

Verfahrensnummer: 19374-02-00

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich

Stand: 20.04.2026

Prüfart Prüfmethodik / Detektor	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	[Flex]	Kurztitel: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung	Kurztitel interner Prüfvorschrift	Ausgabedatum interner Prüfvorschrift
Gravimetrie	Trocknungsverlust	Lebensmittel	B	ASU L 44.00-3	1985-12	Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade	Matrix erweitert auf Lebensmittel	02.1.001.1	2026-03
Gravimetrie	Gesamtasche	Lebensmittel	B	ICA 16	1973	Bestimmung von Asche in Kakao und Schokoladenprodukten	Matrix erweitert auf Lebensmittel	02.1.002.1	2026-02
Gravimetrie	wasserlösliche, wasserunlösliche und säureunlösliche Asche	Lebensmittel	B	ICA 25	1988	Wasserunlösliche, wasserlösliche, säureunlösliche, säurelösliche Asche in Kakao und Schokoladenprodukten	Matrix erweitert auf Lebensmittel	02.1.002.1	2026-02
Gravimetrie	Sulfatasche	Glukosesirup, Glukose und Zuckerwaren	B	ASU L 39.00 E (EG)	1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten Einleitung (Herstellung der Analysenprobe u. a.). Methode 9: Bestimmung der Sulfatasche	Matrix erweitert um Zuckerwaren und Cellulosepulver	02.1.002.3	2025-10
Gravimetrie	Gesamtfettgehalt (händischer Aufschluss)	Lebensmittel	B	ASU L 44.00-4	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade	Matrix erweitert auf Lebensmittel	02.1.003.1	2025-09
Gravimetrie	Fettgehalt (Röse-Gottlieb)	Milch und Milcherzeugnisse	B	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
Gravimetrie	Gesamtfettgehalt (Soxtherm und Hydrotherm)	Lebensmittel	B	ASU L 44.00-4	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade	Matrix erweitert auf Lebensmittel	02.1.003.7	2020-05
Gravimetrie	Siebrückstand	Kakaopulver und Kakaomasse	B	ICA 38	1990	Bestimmung des Siebrückstands von Kakaopulver und Kakaomassen (Wassersiebmethode)		02.1.007.1	2026-02
Gravimetrie	Dichte	Flüssige und viskose Lebensmittel	B	DGF C-IV 2c	2019	Dichte - Pykometermethode	Matrix erweitert auf Lebensmittel	02.1.011.1	2020-05
Titrimetrie	Reduzierende Zucker	Lebensmittel	B	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
Titrimetrie	Gesamtstickstoffgehalt	Lebensmittel	B	ASU L 17.00-15	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren	Matrix erweitert auf Lebensmittel	02.2.002.1	2025-07
Titrimetrie	Milchweiße	Schokoladen	B	AOAC 939.92	1939	Protein (milk) in milk chocolate. Kjeldahl method.		02.2.002.3	2019-10
Titrimetrie	Aschealkalität	Kakao und Schokolade	B	ICA 24	1988	Bestimmung der Alkalität von löslicher und unlöslicher Asche in Kakao und Schokoladenprodukten		02.2.003.1	2013-07
Titrimetrie	Säurezahl, Säuregrad und freie Fettsäuren	Fette und Öle	B	ASU L 13.00-5	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen		02.2.004.1	2020-05
Titrimetrie	Peroxidzahl	Fette und Öle	B	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

