

IQ.Köln							
Prüfart inkl. Flexibilisierung	Nummer der Norm / PV-Nummer	Titel der Norm / Titel der PV	ggf. Modifikation der Normmethode	Interne PV-Nr.	Stand der PV	Version der PV	Art der Änderung
1.01 Probenvorbereitung von Lebensmitteln **	PV 01.1.000.1	Probenzerkleinerung		01.1.000.1	2014-06	3	Inhaltliche Änderung
	PV 01.1.009.1	Herstellen einer repräsentativen Mischprobe		01.1.009.1	2004-11	1	Erste Version
	PV 01.1.017.1	Vorbereitung QS-Proben		01.1.017.1	2015-01	1	Erste Version
	PV 01.1.001.1	Gewichtsbestimmung von Süßwaren		01.1.001.1	2013-06	2	Inhaltliche Änderung
	PV 07.3.001.1	Probenvorbereitung für die MOSH/MOAH-Analytik		07.3.001.1	2017-03	3	Inhaltliche Änderung
	PV01.1.013.1	Erfetten von Lebensmitteln (qualitativ)		PV01.1.013.1	2017-03	3	Inhaltliche Änderung
	PV01.1.013.2	Erfetten von Marzipan (qualitativ)		PV01.1.013.2	2011-11	2	Inhaltliche Änderung
	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	2019-07	13	Redaktionelle Änderung
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					
	ASU L 18.00-12 (1988-12)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trocknungsverlustes in Feinen Backwaren		02.1.001.1	2019-07	8	Redaktionelle Änderung
	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	Redaktionelle Änderung
	ICA 25 (1988)	Wasserunlösliche, wasserlösliche, säureunlösliche, säurelösliche Asche in Kakao und Schokoladenprodukten					
	ASU L 39.00 E (EG), Methode 9	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten Einleitung (Herstellung der Analysenprobe u. a.). Methode 9: Bestimmung der Sulfatasche	erweiterte Matrix	02.1.002.3	2019-12	2	Validierung
	ASU L 18.00-5 (1988-12), ASU L 44.00-4 (1985-12)	Gesamtfettgehalt in Süßwaren		02.1.003.1	2016-04	6	Inhaltliche Änderung
	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	2020-09	6	Inhaltliche Änderung
	ASU L 18.00-5 (1988-12)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie		02.1.003.7	2020-05	4	Inhaltliche Änderung
	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	Inhaltliche Änderung
	DGF F-I 5 Teil 1 (1998)	Aceton-Unlösliches - indirekte Methode		02.1.005.1	2005-06	2	Validierung
	ICA 38 (1990)	Bestimmung des Siebrückstands von Kakaopulver und Kakaomassen (Wassersiebmethode)		02.1.007.1	2014-01	6	Inhaltliche Änderung
	PV 02.1.008.1	Feinheitsbestimmung von Kakao und Schokoladen (Nasssiebung nach Schetty)		02.1.008.1	2014-01	4	Inhaltliche Änderung
	PV 01.1.001.1	Gewichtsbestimmung von Süßwaren		01.1.001.1	2013-06	2	Inhaltliche Änderung
	DGF C - IV 2c (2019)	Dichte - Pyknometermethode		02.1.011.1	2020-05	2	Inhaltliche Änderung
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-Schoof)		02.2.001.1	2019-07	9	Inhaltliche Änderung
	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	2019-12	11	Validierung
	AOAC 939.02 (1939)	Protein (Milchprotein) in Milchsokolade (Kjeldahl Methode)					
	ICA 17 (1973)	Determination of Milk Protein in Chocolates					
	ICA 7 (1963)	Determination of Milk Protein		02.2.002.3	2019-10	10	Inhaltliche Änderung
	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	Inhaltliche Änderung
	ASU L 13.00-05 (2012-01)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen		02.2.004.1	2020-05	10	Validierung
	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	Inhaltliche Änderung
	DGF C-V 11d (2002)	Jodzahl nach Wisl. (Cyclohexen-Eisessig-Methode)		02.2.006.1	2020-03	7	Inhaltliche Änderung
