

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 17025:2018 besitzt, Prüfungen in folgenden Bereichen durchzuführen:

physikalische, physikalisch-chemische und chemische, immunologische und sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln, Zusatzstoffen sowie von Bedarfsgegenständen in Kontakt mit Lebensmitteln

Die Akkreditierungsurkunde gilt nur in Verbindung mit dem Bescheid vom 02.07.2019 mit der Akkreditierungsnummer D-PL-19374-02. Sie besteht aus diesem Deckblatt, der Rückseite des Deckblatts und der folgenden Anlage mit insgesamt 13 Seiten.

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

Berlin, 02.07.2019



Im Auftrag Dipl.-Ing. Andrea Valbuena
Abteilungsleiterin

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

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Standort Berlin
Spittelmarkt 10
10117 Berlin

Standort Frankfurt am Main
Europa-Allee 52
60327 Frankfurt am Main

Standort Braunschweig
Bundesallee 100
38116 Braunschweig

Die auszugsweise Veröffentlichung der Akkreditierungsurkunde bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkKS). Ausgenommen davon ist die separate Weiterverbreitung des Deckblattes durch die umseitig genannte Konformitätsbewertungsstelle in unveränderter Form.

Es darf nicht der Anschein erweckt werden, dass sich die Akkreditierung auch auf Bereiche erstreckt, die über den durch die DAkKS bestätigten Akkreditierungsbereich hinausgehen.

Die Akkreditierung erfolgte gemäß des Gesetzes über die Akkreditierungsstelle (AkkStelleG) vom 31. Juli 2009 (BGBl. I S. 2625) sowie der Verordnung (EG) Nr. 765/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. Juli 2008 über die Vorschriften für die Akkreditierung und Marktüberwachung im Zusammenhang mit der Vermarktung von Produkten (Abl. L 218 vom 9. Juli 2008, S. 30).

Die DAkKS ist Unterzeichnerin der Multilateralen Abkommen zur gegenseitigen Anerkennung der European co-operation for Accreditation (EA), des International Accreditation Forum (IAF) und der International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC). Die Unterzeichner dieser Abkommen erkennen ihre Akkreditierungen gegenseitig an.

Der aktuelle Stand der Mitgliedschaft kann folgenden Webseiten entnommen werden:

EA: www.european-accreditation.org

ILAC: www.ilac.org

IAF: www.iaf.nu

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 02.07.2019

Ausstellungsdatum: 02.07.2019

Urkundeninhaber:

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

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische und chemische, immunologische und sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln, Zusatzstoffen sowie von Bedarfsgegenständen in Kontakt mit Lebensmitteln

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

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

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

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

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Zusatzstoffen

1.1 Probenvorbereitung von Lebensmitteln

1.1.1 Mechanische Probenvorbereitung (Zerkleinerung, Homogenisierung, repräsentative Probenmischung) für physikalisch-chemische und immunologische Untersuchungen Lebensmitteln**

PV01.1.000.1
2014-06 Probenzerkleinerung

PV01.1.009.1
2004-11 Herstellen einer repräsentativen Mischprobe

PV01.1.017.1
2015-01 Vorbereitung QS-Proben

PV07.3.001.1
2017-03 Probenvorbereitung für MOSH/MOAH-Analytik

1.1.2 Extraktion (Entfetten) für physikalisch-chemische Untersuchungen von Lebensmitteln**

PV01.1.013.1
2015-10 Entfetten von Lebensmitteln (qualitativ)

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

1.2 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen Lebensmitteln*

ASU L 02.06-4 (EG)
1981-01 Analyseverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte – Methode 4: Bestimmung des Fettgehalts (Röse-Gottlieb-Methode) *(hier Milchpulver)*

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

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

ASU L 18.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 18.00-12 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trocknungsverlustes in Feinen Backwaren
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
DGF C-III 1 2014	Unverseifbares in Fetten und Ölen (Petrolether-Methode)
ICA 14 1972	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Kakaoprodukten
ICA 16 1973	Bestimmung von Asche in Kakao und Schokoladenprodukten
ICA 25 1988	Wasserunlösliche, wasserlösliche, säureunlösliche, säurelösliche Asche in Kakao und Schokoladenprodukten
ICA 38 1990	Bestimmung des Siebrückstands von Kakaopulver und Kakaomassen (Wassersiebmethode)
PV01.1.001.1 2013-06	Gewichtsbestimmung von Süßwaren
PV02.1.011.1 2018-10	Dichtebestimmung von flüssigen und viskosen Proben

1.3 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen von Lebensmitteln und Zusatzstoffen*

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

ASU L 13.00-39 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei)
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 18.00-7 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren (Modifikation: <i>Erweiterung auch auf andere Lebensmittel</i>)
ASU L 18.00-13 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifikation: <i>Erweiterung auch auf andere Lebensmittel</i>)
ASU L 39.00-6 (EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten Teil 6: Reduzierende Zucker nach Luff-Schoorl
ASU L 43.08-2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ammoniumchlorid in Lakritzerzeugnissen (Wasserdampfdestillation und titrimetrische Bestimmung)
DFG C-V 3 2002	Verseifungszahl
DGF C-V 11d 2002	Jodzahl nach Wijs (Cyclohexan/Eisessig-Methode)
AOAC 939.02 1939	Protein (Milchprotein) in Milkschokolade (Kjeldahl Methode)
ICA 13 1972	Bestimmung von Gesamtstickstoff (Protein) in Kakao und Schokoladenprodukten
ICA 24 1988	Bestimmung der Alkalität von löslicher und unlöslicher Asche in Kakao und Schokoladenprodukten
ICA 26 1988	Bestimmung des Wassergehaltes (Karl Fischer-Verfahren) (Modifikation: <i>hier auch Lebensmittel und Zusatzstoffe</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

PV02.2.011.1 Bestimmung von glycosidisch gebundener Blausäure
2018-06

1.4 Physikalische Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Kennzahlen von Lebensmittel ***

DGF C-IV 3a 2003	Bestimmung von Steigschmelzpunkt, Fließschmelzpunkt, Klarschmelzpunkt
ICA 4 1962	Bestimmung des Schmelzpunktes in Kakaobutter
ICA 31 1988	Bestimmung der Abkühlungs-/Erstarrungskurve von Kakaobutter und anderen Fetten, die in Schokoladen und Süßwaren eingesetzt werden
ICA 46 2000	Viskosität und Fließgrenze (nach Casson) in Kakao- und Schokoladenprodukten
PV08.1.005.1 2005-11	Bestimmung der Gleichgewichtsfeuchte / des a_w -Wertes
PV08.1.007.1 2005-11	Bestimmung der Korngrößenverteilung (Trockensiebung)
PV08.1.009.1 2018-05	Bestimmung der Feinheit mittels Grindometer

1.5 Elektrodenmessung des pH-Wertes und der Leitfähigkeit von Lebensmittel und Zusatzstoffen*

AOAC 970.21 1974	Bestimmung des pH-Wertes von Kakaoprodukten (Potentiometrie)
ICA 15 1972	Bestimmung des pH-Wertes in Kakao und Schokoladenprodukten (Potentiometrie) (Modifikation: <i>hier auch Lebensmittel und Zusatzstoffe</i>)
PV02.3.001.1 2018-08	Leitfähigkeit von wässrigen Lebensmitteln und Honig (Potentionmetrie)

1.6 Refraktometrische Bestimmung des Brechungsindex von Lebensmitteln *

ASU L 13.00-28 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

DGF C-IV 5
2002

Brechungsindex von Kakaobutter

1.7 Polarimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 17.00-5
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes
in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen

ASU L 18.00-6
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes
in Feinen Backwaren

1.8 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen von Lebensmitteln *

ASU L 17.00-7
1983-11

Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus
Brotteigen

DGF F-I 5a
2000

Bestimmung von Phosphatiden in Kakao und Schokoladenprodukten

ICA 28
1988

Bestimmung von Methylxanthinen in Kakao und Kakaoprodukten

ICA 29
1988

Bestimmung des Blauwertes
(Modifikation: *Hexan als Lösungsmittel an Stelle von
Tetrachlorkohlenstoff*)