Titrimetrie	Iodzahl	Fette und Öle	B	DGF C-V 11d	2014	Jodzahl nach Wijs (Cyclohexan/Eisessig-Methode)		02.2.006.1	2020-03
Titrimetrie	Titrierbare Säuren	Lebensmittel	B	ASU L 26.04-4	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Perßlake von Sauerkraut	Matrix erweitert auf Lebensmittel	02.2.007.1	2020-04
Titrimetrie	Gesamte schweflige Säure	Lebensmittel	B	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
Titrimetrie	Gesamte schweflige Säure (Büchi-Apparatur)	Lebensmittel	B	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
Titrimetrie	Ammoniumchlorid	Lakritzwaren	B	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
Titrimetrie	Blausäure	Mandeln, Aprikosenkerne, daraus hergestellte Massen	B	PV 02.2.011.1	2018-06	Titrimetrische Bestimmung von glycosidisch gebundener Blausäure in Mandeln, Aprikosenkernen und daraus hergestellten Massen (händisch)		02.2.011.1	2018-06
Titrimetrie	Blausäure	Mandeln, Aprikosenkerne, daraus hergestellte Massen	B	PV 02.2.011.2	2023-10	Titrimetrische Bestimmung von glycosidisch gebundener Blausäure in Mandeln, Aprikosenkernen und daraus hergestellten Massen (Büchi-Destille)		02.2.011.2	2023-10
Titrimetrie	Wassergehalt	Lebensmittel	B	ASU L 13.00-39	2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei)	Matrix auf Lebensmittel erweitert	02.2.012.1	2025-02
Titrimetrie	Chlorid	Lebensmittel	B	ASU L 18.00-7	1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren	Matrix auf Lebensmittel erweitert	02.2.015.1	2020-04
Physikalische Bestimmungen	Viskosität	Kakao und Schokolade	A	ICA 46	2000	Viskosität und Fließgrenze (nach Casson) in Kakao- und Schokoladenprodukten		08.1.002.1	2017-05
Physikalische Bestimmungen	Erstarrungskurve	Kakaobutter, Schokolade, Fette	A	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
Physikalische Bestimmungen	Klarschmelzpunkt	Fette	A	DGF C-IV 3a	2003	Bestimmung von Steigschmelzpunkt, Fließschmelzpunkt, Klarschmelzpunkt		08.1.004.1	2026-02
Physikalische Bestimmungen	aw-Wert	Lebensmittel	A	PV 08.1.005.1	2026-01	Bestimmung der Gleichgewichtsfeuchte (aw-Wert) in Lebensmitteln		08.1.005.1	2026-01
Physikalische Bestimmungen	Lagerversuche	Lebensmittel	A	PV 08.1.006.1	2026-01	Lagerversuche von Lebensmitteln im Klimaschrank		08.1.006.1	2026-01
Physikalische Bestimmungen	Feinheit (Grindometer)	Schokoladen und Kakaomassen	A	PV 08.1.009.1	2020-05	Bestimmung der Feinheit in Schokoladen und Kakaomassen mittels Grindometer		08.1.009.1	2020-05
Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	AOAC 970.21	1974	Bestimmung des pH-Wertes von Kakaoprodukten (Potentiometrie)	Matrix erweitert auf Lebensmittel	08.1.001.1	2026-03
Polarimetrie	Stärkegehalt	Brot, Feine Backwaren	B	ASU L 18.00-6	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen		03.2.002.1	2017-03
Photometrie	Methylxanthine	Kakaoerzeugnisse, Zuckerwaren und Backwaren	B	ICA 28	1988	Bestimmung von Methylxanthinen in Kakao und Kakaoprodukten		03.3.002.1	2020-04
Photometrie	Blauwert	Kakaobutter und -fette	B	ICA 29	1988	Bestimmung des Blauwerts	Hexan als Lösungsmittel an Stelle von Tetrachlorkohlenstoff	03.3.003.1	2018-08
Photometrie	Ethanol	Lebensmittel	B	r-biopharm, Enzytec Liquid Ethanol (Art.-Nr. E8340)	2023-06	Enzymatischer UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Kombucha, Säften und alkoholfreiem Bier	Matrix erweitert auf Lebensmittel	03.4.001.1	2010-11