	ASU L 26.04-4 (1987-06)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgüßflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	Erweiterung auf Lebensmittel	02.2.007.1	2020-04	11	Revalidierung
	ASU L 00.00-46/1 (1999-11)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren		02.2.008.1	2019-10	7	Inhaltliche Änderung
	ASU L 00.00-46/1 (1999-11)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren		02.2.008.2	2018-05	7	Erste Version
	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	Inhaltliche Änderung
	PV 02.2.011.1	Glycosidisch gebundene Blausäure (händisch)		02.2.011.1	2018-06	5	Inhaltliche Änderung
	PV 02.2.011.2	Glycosidisch gebundene Blausäure (Büchi Destille)		02.2.011.2	2018-06	1	Erste Version
ICA 26 (1988)	Bestimmung des Wassergehaltes (Karl Fischer-Verfahren)	Hier auch Lebensmittel und Zusatzstoffe	02.2.012.1	2021-02	10	Validierung	
ASU L 13.00-39 (2018-06)	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehaltes - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei)		02.2.014.1	2018-10	6	Inhaltliche Änderung	
DGF C-V 3 (2002)	Verseifungszahl		02.2.015.1	2020-04	11	Validierung	
ASU L 18.00-7 (1988-12)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren	Erweiterung auf Lebensmittel					
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	Methodische Änderung
	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	Inhaltliche Änderung
	DGF C-IV 3a (2003)	Bestimmung von Steigschmelzpunkt, Fließschmelzpunkt, Klarschmelzpunkt		08.1.004.1	2017-02	7	Inhaltliche Änderung
	ICA 4 (1962)	Bestimmung des Schmelzpunktes in Kakaobutter					
	PV 08.1.005.1	Gleichgewichtsfeuchte / aw-Wert		08.1.005.1	2021-02	3	Methodische Änderung
	PV 08.1.006.1	Laerversuche im Klimaschrank		08.1.006.1	2005-11	2	Inhaltliche Änderung
	PV 08.1.007.1	Korngrößenverteilung (Trockensiebung)		08.1.007.1	2018-05	5	Methodische Änderung
	PV 08.1.009.1	Feinheit mittels Grindometer		08.1.009.1	2020-05	1	Validierung
1.05 Elektrodenmessung des pH-Wertes und der	ASU L49.00-5 (2003-12)	Untersuchung von Honig; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (nach DIN 10753)		02.3.001.1	2018-08	3	Validierung

Leitfähigkeit von Lebensmitteln und Zusatzstoffen *	ASU L 05.00-11 AOAC 970.21	Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten Bestimmung des pH-Wertes von Kakaoerzeugnissen (Potentiometrie)	hier auch Lebensmittel und Zusatzstoffe	08.1.001.1	2020-05	8	Inhaltliche Änderung
1.06 Refraktometrische Bestimmung des Brechungsindex von Lebensmitteln *	ASU L 13.00-28 (2018-10) DGF C-IV 5 (2005)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen Brechungsindex von Kakaobutter		03.1.004.1	2020-06	3	Validierung
1.07 Polarimetrie *	ASU L 17.00-5 (2003-12) ASU L 18.00-6 (2003-12)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren		03.2.002.1	2017-03	9	Inhaltliche Änderung
1.08 Photometrie *	ICA 28 (1988) ICA 29 (1988) DGF F-I 5a (2000) r-biopharm (Best.-Nr. 10176290035, 2010-11) r-biopharm (Best.-Nr. 10139106035) r-biopharm (Best.-Nr. 10176303035) ASU L 44.00-6 (1985-12) ASU L 18.00-9 (1984-11) ASU L 17.00-7 (1983-11) ICA 33 (1989) r-biopharm (Best.-Nr. 10670057035, 2014-01) r-biopharm (Best.-Nr. 10207748035, 2017-07) r-biopharm (Best.-Nr. 10148270035, 2018-06) r-biopharm (Best.-Nr. E2100, 2014-01) r-biopharm (Best.-Nr. 10139084035, 2010-11) r-biopharm (Best.-Nr. 10139076035, 2012-05) r-biopharm (Best.-Nr. 10139068035, 2014-01) r-biopharm (Best.-Nr. 11113950035, 2013-07)	Bestimmung von Methylxanthinen in Kakao und Kakaoerzeugnissen Bestimmung des Blauwertes Bestimmung von Phosphatiden in Kakao und Schokoladenprodukten Bestimmung von Ethanol Bestimmung von D-Glucose und D-Fructose Bestimmung von Lactose- und Galactose Bestimmung von Lactose in Feinen Backwaren Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen Bestimmung von Saccharose, Glucose, Fructose in Schokolade und Süßwaren Bestimmung von Sorbit Bestimmung von Stärke Bestimmung von Glycerin Bestimmung von Oxalsäure Bestimmung von Milchsäure Bestimmung von Citronensäure Bestimmung von Äpfelsäure Bestimmung von Maltose	Modifikation: Hexan als Lösungsmittel an Stelle von Tetrachloroethylenstoff	03.3.002.1 03.3.003.1 03.3.005.1 03.4.001.1 03.4.002.1 03.4.004.1 03.4.005.2 03.4.006.1 03.4.007.1 03.4.008.1 03.4.009.1 03.4.010.1 03.4.011.1 03.4.012.1 03.4.013.1	2020-04 2018-08 2012-03 2010-11 2010-11 2020-02 2020-02 2014-01 2019-10 2018-06 2014-01 2020-11 2020-11 2014-01 2013-07	13 9 6 3 3 8 6 4 12 4 3 3 4 3 2	Inhaltliche Änderung Inhaltliche Änderung Inhaltliche Änderung Inhaltliche Änderung Inhaltliche Änderung Validierung Validierung Inhaltliche Änderung Inhaltliche Änderung Inhaltliche Änderung Methodische Änderung Validierung Validierung Inhaltliche Änderung Inhaltliche Änderung
1.09 Bestimmung von Farbstoffen in Lebensmitteln mittels Dünnschichtchromatographie	PV 05.2.002.1	Wasserlösliche, synthetische Farbstoffe		05.2.002.1	2017-07	9	Methodische Änderung
1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten in Lebensmitteln und deren Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV/DAD, FLD, RID) **	ASU L 18.00-16 (1999-11) ASU L 45.00-1 (1999-11) ASU L 43.08-1 (1996-02) AOAC 990.25 (1996) ASU L 00.00-28 (2001-07) ASU L 00.00-29 (2001-07) ASU L 00.00-85 (2011-01, bereits zurückgezogen) PV 06.2.006.1 PV 06.2.007.1 PV 06.2.007.1 PV 06.2.008.2 ASU L 00.00-10 (1984-11) ASU L 00.00-9 (1984-11) AOAC 983.15 ASU L 43.00-2 (2019-07) ASU L 43.00-2 (2018-06) ASU L 15.00-9 (2014-02) ASU L 48.02-4 (2014-02) ASU L 23.05-2 (2012-01) PV 06.3.001.1 DGF F-II 4a (2000) PV 06.3.004.1 PV 06.3.005.1 ASU L 15.01/02-2 (2006-12) AOAC 2012.24 (2013) PV 06.3.010.1 ASU L 00.00-126 (2013-01)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie Vanillin, Vanilinsäure, p-Hydroxybenzaldehyd, p-Hydroxybenzoesäure und Ethylvanillin in Vanille-Extrakt und künstlichem Vanille-Aroma - Flüssigchromatographische Methode Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC Bestimmung von Vitamin C und Organische Säuren Bestimmung von B-Vitaminen Bestimmung von wasserlöslichen Farbstoffen Bestimmung von fettlöslichen Farbstoffen Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln Antioxidantien in Fetten und Ölen Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural; Teil 3: Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren (nach DIN 10751 Teil 1) Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Steviol-Glycosiden in Süßwaren, Schokolade, koffeinhaltigen Brausen und Lebensmitteln für eine besondere Ernährungsform - HPLC-Verfahren Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Deoxyvalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätsäule und UV-Detektion Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Deoxyvalenol in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätsäule und UV-Detektion 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 Immunoaffinitätsäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung Aflatoxine B1, B2, G1, G2 und Ochratoxin A Bestimmung von Vitamin E (α-, β-, γ-, δ-Tocopherol) in Lebensmitteln Vitamin A (Retinol) Fettsäuretryptamide Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätsäule PAH4 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 Polyphenole Catechin, Epicatechin, Procyanidin B2, C1 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sucralose in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)	Hier auch Zusatzstoffe Verringerung der Einwaage zur Extraktion Hier auch Zusatzstoffe Hier auch Zusatzstoffe Hier auch Lebensmittel Hier auch Lebensmittel	06.2.001.1 06.2.002.1 06.2.003.1 06.2.004.1 06.2.004.2 06.2.006.1 06.2.007.1 06.2.007.1 06.2.007.1 06.2.008.2 06.2.009.1 06.2.011.1 06.2.012.1 06.2.013.1 06.2.014.1 06.3.001.1 06.3.003.1 06.3.004.1 06.3.005.1 06.3.007.1 06.3.008.1 06.3.009.1 06.3.010.1 06.5.001.1	2020-04 2020-09 2020-04 2019-12 2019-09 2019-12 2020-04 2020-05 2019-09 2019-06 2012-01 2020-05 2019-06 2014-03 2018-10 2014-04 2007-04 2018-07 2014-04 2018-07 2019-06 2020-07 2021-02	13 11 11 12 2 10 10 8 1 7 1 3 7 2 9 10 3 9 6 5 4 2 7	Methodische Änderung Validierung Validierung Validierung Validierung Inhaltliche Änderung Methodische Änderung Erste Version Inhaltliche Änderung Erste Version Validierung Inhaltliche Änderung Validierung Methodische Änderung Inhaltliche Änderung Inhaltliche Änderung Inhaltliche Änderung Inhaltliche Änderung Validierung Methodische Änderung

konventionellen Detektoren (FID) **	ASU L 17.00-12 (1999-11)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylster in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Erweiterung des Spektrums auf FSME von C4 bis C24)	07.1.001.1	2019-07	13	Inhaltliche Änderung	
	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						
	ASU L 13.03.06-1 (2010-01)	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Kakaobutter-Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)	auch Bestimmung der Triglycerid-Zusammensetzung nach C-Zahlen und Stellungsisomeren mit modifizierter Auswertung)		07.1.007.1	2020-12	11	Methodische Änderung
	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	2019-08	6	Inhaltliche Änderung
	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	2021-04	16	Inhaltliche Änderung
	PV 07.1.011.1	Bestimmung von Benzaldehyd in Ölsamen, Rohmassen und ähnlichen Erzeugnissen			07.1.011.1	2019-08	6	Inhaltliche Änderung
	SLMB Kao 24A/05 (2007), bereits zurückgezogen	Bestimmung von Zucker und Zuckeralkohole in Lebensmitteln und Zusatzstoffen	geänderte Silylierung		07.1.015.1	2019-07	14	Methodische Änderung
	PV 07.1.020.2	Bestimmung von Menthol nach Festphasenaufreinigung			07.1.020.2	2020-11	6	Inhaltliche Änderung
	AOCS Cd 11b-91 (2017)	Mono- and Diglycerides by Capillary Gas Chromatography			07.1.021.1	2019-08	5	Inhaltliche Änderung
	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	2019-08	6	Inhaltliche Änderung
	PV 07.1.023.1	Reinheit von Standardsubstanzen			07.1.023.1	2019-08	3	Inhaltliche Änderung
PV 07.1.024.1	Herstellung von Epoxyfettsäuremethylester			07.1.024.1	2019-08	2	Inhaltliche Änderung	
PV 07.1.024.2	Bestimmung von Epoxyfettsäuren in Fetten und Ölen			07.1.024.2	2019-08	3	Inhaltliche Änderung	
1.12 Bestimmung von Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS) *	DGF C-VI 18 (2010)	Fettsäuregebundenes 3-MCPD (3-MCPD-Ester) und Glycidol (Glycidylester) – Summenbestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Differenzmethode)		07.2.002.3	2018-11	3	Inhaltliche Änderung	
	AOCS Cd-29b-13 (2013)	Fettsäuregebundenes 3-MCPD, 2-MCPD und Glycidol in Fetten und Ölen (3-in-1-Methode)						
	ASU L 13.04-08, 2019-12	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		07.2.002.4	2020-05	5	Methodische Änderung	
	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	Erste Version	
	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	2021-05	1	Erste Version	
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	Inhaltliche Änderung	
	PV 07.3.001.3	Bestimmung von MOSH/MOAH in Lebensmitteln		07.3.001.3	2018-12	4	Inhaltliche Änderung	
	PV 07.3.001.4	Bestimmung von MOSH/MOAH in Fetten und Ölen		07.3.001.4	2021-05	3	Methodische Änderung	
	DGF C-VI 22 (2020)	Mineralölbestandteile, gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH) und aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH) mit online gekoppelter LC-GC-FID-Methode für niedrige Bestimmungsgrenzen		07.3.001.6	2021-05	1	Erste Version	
1.14 Bestimmung von Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Hochleistungsfüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS)	PV 06.4.001.1	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln		06.4.001.1	2020-04	6	Methodische Änderung	
	PV 06.4.006.1	Multimethode Mykotoxine		06.4.006.1	2020-06	7	Inhaltliche Änderung	
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	2018-08	2	Inhaltliche Änderung	
	r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R7002, 2018-02)	Gladin/Gluten mittels ELISA		04.1.004.1	2018-08	3	Methodische Änderung	
	Romerlabs Agra Quant Casein (COKAL1200, 2018-05)	Casein mittels ELISA (Romerlabs)		04.1.005.2	2018-08	2	Methodische Änderung	
	Romerlabs Agra Quant Macadamia (COKAL1648F, 2014-12)	Macadamia mittels ELISA		04.1.012.1	2019-05	1	Erste Version	
	ASU L 44.00-7 (2006-09)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Haselnuss-Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	Verwendung des Testkits r-biopharm, Ridascreen Fast, Art. Nr. R6802		04.1.13.1	2018-08	1	Erste Version
	r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R6901, 2017-07)	Mandel						
	r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R7202, 2017-07)	Sesam						
	r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R6102, 2016-07)	Süßulpine						
r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R6402, 2017-07)	Ei							
Romerlabs Agra Quant Lactoglobulin (COKAL1048, 2016-06)	β-Lactoglobulin							
ASU L 00.00-69 (2003-12)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	Verwendung des Testkits r-biopharm, Ridascreen Fast, Art. Nr. R6202		04.1.14.1	2019-06	3	Methodische Änderung	
Romerlabs AgraQuant Erdnuss (COKAL0148, 2016-12)	Erdnuss							
Romerlabs AgraQuant Cashew (COKAL0148, 2016-12)	Cashew							
Romerlabs AgraQuant Soja (COKAL0048, 2017-02)	Soja							
3 Sensorische Untersuchung von Lebensmitteln ***	ASU L 00.90-6 (2015-06)	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	keine verdeckte Verkostung, da gleichzeitig Identitätsprüfung	10.1.002.1	2019-01	2	Inhaltliche Änderung	
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	2021-04	3	Inhaltliche Änderung	
	PV 07.3.001.5	Bestimmung von MOSH/MOAH in Schmierstoffen		07.3.001.5	2017-04	1	Erste Version	