

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Beliehene gemäß § 8 Absatz 1 AkkStelleG i.V.m. § 1 Absatz 1 AkkStelleGBV
Unterzeichnerin der Multilateralen Abkommen
von EA, ILAC und IAF zur gegenseitigen Anerkennung

Akkreditierung



Die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH bestätigt hiermit, dass das Prüflaboratorium

Institut für Qualitätsförderung in der Süßwarenwirtschaft e.V. (IQ.Köln)
Adamsstraße 52-54, 51063 Köln

die Kompetenz nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 besitzt, Prüfungen in folgenden Bereichen durchzuführen:

physikalisch-chemische, immunologische und sensorische Untersuchungen von Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen

Die Akkreditierungsurkunde gilt nur in Verbindung mit dem Bescheid vom 24.11.2014 mit der Akkreditierungsnummer D-PL-19374-02 und ist gültig bis 23.11.2019. Sie besteht aus diesem Deckblatt, der Rückseite des Deckblatts und der folgenden Anlage mit insgesamt 10 Seiten.

Registrierungsnummer der Urkunde: **D-PL-19374-02-00**

Im Auftrag

Andrea Valbuena
Abteilungsleiterin

Berlin, 24.11.2014

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00
nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 24.11.2014 bis 23.11.2019 Ausstellungsdatum: 25.10.2016

Urkundeninhaber:

Institut für Qualitätsförderung in der Süßwarenwirtschaft e.V. (IQ.Köln)
Adamsstraße 52-54, 51063 Köln

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalisch-chemische, immunologische und sensorische Untersuchungen von Süßwaren
und deren Roh- und Zusatzstoffen**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

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

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

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Laboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

*Innerhalb der mit *** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.*

1 Physikalisch-chemische Untersuchungen von Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen

1.1 Qualitative Vorproben und Probenvorbereitung von Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen **

PV01.1.000.1 Probenzerkleinerung von Süßwaren
2010-11

PV01.1.009.1 Herstellen einer repräsentativen Mischprobe
2004-11

PV01.1.013.1 Entfetten von Kakaobohnen (qualitativ)
2011-11

PV01.1.013.2 Entfetten von Marzipan (qualitativ)
2011-11

1.2 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen von Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen *

PV01.1.001.1 Gewichtsbestimmung von Süßwaren
2013-06

ASU L 17.00-1 Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich
1982-05 Kleingebäck aus Brotteigen (Gravimetrie)

ASU L 18.00-4 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in
1984-11 Feinen Backwaren (Gravimetrie)

ASU L 44.00-4 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
1985-12 Gesamtfettgehaltes in Schokolade (Gravimetrie)

ASU L 02.06-4 (EG) Bestimmung des Fettgehaltes
1981-01 (Röse-Gottlieb-Methode; Gravimetrie)

DGF C-III 1b Unverseifbares in Fetten und Ölen
1977 (Petrolether-Methode; Gravimetrie)

1.3 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen von Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen **

ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Titrimetrie)
AOAC 939.02 1939	Protein (Milchprotein) in Milkschokolade (Kjeldahl Methode; Titrimetrie)
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Titrimetrie)
ASU L 13.00-6 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen (Verfahren nach Wheeler, Titrimetrie)
PV02.2.011.1 2013-07	Bestimmung von glucosidisch gebundener Blausäure (Titrimetrie)
ICA 26 1988	Bestimmung des Wassergehaltes (Karl Fischer-Verfahren; Titrimetrie)

1.4 Physikalische Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Bestandteilen von Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen

ICA 46 2000	Viskosität und Fließgrenze (nach Casson) in Kakao- und Schokoladenprodukten (Viskosimetrie)
ICA 31 1988	Bestimmung der Abkühlungs-/Erstarrungskurve von Kakaobutter und anderen Fetten, die in Schokoladen und Süßwaren eingesetzt werden (Temperaturbestimmung)
DGF C-IV 3a 2003	Bestimmung von Steigschmelzpunkt, Fließschmelzpunkt, Klarschmelzpunkt (Temperaturbestimmung)
ICA 4 1962	Bestimmung des Schmelzpunktes in Kakaobutter (Temperaturbestimmung)

PV08.1.005.1 Bestimmung der Gleichgewichtsfeuchte/des a_w -Wertes
2005-11 (Physikalische Messung)

PV08.1.007.1 Bestimmung der Korngrößenverteilung
2005-11 (Trockensiebung, Wägung)

1.5 Potentiometrische Untersuchung von Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen **

ICA 15 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln
1972

AOAC 970.21 Bestimmung des pH-Wertes von Kakaoprodukten
1974

PV02.3.001.1 Leitfähigkeit von Flüssigkeiten
2005-06 (Potentiometrie)

ICA 15 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln
1972 (Potentiometrie)

1.6 Refraktometrische Untersuchung von Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen *

DGF C-IV 5 Brechungsindex von Kakaobutter
2002 (Refraktometrie)

ASU L 13.00-28 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
2008-06 Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
(Refraktometrie)

1.7 Polarimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen von Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen *

ASU L 17.00-5 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
2003-12 Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
(Polarimetrie)

ASU L 18.00-6 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
2003-12 Stärkegehaltes in Feinen Backwaren
(Polarimetrie)

1.8 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen von Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen *

ICA 28 1988	Bestimmung von Methylxanthinen in Kakao und Kakaoprodukten (Photometrie)
DGF F-I 5a 2000	Bestimmung von Phosphatiden in Kakao und Schokoladenprodukten (Photometrie)
ASU L 17.00-7 1983-11	Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Enzymatik)
ICA 33 1989	Bestimmung von Saccharose, Glucose, Fructose in Schokolade und Süßwaren (Enzymatik)

1.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen von Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie

PV05.2.002.1 2011-12	Bestimmung von wasserlöslichen, synthetischen Farbstoffen
-------------------------	---

1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten in Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen mittels Hochleistungs-Flüssigchromatographie mit UV-Detektion **

ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao (HPLC)
ASU L 43.08-1 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie
AOAC 990.25 1996	Vanillin, Vanillinsäure, Ethylvanillin, p-Hydroxybenzaldehyd, p-Hydroxybenzoesäure in Vanille-Extrakt und Aroma (HPLC)

ASU L 00.00-28
2001-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren

ASU L 00.00-85
2011-01 Untersuchung von Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC

1.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten in Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen mittels Hochleistungsflüssigchromatographie mit Fluoreszenz-Detektion **

ASU L 23.05-2
2012-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung

DGF F-II 4a
2000 Bestimmung von Vitamin E (α -, β -, γ -, δ -Tocopherol) in Lebensmitteln (HPLC)

PV06.3.005.1
2011-12 Bestimmung von Fettsäuretryptamiden (HPLC)

ASU L 15.01/02-2
2013-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule
(Abweichung: *Matrix auch Süßwaren, modifizierter Eluent*)

PV06.3.008.1
2013-06 Bestimmung von Polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Ölen und Fetten (PAH4, HPLC)

1.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten in Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen mittels Hochleistungsflüssigchromatographie mit massenspektrometrischer Detektion **

PV06.4.001.1 2014-04	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln (HPLC-MS)
ASU L 00.00-134 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS (Abweichung: <i>modifizierter Eluent und Gradient</i>)
ASU L 53.03/01-1 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in Zimt mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS (Abweichung: <i>modifizierter Eluent und Gradient</i>)
PV06.4.005.1 2014-04	Bestimmung von Imidazolen in Lebensmitteln (HPLC-MS)

1.13 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten von Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen mittels Hochleistungs-Flüssigchromatographie mit RI-Detektion ***

ASU L 00.00-126 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sucralose in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren
----------------------------	---

1.14 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie mit Flammenionisationsdetektion **

ASU L 17.00-12 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methyl ester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (GC) (Abweichung: <i>Erweiterung des Spektrums auf FSME von C4 bis C24</i>)
ASU L 13.00-27/3 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Fettsäuremethylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Abweichung: <i>Erweiterung des Spektrums auf FSME von C4 bis C24</i>)

ASU L 13.03.06-1 2010-01	Nachweis von Kakaobutteräquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC) (Abweichung: <i>auch Bestimmung der Triglycerid-Zusammensetzung nach C-Zahlen und Stellungsisomeren mit modifizierter Auswertung</i>)
ASU L 44.00-9 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Kakaobutter-Äquivalenten in Zartbitterschokolade durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)
PV07.1.010.1 2014-04	Bestimmung von PGPR in Schokolade (GC)
SLMB Kap 24A/05 2007	Bestimmung von Zucker und Zuckeralkohole (GC) (Abweichung: <i>modifizierte/geänderte Silylierung</i>)

1.15 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie mit massenspektrometrischer Detektion *

DGF C-VI 17 (10) 2012-03	Fettsäuregebundenes 3-MCPD (3-MCPD-Ester) und Glycidol (Glycidylester) - Summenbestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS
DGF C-VI 18 (10) 2012-03	Fettsäuregebundenes 3-MCPD (3-MCPD-Ester) und Glycidol (Glycidylester) - Summenbestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Differenzmethode)
PV07.2.002.2 2014-03	Bestimmung von 3-MCPD-Fettsäureestern in Speisefetten und -ölen (GC-MS)

2 Immunologische Untersuchungen von Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen

Bestimmung Nachweis von Allergenen in Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen mittels ELISA *

ASU L 44.00-7 2012-02 r-biopharm Ridascreen Fast Art. Nr. R6802	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Haselnuss-Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem
---	---

ASU L 00.00-69
2003-12
r-biopharm
Ridascreen Fast
Art. Nr. R6202

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-
Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im
Mikrotiterplattensystem

PV04.1.003.2
2014-02
Coring
AgraQuant
Art. Nr. 4302033

Nachweis von Erdnuss mittels ELISA (Coring-Kit)

PV04.1.004.1
2014-03
r-biopharm
Ridascreen Fast
Art. Nr. R7002

Nachweis von Gluten/Gliadin mittels ELISA

PV04.1.005.1
2014-03
r-biopharm
Ridascreen Fast
Art. Nr. R4612

Nachweis von Casein mittels ELISA

PV04.1.006.1
2010-07
r-biopharm
Ridascreen Fast
Art. Nr. R6901

Nachweis von Mandel mittels ELISA

3 Sensorische Untersuchung von Süßwaren und deren Roh- und Zusatzstoffen ***

ASU L 00.90-6
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -
Einfach beschreibende Prüfung

verwendete Abkürzungen:

AOAC	Official Methods of Analysis of AOAC International
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
ICA	International Confectionery Assoziation
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PVxx.x.xxx.x	Prüfvorschrift (Hausverfahren) des IQ-Köln
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelbuch