

| Prüfart inkl. Felixibilisierung | Nummer der Norm / PV-Nummer | Titel der Norm / Titel der PV | interne PV-Nr. | Stand der PV | Version der PV |
|--|---|--|----------------|--------------|----------------|
| 1.01 Probenvorbereitung von Lebensmitteln ** | PV 01.1.000.1 | Probenzerkleinerung | 01.1.000.1 | 2014-06 | 3 |
| | PV 01.1.009.1 | Herstellen einer repräsentativen Mischprobe | 01.1.009.1 | 2021-02 | 2 |
| | PV 01.1.017.1 | Vorbereitung QS-Proben | 01.1.017.1 | 2015-01 | 1 |
| | PV 01.1.001.1 | Gewichtsbestimmung von Süßwaren | 01.1.001.1 | 2013-06 | 2 |
| | PV 07.3.001.1 | Probenvorbereitung für die MOSH/MOAH-Analytik | 07.3.001.1 | 2017-03 | 3 |
| | PV 01.1.013.1 | Entfetten von Lebensmitteln (qualitativ) | 01.1.013.1 | 2017-03 | 3 |
| | PV 01.1.013.2 | Entfetten von Marzipan (qualitativ) | 01.1.013.2 | 2011-11 | 2 |
| | PV 01.1.018.1 | Erstellen von Probenfotos | 01.1.018.1 | 2016-03 | 1 |
| | ASU L 00.00-94 (2006-09); Modifikation: Salzsäure statt Perchlorsäure | Bestimmung höherkettiger Kohlenhydrate mittels saurer Hydrolyse | 01.1.019.1 | 2021-05 | 1 |
| | 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) | 07.1.001.1 | 2023-06 | 15 |
| 1.02 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen von Lebensmitteln * | ASU L 17.00-1 (1982-05) | Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen | 02.1.001.1 | 2019-07 | 8 |
| | ASU L 18.00-12 (1988-12) | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trocknungsverlustes in Feinen Backwaren | | | |
| | ASU L 18.00-4 (1984-11) | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren | | | |
| | ICA 16 (1973) | Bestimmung von Asche in Kakao und Schokoladenprodukten | 02.1.002.1 | 2019-01 | 8 |
| | ICA 25 (1988) | Wasserunlösliche, wasserlösliche, säureunlösliche, säurelösliche Asche in Kakao und Schokoladenprodukten | | | |
| | ASU L 39.00 E (EG) (1981-04), Methode 9; Modifikation: erweiterte Matrix | Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten Einleitung (Herstellung der Analysenprobe u. a.), Methode 9: Bestimmung der Sulfatasche | 02.1.002.3 | 2022-08 | 3 |
| | ASU L 18.00-5 (1988-12), ASU L 44.00-4 (1985-12) | Gesamtfettgehalt in Süßwaren | 02.1.003.1 | 2016-04 | 6 |
| | 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) | 02.1.003.3 | 2022-05 | 7 |
| | ASU L 18.00-5 (2017-10) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie | 02.1.003.7 | 2020-05 | 4 |
| | ASU L 44.00-4 (1985-12) | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade | | | |
| | ICA 14 (1972) | Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Kakaoprodukten | | | |
| | DGF C-III 1 (2014) | Unverseifbares in Fetten und Ölen (Petrolether-Methode) | 02.1.004.1 | 2021-05 | 8 |
| | DGF F-1 5 Teil 1 (1998) | Aceton-Unlösliches - indirekte Methode | 02.1.005.1 | 2022-10 | 3 |
| | ICA 38 (1990) | Bestimmung des Siebrückstands von Kakaopulver und Kakaomassen (Wassersiebmethode) | 02.1.007.1 | 2014-01 | 6 |
| | PV 02.1.008.1 | Feinheitsbestimmung von Kakao und Schokoladen (Nasssiebung nach Schetty) | 02.1.008.1 | 2014-01 | 4 |
| | PV 01.1.001.1 | Gewichtsbestimmung von Süßwaren | 01.1.001.1 | 2013-06 | 2 |
| | DGF C- IV 2c (2019) | Dichte - Pycnometermethode | 02.1.011.1 | 2020-05 | 2 |
| DGF F-1 4c (2013) | Toluol-Unlösliches | 02.1.012.1 | 2022-10 | 1 | |
| 1.03 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen von Lebensmitteln und Zusatzstoffen * | 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) | 02.2.001.1 | 2019-07 | 9 |
| | ASU L 17.00-15 (2013-08) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren | | | |
| | ASU L 18.00-13 (2013-08) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren | 02.2.002.1 | 2023-07 | 12 |
| | AOAC 939.02 (1939) | Protein (Milchprotein) in Milchsokolade (Kjeldahl Methode) | | | |
| | ICA 17 (1973) | Determination of Milk Protein in Chocolates | 02.2.002.3 | 2019-10 | 10 |
| | ICA 7 (1963) | Determination of Milk Protein | | | |
| | AOAC 939.02 (1939) | Protein (milk) in milk chocolate. Kjeldahl method | | | |
| | ICA 24 (1988) | Bestimmung der Alkalität von löslicher und unlöslicher Asche in Kakao und Schokoladenprodukten | 02.2.003.1 | 2013-07 | 5 |
| | ASU L 13.00-05 (2021-03) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen | 02.2.004.1 | 2020-05 | 10 |
| | ASU L 17.00-2 (1982-05) | Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen | 02.2.004.2 | 2017-09 | 3 |
| ASU L 13.00-37 (2018-06) | Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung | 02.2.005.1 | 2021-02 | 11 | |

| | | | | | |
|---|--|--|------------|---------|----|
| | DGF C-V 11d (2002) | Jodzahl nach Wijs (Cyclohexan/Eisessig-Methode) | 02.2.006.1 | 2020-03 | 7 |
| | ASU L 26.04-4 (1987-06); Modifikation: Erweiterung auf Lebensmittel | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufschlammigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut | 02.2.007.1 | 2020-04 | 11 |
| | ASU L 00.00-46/1 (1999-11) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren | 02.2.008.1 | 2022-11 | 8 |
| | ASU L 00.00-46/1 (1999-11) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren | 02.2.008.2 | 2018-05 | 1 |
| | ASU L 43.08-2 (2002-12) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ammoniumchlorid in Lakritzerzeugnissen (Wasserdampfdestillation und titrimetrische Bestimmung) | 02.2.009.1 | 2020-03 | 12 |
| | PV 02.2.011.1 | Glycosidisch gebundene Blausäure (händisch) | 02.2.011.1 | 2018-06 | 5 |
| | PV 02.2.011.2 | Glycosidisch gebundene Blausäure (Büchi Destille) | 02.2.011.2 | 2023-10 | 2 |
| | ICA 26 (1988); Modifikation: Hier auch Lebensmittel und Zusatzstoffe | Bestimmung des Wassergehaltes (Karl Fischer-Verfahren) | | | |
| | ASU L 13.00-39 (2018-06) | Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei) | 02.2.012.1 | 2021-02 | 10 |
| | DFG C-V 3 (2002) | Verseifungszahl | 02.2.014.1 | 2018-10 | 6 |
| | ASU L 18.00-7 (1988-12); Modifikation: Erweiterung auf Lebensmittel | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren | 02.2.015.1 | 2020-04 | 11 |
| 1.04 Physikalische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen von Lebensmitteln *** | ICA 46 (2000) | Viskosität und Fließgrenze (nach Casson) in Kakao- und Schokoladenprodukten | 08.1.002.1 | 2017-05 | 3 |
| | ICA 31 (1988) | Bestimmung der Abkühlungs-/Erstarrungskurve von Kakaobutter und anderen Fetten, die in Schokoladen und Süßwaren eingesetzt werden | 08.1.003.1 | 2021-02 | 5 |
| | DGF C-IV 3a (2003) | Bestimmung von Steigschmelzpunkt, Fließschmelzpunkt, Klarschmelzpunkt | 08.1.004.1 | 2017-02 | 7 |
| | ICA 4 (1962) | Bestimmung des Schmelzpunktes in Kakaobutter | | | |
| | PV 08.1.005.1 | Gleichgewichtsfeuchte / aw-Wert | 08.1.005.1 | 2021-02 | 3 |
| | PV 08.1.006.1 | Lagerversuche im Klimaschrank | 08.1.006.1 | 2005-11 | 2 |
| | PV 08.1.007.1 | Korngrößenverteilung (Trockensiebung) | 08.1.007.1 | 2018-05 | 5 |
| | PV 08.1.009.1 | Feinheit mittels Grindometer | 08.1.009.1 | 2020-05 | 2 |
| 1.05 Elektrodenmessung des pH-Wertes und der Leitfähigkeit von Lebensmitteln und Zusatzstoffen * | ASU L 40.00-5 (2021-11) | Untersuchung von Honig; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (nach DIN 10753) | 02.3.001.1 | 2018-08 | 3 |
| | ASU L 05.00-11 (1995-01) | Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten | 08.1.001.1 | 2020-05 | 8 |
| | AOAC 970.21; Modifikation: hier auch Lebensmittel und Zusatzstoffe | Bestimmung des pH-Wertes von Kakaoprodukten (Potentiometrie) | | | |
| 1.06 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 | 03.1.004.1 | 2020-06 | 3 |
| | DGF C-IV 5 (2005) | Brechungsindex von Kakaobutter | | | |
| 1.07 Polarimetrie * | ASU L 17.00-5 (2003-12) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen | 03.2.002.1 | 2017-03 | 9 |
| | ASU L 18.00-6 (2003-12) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren | | | |
| 1.08 Photometrie * | ICA 28 (1988) | Bestimmung von Methylxanthinen in Kakao und Kakaoprodukten | 03.3.002.1 | 2020-04 | 13 |
| | ICA 29 (1988); Modifikation: Hexan als Lösungsmittel an Stelle von Tetrachlorkohlenstoff | Bestimmung des Blauwertes | 03.3.003.1 | 2018-08 | 9 |
| | DGF F-I 5a (2000) | Bestimmung von Phosphatiden in Kakao und Schokoladenprodukten | 03.3.005.1 | 2023-02 | 7 |
| | r-biopharm (Best.-Nr. 10176290035, 2010-11) | Bestimmung von Ethanol | 03.4.001.1 | 2010-11 | 3 |
| | r-biopharm (Best.-Nr. 10139106035) | Bestimmung von D-Glucose und D-Fructose | 03.4.002.1 | 2023-01 | 4 |
| | r-biopharm (Best.-Nr. 10176303035) | Bestimmung von Lactose- und Galactose | | | |
| | ASU L 44.00-6 (1985-12) | Bestimmung von Lactose in Schokolade; Enzymatisches Verfahren | | | |
| | ASU L 18.00-8 (1984-11) | Bestimmung von Lactose in Feinen Backwaren | 03.4.004.1 | 2023-01 | 9 |
| | ASU L 17.00-7 (1983-11) | Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen | | | |
| | ICA 33 (1989); Modifikation: hier auch Lebensmittel | Bestimmung von Saccharose, Glucose, Fructose in Schokolade und Süßwaren | 03.4.005.2 | 2023-01 | 7 |
| | r-biopharm (Best.-Nr. 10670057035, 2014-01) | Bestimmung von Sorbit | 03.4.006.1 | 2014-01 | 4 |
| | r-biopharm (Best.-Nr. 10207748035, 2017-07) | Bestimmung von Stärke | 03.4.007.1 | 2022-08 | 13 |
| | r-biopharm (Best.-Nr. 10148270035, 2018-06) | Bestimmung von Glycerin | 03.4.008.1 | 2024-04 | 5 |
| | r-biopharm (Best.-Nr. E2100, 2014-01) | Bestimmung von Oxalsäure | 03.4.009.1 | 2014-01 | 3 |
| | r-biopharm (Best.-Nr. 10139084035, 2010-11) | Bestimmung von Milchsäure | 03.4.010.1 | 2020-11 | 3 |
| | r-biopharm (Best.-Nr. 10139076035, 2012-05) | Bestimmung von Citronensäure | 03.4.011.1 | 2020-11 | 4 |
| | r-biopharm (Best.-Nr. 10139068035, 2014-01) | Bestimmung von Äpfelsäure | 03.4.012.1 | 2014-01 | 3 |
| | r-biopharm (Best.-Nr. 11113950035, 2013-07) | Bestimmung von Maltose | 03.4.013.1 | 2013-07 | 2 |
| 1.09 Bestimmung von Farbstoffen in Lebensmitteln mittels Dünnschichtchromatographie | PV 05.2.002.1 | Wasserlösliche, synthetische Farbstoffe | 05.2.002.1 | 2017-07 | 9 |
| 1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminaten in Lebensmitteln und deren Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV/DAD, FLD, RID) ** | ASU L 18.00-16 (1999-11) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren | | | |
| | ASU L 45.00-1 (1999-11); Modifikation: Verringerung der Einwaage zur Extraktion | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao | 06.2.001.1 | 2020-04 | 13 |

| | | | | |
|---|---|------------|---------|----|
| ASU L 43.08-1 (1996-02) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie | 06.2.002.1 | 2020-09 | 11 |
| AOAC 990.25 (1996) | Vanillin, Vanillinsäure, p-Hydroxybenzaldehyd, p-Hydroxybenzoesäure und Ethylvanillin in Vanille-Extrakt und künstlichem Vanille-Aroma - Flüssigchromatographische Methode | 06.2.003.1 | 2020-04 | 11 |
| ASU L 00.00-28 (2001-07); Modifikation: Hier auch Zusatzstoffe | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren | 06.2.004.1 | 2019-12 | 12 |
| ASU L 00.00-29 (2001-07) | Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren | 06.2.004.2 | 2019-09 | 2 |
| ASU L 00.00-63/2 (2001-07) | Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mittels HPLC - Teil 2; Bestimmung von β -Carotin | 06.2.005.1 | 2021-04 | 8 |
| ASU L 00.00-63/2 (2001-07), (Modifikation: Erweiterung auf den Parameter α -Tocopherolacetat, Verringerung der Volumina bei der Verseifung und Extraktion) | Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mittels HPLC - Teil 2; Bestimmung von β -Carotin | 06.2.005.2 | 2021-05 | 1 |
| ASU L 00.00-171 (2020-05) | Bestimmung von Organische Säuren | 06.2.006.1 | 2024-01 | 12 |
| PV 06.2.006.1 | Bestimmung von Vitamin C | 06.2.006.2 | 2023-02 | 4 |
| PV 06.2.007.1 | Bestimmung von B-Vitamine | 06.2.007.1 | 2020-04 | 10 |
| PV 06.2.008.1 | Bestimmung von wasserlösliche Farbstoffen | 06.2.008.1 | 2020-05 | 8 |
| PV 06.2.008.2 | Bestimmung von fettlösliche Farbstoffen | 06.2.008.2 | 2023-12 | 2 |
| ASU L 00.00-10 (1984-11) | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln | 06.2.009.1 | 2019-06 | 7 |
| ASU L 00.00-9 (1984-11) | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln | | | |
| ASU L 40.00-10/3 (2019-07) | Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural; Teil 3: Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren (nach DIN 10751 Teil 1) | 06.2.012.1 | 2020-05 | 3 |
| ASU L 43.00-2 (2018-06); Modifikation: hier auch Zusatzstoffe | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Steviol-Glycosiden in Süßwaren, Schokolade, koffeinhaltigen Brausen und Lebensmitteln für eine besondere Ernährungsform - HPLC-Verfahren | 06.2.013.1 | 2022-12 | 8 |
| ASU L 15.00-9 (2014-02); Modifikation: hier auch Lebensmittel | 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 | 06.2.014.1 | 2014-03 | 2 |
| ASU L 48.02-4 (2014-02); Modifikation: hier auch Lebensmittel | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Deoxynivalenol in Säuglings- und Kleinkindnahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer - Immunoaffinitätssäule und UV-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 | 06.3.001.1 | 2018-10 | 9 |
| PV 06.3.001.1 | Aflatoxine B1, B2, G1, G2 und Ochratoxin A | | | |
| DGF F-II 4a (2000) | Bestimmung von Vitamin E (a-, b-, g-, d-Tocopherol) in Lebensmitteln | 06.3.003.1 | 2014-04 | 10 |
| PV 06.3.005.1 | Fettsäuretryptamide | 06.3.005.1 | 2018-07 | 9 |
| ASU L 15.01/02-2 (2006-12); Modifikation: Matrix hier auch Lebensmittel, modifizierter Eluent | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule | 06.3.007.1 | 2014-04 | 6 |
| DGF-Einheitsmethode C-III 17 a (2020) | PAH4 | 06.3.008.1 | 2022-11 | 6 |
| AOAC 2012.24 (2014) | 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 | 06.3.009.1 | 2019-06 | 4 |
| PV 06.3.010.1 | Polyphenole Catechin, Epicatechin, Procyanidin B2, C1 | 06.3.010.1 | 2023-04 | 3 |
| ASU L 00.00-126 (2013-01); Modifikation: Hier auch Zusatzstoffe | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sucralose in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren | 06.5.001.1 | 2021-02 | 7 |
| PV 06.5.002.1 | Bestimmung höherkettiger Kohlenhydrate (DP 3-7) mittels HPLC-RI | 06.5.002.1 | 2021-05 | 1 |
| SLMB Kapitel 22, 6.2 (Sept. 1999) (bereits zurückgezogen) | Bestimmung von Zuckerarten mittels HPLC-RI | 06.5.003.1 | 2022-08 | 1 |
| 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) | | | |
| ASU L 17.00-12 (1999-11); Modifikation: Erweiterung des Spektrums auf FSME von C4 bis C24 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen | 07.1.001.1 | 2023-06 | 15 |
| 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 | | | |
| PV 07.1.007.1 | Zusammensetzung der Triglyceride nach C-Zahlen und Isomeren | 07.1.007.1 | 2020-12 | 11 |
| ASU L 13.03.06-1 (2010-01); Modifikation: auch Bestimmung der Triglycerid-Zusammensetzung nach C-Zahlen und Stellungsisomeren mit modifizierter Auswertung) | Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Kakaobutter-Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC) | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|------------|---------|----|
| | ASU L 13.03.06-2 (2010-01) | Untersuchung von Lebensmitteln - Quantifizierung von Kakaobutter-Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC) | 07.1.007.2 | 2023-04 | 7 |
| | 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) | | | |
| | PV 07.1.010.1 | Bestimmung von PGPR in Schokolade | 07.1.010.1 | 2023-08 | 17 |
| | PV 07.1.011.1 | Bestimmung von Benzaldehyd in Ölsamen, Rohmassen und ähnlichen Erzeugnissen | 07.1.011.1 | 2019-08 | 6 |
| | SLMB Kap 24A/05 (2007), bereits zurückgezogen; Modifikation: geänderte Silylierung | Bestimmung von Zucker und Zuckerkohole in Lebensmitteln und Zusatzstoffen | 07.1.015.1 | 2023-09 | 16 |
| | PV 07.1.020.2 | Bestimmung von Menthol nach Festphasenaufreinigung | 07.1.020.2 | 2023-04 | 7 |
| | AOCS Cd 11b-91 (2017) | Mono- and Diglycerides by Capillary Gas Chromatography | 07.1.021.1 | 2019-08 | 5 |
| | ASU L 18.00-17 (2014-08) | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau | 07.1.022.1 | 2022-05 | 7 |
| 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) | 07.2.002.4 | 2023-04 | 6 |
| | ASU L 13.04-08/2, 2022-08 | Bestimmung von fettsäuregebundenem Chlorpropandiol (MCPD) und Glycidol mittels GC/MS in pflanzlichen Ölen Teil 2: Verfahren mittels langsamer alkalischer Umesterung und Messung für 2-MCPD, 3-MCPD und Glycidol | | | |
| | PV 07.2.002.5 | Simultane Quantifizierung von freiem 2-MCPD, 3-MCPD sowie MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester (5-in-2) | 07.2.002.5 | 2021-05 | 1 |
| | PV 07.2.003.1 | Quantitative Bestimmung von Furan und Alkylfuranen in Kakao- und Schokoladenerzeugnissen mittels HS-SPME Arrow-GC-MS | 07.2.003.1 | 2023-11 | 3 |
| 1.13 Bestimmung von Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Flüssigchromatographie-Gaschromatographie-Kopplung mit konventionellen Detektoren (FID) ** | PV 07.3.001.1 | Probenvorbereitung für die MOSH/MOAH-Analytik | 07.3.001.1 | 2017-03 | 3 |
| | PV 07.3.001.3 | Bestimmung von MOSH/MOAH in Lebensmitteln | 07.3.001.3 | 2023-04 | 6 |
| | PV 07.3.001.4 | Bestimmung von MOSH/MOAH in Fetten und Ölen | 07.3.001.4 | 2023-04 | 4 |
| | ISO 20122:2024-04 | Pflanzliche Öle - Bestimmung von gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit Analyse durch online gekoppelte Hochleistungsflüssigkeitschromatographie-Gaschromatographie mit Flammenionisationsdetektion (HPLC-GC-FID) - Verfahren für die niedrige Bestimmungsgrenze | 07.3.001.6 | 2023-04 | 3 |
| 1.14 Bestimmung von Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS) | PV 06.4.001.1 | Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln | 06.4.001.1 | 2024-10 | 9 |
| | PV 06.4.006.1 | Multimethode Mykotoxine | 06.4.006.1 | 2023-05 | 8 |
| 2.01 Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels ELISA * | PV 04.1.000.1 | Auswahlkriterien für die Benutzung der verschiedenen ELISA Test-Kits | 04.1.000.1 | 2021-12 | 3 |
| | r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R7002, 2024-07) | Gliadin/Gluten mittels ELISA | 04.1.004.1 | 2018-08 | 3 |
| | Romerlabs Agra Quant Casein (Art. Nr. 10002037, 2019-04) | Casein mittels ELISA (Romerlabs) | 04.1.005.2 | 2018-08 | 2 |
| | Romerlabs Agra Quant Macadamia (Art. Nr. 10002053, 2019-08) | Macadamia mittels ELISA | 04.1.012.1 | 2019-05 | 1 |
| | ASU L 00.00-193/2 (04-2024) | Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit immunologischen Verfahren; Teil 2: Quantitative Bestimmung von Haselnuss mit einem Enzym-Immunoassayverfahren unter Verwendung von monoklonaren Antikörpern und Proteindetektion mit Bicinchoninsäure (nach DIN CEN/TS 15633-2) | 04.1.13.1 | 2018-08 | 1 |
| | r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R6901, 2022-11) | Mandel | | | |
| | r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R7202, 2024-03) | Sesam | | | |
| | r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R6102, 2016-07) | Süßupine | | | |
| | r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R6402, 2022-05) | Ei | | | |
| Romerlabs Agra Quant Lactoglobulin (Art. Nr. 10002034, 2019-06) | β-Lactoglobulin | | | | |

| | | | | | |
|--|---|---|------------|---------|---|
| | ASU L 00.00-69 (2003-12); Modifikation: Verwendung des Testkits r-biopharm, Ridascreen Fast, Art. Nr. R6202 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem | 04.1.14.1 | 2019-06 | 3 |
| | Romerlabs AgraQuant Erdnuss (Art. Nr. 10001990, 2019-06) | Erdnuss | | | |
| | Romerlabs AgraQuant Cashew (Art. Nr. 10002094, 2019-06) | Cashew | | | |
| | Romerlabs AgraQuant Soja (Art. Nr. 10002015, 2019-06) | Soja | | | |
| 3 Sensorische Untersuchung von Lebensmitteln *** | ASU L 00.90-6 (2015-06); Modifikation: keine verdeckte Verkostung, da gleichzeitig Identitätsprüfung | Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung | 10.1.002.1 | 2019-01 | 2 |
| 4 Bestimmung von Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Flüssigchromatographie-Gaschromatographie-Kopplung mit konventionellen Detektoren (FID) ** | PV 07.3.001.2 | Bestimmung von MOSH/MOAH in Verpackungsmaterialien | 07.3.001.2 | 2023-04 | 4 |
| | PV 07.3.001.5 | Bestimmung von MOSH/MOAH in Schmierstoffen | 07.3.001.5 | 2023-04 | 2 |
| 5 Mikroskopie | PV 09.1.001.1 | Mikroskopische Bestimmung des Kakaoschlenanteils | 09.1.001.1 | 2018-10 | 1 |