ICA 33
1989

Bestimmung von Saccharose, Glucose, Fructose in Schokolade und
Süßwaren
(Modifikation: *hier auch Lebensmittel*)

r-biopharm
Best.-Nr. 10139068035
2014-01

Bestimmung von Äpfelsäure

r-biopharm
Best.-Nr. 10139076035
2012-05

Bestimmung von Citronensäure

r-biopharm
Best.-Nr. 10139084035
2010-11

Bestimmung von Milchsäure

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

r-biopharm Best.-Nr. 10148270035 2018-06	Bestimmung von Glycerin
r-biopharm Best.-Nr. 10176290035 2010-11	Bestimmung von Ethanol
r-biopharm Best.-Nr. 10670057035 2014-01	Bestimmung von Sorbit
r-biopharm Best.-Nr. 10207748035 2017-04	Bestimmung von Stärke
r-biopharm Best.-Nr. 11113950035 2013-07	Bestimmung von Maltose
r-biopharm Best.-Nr. E2100 2014-01	Bestimmung von Oxalsäure

1.9 Bestimmung von Farbstoffen in Lebensmitteln und Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie

PV05.2.002.1 2017-07	Bestimmung von wasserlöslichen, synthetischen Farbstoffen
-------------------------	---

1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten in Lebensmitteln und deren Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV/DAD, FLD, RID) **

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 00.00-10 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Modifikation: <i>hier auch Zusatzstoffe</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

ASU L 00.00-85 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC
ASU L 00.00-126 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sucralose in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Modifikation: Hier auch Zusatzstoffe)
ASU L 15.00-9 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (Modifikation: hier auch Lebensmittel)
ASU L 15.01/02-2 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Modifikation: <i>Matrix hier auch andere Lebensmittel, modifizierter Eluent</i>)
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
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
ASU L 40.00-10/03 2003-12	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural; Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (nach DIN 10751 Teil 1) (Modifikation: Hier auch Lebensmittel)
ASU L 43.00-2 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Steviol-Glycosiden in Süßwaren, Schokolade, koffeinhaltigen Brausen und Lebensmitteln für eine besondere Ernährungsform - HPLC-Verfahren (Modifikation: hier auch Zusatzstoffe)
ASU L 43.08-1 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao (Modifikation: <i>Verringerung der Einwaage zur Extraktion</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

ASU L 48.02-4 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Deoxynivalenol in Säuglings- und Kleinkindnahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer - Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (Modifikation: <i>hier auch Lebensmittel</i>)
AOAC 990.25 1996	Vanillin, Vanillinsäure, p-Hydroxybenzaldehyd, p-Hydroxybenzoesäure und Ethylvanillin in Vanille-Extrakt und künstlichem Vanille-Aroma - Flüssigchromatographische Methode
AOAC 2012.24 2013	Determination of Flavanol and Procyanidin (by Degree of Polymerization 1-10) in Chocolate, Cocoa Liquors, Powders, and Cocoa Flavanol Extracts by Normal Phase High-Performance Liquid Chromatography
DGF C-III 17a 1997	Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Ölen und Fetten
DGF F-II 4a 2000	Bestimmung von Vitamin E (α -, β -, γ -, δ -Tocopherol) in Lebensmitteln
PV06.2.008.1 2012-01	Bestimmung von Farbstoffen mittels HPLC
PV06.3.001.1 2015-11	Bestimmung von Aflatoxinen und Ochratoxin A
PV06.3.005.1 2018-07	Bestimmung von Fettsäuretryptamiden
PV06.3.010.1 2017-03	Bestimmung der Polyphenole Catechin, Epicatechin, Procyanidin B2 und C1

1.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten in Lebensmitteln und deren Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) **

ASU L 13.00-27/3 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)
-----------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

ASU L 13.03.06-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Kakaobutter-Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC) (Modifikation: <i>auch Bestimmung der Triglycerid-Zusammensetzung nach C-Zahlen und Stellungsisomeren mit modifizierter Auswertung</i>)
ASU L 13.03.06-2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Quantifizierung von Kakaobutter-Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)
ASU L 17.00-12 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Erweiterung des Spektrums auf FSME von C4 bis C24</i>)
ASU L 18.00-17 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau
ASU L 44.00-9 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Kakaobutter-Äquivalenten in Zartbitterschokolade durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)
ASU L 44.00-10 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Quantifizierung von Kakaobutter-Äquivalenten in Zartbitterschokolade durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)
ICA 22 1973	Bestimmung von Methylestern von Kakaobutter-Fettsäuren mittels Gaschromatographie
JRC/IRMM EUR22666 2007	Detection and Quantification of Cocoa Butter Equivalents in Milk Chocolate
PV07.1.010.1 2018-11	Bestimmung von PGPR in Schokolade
PV07.1.011.1 2017-04	Bestimmung von Benzaldehyd in Ölsamen, Rohmassen und ähnlichen Erzeugnissen
PV07.1.020.2 2018-11	Bestimmung von Menthol nach Festphasenreinigung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

SLMB Kap 24A/05 2007	Bestimmung von Zucker und Zuckeralkohole in Lebensmitteln und Zusatzstoffen (Modifikation: <i>geänderte Silylierung</i>)
-------------------------	---

1.12 Bestimmung von Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS) *

AOCS Cd-29b-13 2013	Fettsäuregebundenes 3-MCPD, 2-MCPD und Glycidol in Fetten und Ölen (3-in-1-Methode)
DGF C-VI 18 2010	Fettsäuregebundenes 3-MCPD (3-MCPD-Ester) und Glycidol (Glycidylester) – Summenbestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Differenzmethode)

1.13 Bestimmung von Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Flüssigchromatographie-Gaschromatographie-Kopplung mit konventionellen Detektoren (FLD, FID) **

PV07.3.001.3 2018-11	Bestimmung von MOSH/MOAH in Lebensmitteln
PV07.3.001.4 2017-03	Bestimmung von MOSH/MOAH in Fetten und Ölen

1.14 Bestimmung von Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Hochleistungs-Flüssigchromatographie mit massenspektrometrischer Detektion

PV 06.4.001.1 2014-04	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln (HPLC-MS)
PV 06.4.006.1 2016-01	Bestimmung der Mykotoxine Aflatoxin B1, B2, G1, G2, OTA, DON, ZEA, Sterigmatocystin, T-2, HT-2-Toxin in Süßwaren

2 Immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln

2.1 Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels ELISA *

ASU L 00.00-69 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem (Modifikation: Verwendung des Testkits r-biopharm, Ridascreen Fast, Art. Nr. R6202)
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

ASU L 44.00-7 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Haselnuss-Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem (Modifikation: Verwendung des Testkits r-biopharm, Ridascreen Fast, Art. Nr. R6802)
r-biopharm Ridascreen Fast Art. Nr. R7002 2018-02	Nachweis von Gluten/Gliadin mittels ELISA
Romerlabs Agra Quant Casein COKAL1200 2018-05	Nachweis von Casein mittels ELISA
Romerlabs AgraQuant Soja COKAL0048 2017-02	Nachweis von Soja mittels ELISA
Romerlabs AgraQuant Macadamia COKAL1648F 2014-12	Nachweis von Macadamia mittels ELISA
r-biopharm Ridascreen Fast Art. Nr. R6102 2016-07	Nachweis von Süßlupine mittels ELISA
r-biopharm Ridascreen Fast Art. Nr. R6402 2015-12	Nachweis von Ei mittels ELISA
r-biopharm Ridascreen Fast Art. Nr. R6901 2017-07	Nachweis von Mandel mittels ELISA
r-biopharm Ridascreen Fast Art. Nr. R7202 2017-08	Nachweis von Sesam mittels ELISA

Nachweis von β -Lactoglobulin mittels ELISA

Nachweis von Erdnuss mittels ELISA

Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -
Einfach beschreibende Prüfung
(Modifikation: *keine verdeckte Verkostung, da gleichzeitig
Identitätsprüfung*)

Bestimmung von MOSH/MOAH in Verpackungen

Bestimmung von MOSH/MOAH in Schmierstoffen

Seite 13 von 13