Photometrie	D-Glucose, D-Fructose	Lebensmittel	B	r-biopharm, Enzytec Liquid (Art.-Nr. E8160)	2023-09	UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose/D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		03.4.002.1	2024-11
Photometrie	Lactose und Galactose	Lebensmittel	B	ASU L 44.00-6	1985-12	Bestimmung von Lactose in Schokolade; Enzymatisches Verfahren	Verwendung des Testkits r-biopharm, Enzytec Liquid (Art.-Nr. E8110) (2023-09) Matrix erweitert auf Lebensmittel, Galactose aufgenommen	03.4.004.1	2024-11
Photometrie	Saccharose, D-Glucose, D-Fructose	Lebensmittel	B	ICA 33	1989	Bestimmung von Saccharose, Glucose, Fructose in Schokolade und Süßwaren	Verwendung des Testkits r-biopharm, Enzytec Liquid (Art.-Nr. E8190) (2023-09) Matrix erweitert auf Lebensmittel	03.4.005.2	2024-11
Photometrie	Stärke	Lebensmittel	B	r-biopharm, Enzytec Liquid (Art.-Nr. E8100)	2023-04	UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		03.4.007.1	2022-08
Photometrie	Glycerin	Lebensmittel	B	r-biopharm, Enzytec Liquid (Art.-Nr. E8360)	2023-04	UV-Test zur Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		03.4.008.1	2024-11
Photometrie	Milchsäure	Lebensmittel	B	r-biopharm, Enzytec Liquid (Art.-Nr. E8240)	2023-09	UV-Test zur Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		03.4.010.1	2024-11
Photometrie	Citronensäure	Lebensmittel	B	r-biopharm, Enzytec Liquid (Art.-Nr. E8230)	2023-03	UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		03.4.011.1	2024-11
Photometrie	Äpfelsäure	Lebensmittel	B	r-biopharm, Enzytec Liquid (Art.-Nr. E8280)	2023-09	UV-Test zur Bestimmung von L-Äpfelsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		03.4.012.1	2014-01
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Theobromin, Coffein	Kakao, Kakaoerzeugnisse, feine Backwaren	C	ASU L 45.00-1	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao	Verringerung der Einwaage zur Extraktion	06.2.001.1	2020-04
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Glycyrrhizinsäure	Lakritz, lakritzhaltige Zuckerwaren	C	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
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Vanillin, Vanillinsäure, p-Hydroxybenzaldehyd, p-Hydroxybenzoesäure	Vanille-Extrakt, künstliches Vanille-Aroma	C	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
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Süßstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-28	2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren	Hier auch Zusatzstoffe	06.2.004.1	2019-12
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Cyclamat	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-29	2001-07	Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln – HPLC-Verfahren		06.2.004.2	2019-09
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	organische Säuren	Zuckerwaren, Süßwaren	C	PV06.2.006.1	2026-03	Bestimmung von Organischen Säuren in Zuckerwaren und anderen Süßwaren mittels HPLC-UV		06.2.006.1	2026-03
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Vitamin C	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-171	2020-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln - HPLC-UV-Verfahren		06.2.006.2	2023-02
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	B-Vitamine	Lebensmittel	C	PV06.2.007.1	2020-04	Bestimmung von B-Vitaminen in Lebensmitteln mittels HPLC-UV		06.2.007.1	2020-04

Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	wasserlösliche Farbstoffe	Lebensmittel	C	PV06.2.008.1	2020-05	Bestimmung von wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-UV		06.2.008.1	2020-05
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	fettlösliche Farbstoffe	Lebensmittel	C	PV06.2.008.2	2023-12	Bestimmung von fettlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-UV		06.2.008.2	2023-12
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Hydroxymethylfurfural	Lebensmittel	C	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)	Matrix auf Lebensmittel erweitert	06.2.012.1	2020-05
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Steviol-Glycoside	Zusatzstoffe, Lebensmittel	C	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	Matrix auf Lebensmittel und Zusatzstoffe erweitert	06.2.013.1	2022-12
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Mykotoxine	Lebensmittel	C	PV06.3.001.1	2018-10	Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 und Ochratoxin A in Lebensmitteln mittels HPLC-FLD		06.3.001.1	2018-10
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Fettsäuretryptamide	Kakaoerzeugnisse	C	PV06.3.005.1	2018-07	Bestimmung der Fettsäuretryptamide in Kakaoerzeugnissen mittels HPLC-FLD		06.3.005.1	2018-07
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	Lebensmittel	C	DGF C-III 17 a	2020	Bestimmung von polyzyklischen, aromatischen Kohlenwasserstoffen in Fetten und Ölen	Matrix auf Lebensmittel erweitert	06.3.008.1	2022-11
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Gesamtflavane DP1-7	Kakao- und Schokoladenerzeugnisse	C	AOAC 2020.05	2020	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	2024-11
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Polyphenole	Kakao- und Schokoladenerzeugnisse	C	PV06.3.010.1	2023-04	Bestimmung der Polyphenole Catechin, Epicatechin, Procyanidin B2 und Procyanidin C1 in Kakao- und Schokoladenerzeugnissen mittels HPLC-FLD		06.3.010.1	2023-04
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Sucralose	Lebensmittel und Zusatzstoffe	C	ASU L 00.00-126	2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sucralose in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren	Matrix auf Zusatzstoffe erweitert	06.5.001.1	2021-02
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Höherkettige Kohlenhydrate	Lebensmittel	C	PV06.5.002.1	2021-05	Bestimmung höherkettiger Kohlenhydrate (DP3-7) in Lebensmitteln mittels HPLC-RI		06.5.002.1	2021-05
Flüssigchromatographie mit konventionellem Detektor (UV/DAD, FLD, RID)	Zucker (einzeln)	Lebensmittel	C	PV06.5.003.1	2022-08	Bestimmung von einzelnen Zuckerverbindungen in Lebensmitteln mittels HPLC-RI		06.5.003.1	2022-08
Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	Fettsäuremethylester	Lebensmittel	C	ASU L 17.00-12	1999-11	Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Erweiterung des Spektrums auf FSME von C4 bis C24	07.1.001.1	2023-06
Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	Fettsäuremethylester	Lebensmittel	C	ASU L 13.00-46	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie	Erweiterung des Spektrums auf FSME von C4 bis C24	07.1.001.1	2023-06
Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	Fettsäuremethylester	Lebensmittel	C	ASU L 13.00-27/3	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern -Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)		07.1.001.1	2023-06

Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	Kakaobutter-Äquivalente	Kakaobutter, Schokolade	C	ASU L 44.00-9	2010-01	Nachweis von Kakaobutter-Äquivalenten in Zartbitterschokolade durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)	auch Bestimmung der Triglycerid-Zusammensetzung nach C-Zahlen und Stellungsisomeren mit modifizierter Auswertung)	07.1.007.1	2024-11
Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	Kakaobutter-Äquivalente	Kakaobutter, Schokolade	C	ASU L 44.00-10	2010-01	Quantifizierung von Kakaobutter-Äquivalenten in Zartbitterschokolade durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)	auch Bestimmung der Triglycerid-Zusammensetzung nach C-Zahlen und Stellungsisomeren mit modifizierter Auswertung)	07.1.007.1	2024-11
Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	Kakaobutter-Äquivalente	Milchschokolade	C	JRC/IRMM EUR22666	2007	Detection and Quantification of Cocoa Butter Equivalents in Milk Chocolate		07.1.007.2	2023-04
Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	Kakaobutter-Äquivalente	Kakaobutter, Zartbitterschokolade	C	JRC/ICRM EUR 20742 EN	2003	Validated Method. Method description for the detection of cocoa butter equivalents in cocoa butter and plain chocolate.	geänderte Einwaage	07.1.007.3	2024-11
Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	Kakaobutter-Äquivalente	Kakaobutter, Zartbitterschokolade	C	JRC/ICRM EUR 20831 EN	2003	Validated Method. Method description for the Quantification of Cocoa Butter Equivalents in Cocoa Butter and Plain Chocolate		07.1.007.3	2024-11
Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	PGPR	Schokolade, kakaohaltige Produkte	C	PV07.1.010.1	2023-09	Bestimmung von PGPR in Schokolade und kakaohaltigen Produkten mittels GC-FID		07.1.010.1	2023-09
Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	Zucker und Zuckeralkohole	Lebensmittel	C	SLMB Kap 24A/05	2007	Bestimmung von Zucker und Zuckeralkohole in Lebensmitteln und Zusatzstoffen	geänderte Silylierung	07.1.015.1	2021-10
Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	Menthol	Zuckerwaren, Aromen	C	PV07.1.020.2	2025-09	Bestimmung von Menthol in Zuckerwaren und Aromen nach Festphasenaufreinigung mittels GC-FID		07.1.020.2	2025-09
Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)	Mono- und Diglyceride	Fette	C	AOCS Cd 11b-91	2024	Mono- and Diglycerides by Capillary Gas Chromatography		07.1.021.1	2024-11
Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS)	MCPD, Glycidol	Fette, Öle	B	ASU L 13.04-08/2	2025-08	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		07.2.002.4	2026-04
Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS)	MCPD, Glycidol	Fette, Öle	B	PV07.2.002.5	2021-05	Simultane Quantifizierung von freiem 2-MCPD, 3-MCPD sowie MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester in Fetten und Ölen mittels GC-MS (5-in-2)		07.2.002.5	2021-05
Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS)	Furan	Kakao- und Schokoladenerzeugnisse, feine Backwaren	B	PV07.2.003.1	2023-11	Quantitative Bestimmung von Furan und Alkylfuranen in Kakao- und Schokoladenerzeugnissen mittels HS-SPME Arrow-GC-MS		07.2.003.1	2023-11
Flüssigchromatographie-Gaschromatographie-Kopplung mit konventionellen Detektoren (UV, FID)	MOSH/MOAH	Fette, Öle	C	ASU L 13.04-10	2025-08	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	2024-10
Flüssigchromatographie-Gaschromatographie-Kopplung mit konventionellen Detektoren (UV, FID)	MOSH/MOAH	Lebensmittel	C	DGF C-VI 22	2020	Mineralölbestandteile, gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH) und aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH) mit online gekoppelter LC-GC-FID - Methode für niedrige Bestimmungsgrenze	Matrix	07.3.001.7	2023-11
ELISA	Gliadin/Gluten	Backwaren	B	r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R7002)	2024-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Proteinen		04.1.004.1	2018-08

ELISA	Casein	Backwaren, