasitologie

Prüfart: Ligandenassays **

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik	Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version
Antikörper gegen Neospora caninum	Blut	Enzymimmunoassay	P 10171 01x 2015-06

Prüfgebiet: Rückstandsanalytik

Prüfart: GC-MS **

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik	Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version
Thyreostatika	Serum, Plasma, Harn	GC-MS/ MS	P 20018 05x 2022-07 P 20969 01x 2022-07

Prüfart: Flüssigkeitschromatographie (LC) **

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik	Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version
NSAIDs	Serum, Plasma	LC-MS/MS	P 20267 05x 2024-08
Beta-Agonisten	Leber/ Niere, Harn, Retina	LC-MS/MS	P 20152 05x 2022-04
Stilbene	Harn, tierisches Gewebe	LC-MS/MS	P 20663 01x 2017-04
Nitroimidazole	Serum, Plasma, Harn	LC-MS/MS	P 20763 03x 2023-02

Analyt (Messgröße)	Untersuchungsmaterial (Matrix)	Untersuchungstechnik	Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version
Chinoxaline	Serum, Plasma	LC-MS/MS	P 20877 02x 2023-02
Amphenicole	Harn	LC-MS/MS	P 20270 04x 2022-04 P 20325 02x 2022-04

6 Prüfverfahren zum Nachweis von Verunreinigungen in der Innenraumluft

6.1 Bestimmung von flüchtigen organischen Verbindungen in Innenräumen

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
DIN ISO 16000-3 2013-01	Innenraumluftverunreinigungen – Teil 3: Messen von Formaldehyd und anderen Carbonylverbindungen in der Innenraumluft und in Prüfkammern-Probenahme mit einer Pumpe (ISO 16000-3)	P 34152 02x 2020-12

7 Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention)

Prüfgebiet: Hygiene und Infektionsprävention

Prüfart: Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen**

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
P 34103 02x	Identifizierung von Schimmelpilzen Kultivierung und Nachweisverfahren zur Bestimmung hygienerelevanter Schimmelpilze	Schimmelpilzisolate und Sprosspilze aus nicht klinischem Material
P 34104 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze Direkte Materialuntersuchungen durch Mikroskopie	diverse Bau- und Einrichtungsmaterialien (im Bereich der Gesundheitsversorgung)
P 34107 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze Direkte Kultivierung von Materialproben	diverse Bau- und Einrichtungsmaterialien (im Bereich der Gesundheitsversorgung)
P 34106 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze/ Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen mittels Tupferausstrichverfahren	Abstriche von Oberflächen mittels steriler Tupfer
P 34105 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze/ Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen mittels Abklatschproben	Oberflächenkontaktproben mittels Rodac-Platten
P 34108 03x	Methoden zur Luftkeimuntersuchung Teil 1 Direkte Untersuchung - Filtrationsverfahren	Filter aus Luftkeimsammlern
P 34109 02x	Methoden zur Luftkeimuntersuchung Teil 2 Indirekte Untersuchung - Verdünnungsverfahren	Filter aus Luftkeimsammlern
P 34110 02x	Bestimmung der Gesamtkeimzahl (GKZ ohne Pilze) in der Luft	Filter aus Luftkeimsammlern
P 34111 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen (Gesamtkeimzahlen) mittels Abklatschproben	Oberflächenkontaktproben mittels Rodac-Platten
P 34112 01x	Anzucht und Differenzierung von Hefen	Kulturen
P 34113 03x	Mikroskopische Luftpollenuntersuchung	Außenluft
P 34201 01x	Bestimmung der Gesamtsporenkonzentration aus kultivierbaren und nicht kultivierbaren Sporen in der Luft	Raumluft/ Außenluft
P 34616 03x	Kultureller Nachweis von MRSA	Bakterienkultur
P 34618 01x	Biochemische Identifizierung – API	Bakterienkultur
P 34601 03x	Kontaktkulturen und Abstriche *(Koloniemorphologie, biochemische Identifizierung, Differenzierung, Mikroskopie)*	Rodac-Platte, Abstrichtupfer
P 34602 03x	Prüfung von Bioindikatoren nach Einsatz in Dampfsterilisatoren	Prüfkörper mit Testkeim-kontamination
P 34604 03x	Prüfung von Bioindikatoren nach Einsatz in Gassterilisatoren (Formaldehyd-Verfahren)	Prüfkörper mit Testkeimkontamination
P 34605 03x	Prüfung von Bioindikatoren nach Einsatz in Heißluftsterilisatoren	Prüfkörper mit Testkeimkontamination
P 34606 03x	Prüfung von Bioindikatoren nach Einsatz in Reinigungs- und Desinfektionsgeräten (*Selektivagar, biochemische Identifizierung*)	Prüfkörper mit Testkeimkontamination

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
P 34607 04x	Prüfung von Bioindikatoren nach Einsatz in Dampfdesinfektionsverfahren (*Selektivagar, biochemische Identifizierung*)	Prüfkörper mit Testkeimkontamination
P 34608 03x	Prüfung von Bioindikatoren und weiteren Probenmaterialien nach Einsatz in Mehrtank-Transportgeschirrspülautomaten und Eintank-Geschirrspülmaschinen	Prüfkörper mit Testkeimkontamination, Flüssigkeit (Reinigerflotte)
P 34609 03x	Prüfung von Bioindikatoren nach Einsatz in desinfizierenden Waschverfahren	Prüfkörper mit Testkeimkontamination
P 34610 05x	Überprüfung von Spülflüssigkeiten und Abstrichen aufbereiteter Endoskope (*semiquantitativ, Anreicherung, Mikroskopie*)	Spülflüssigkeit, Abstrichtupfer
P 34611 03x	Luftkeimzahlbestimmung mittels Luftkeimsammler oder Sedimentationsplatten (*Bebrütung und Auswertung*)	Blutagarplatten nach Raumluftprobenahme
P 34612 03x	Färbung nach Gram	Bakterienkultur
P 34613 02x	Katalase-Reaktion	Bakterienkultur
P 34614 02x	Koagulase-/ Protein A-Reaktion *(Identifizierung von Staphylococcus aureus)*	Bakterienkultur
P 34615 02x	Oxidase-Reaktion *(Klassifizierung und Identifikation)*	Bakterienkultur
P 34619 03x	Biochemische Identifizierung – Remel	Bakterienkultur
P 34620 02x	Biochemische Identifizierung – Crystal	Bakterienkultur
P 34621 04x	Kultureller Nachweis von ESBL *(biochemische Identifizierung, Resistenzbestimmung)*	Bakterienkultur
P 34624 03x	Indol-Reaktion	Bakterienkultur

Prüfart: Physikalische Prüfungen **

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
P 34128 04x	Periodische hygienische Prüfung nach DIN 1946 Teil 4 (2008-12 und 1999-03): Raumlufttechnische Anlagen in Gesundheitseinrichtungen	Strömungsprüfungen, Klimamessungen, Raumluft aus RLT-Anlagen
P 34811 03x	Temperaturaufzeichnung mit Temperaturdatenloggern	Temperaturverlauf in Wasser, Luft

Prüfart: Probenahme

Norm/Ausgabedatum Hausmethode/Version	Analyt – Titel der Norm Angabe zu Probenvorbehandlung/Prüftechnik	Prüfgegenstand
P 34105 02x	Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze/ Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen mittels Abklatschprobe	Oberflächenkontaktproben mittels Rodac-Platten
P 34108 02x	Methoden zur Luftkeimuntersuchung Teil 1 Direkte Untersuchung – Filtrationsverfahren	Raumluft/ Außenluft
P 34109 02x	Methoden zur Luftkeimuntersuchung Teil 2 Indirekte Untersuchung – Verdünnungsverfahren	Raumluft/ Außenluft
P 34110 02x	Bestimmung der Gesamtkeimzahl (GKZ ohne Pilze) in der Luft	Raumluft/ Außenluft
P 34128 04x	Periodische hygienische Prüfung nach DIN 1946 Teil 4 (2008-12 und 1999-03): Raumlufttechnische Anlagen in Gesundheitseinrichtungen	Luftpartikelbestimmungen, Luftkeimzahlbestimmun-gen, Strömungsprüfungen, Klimamessungen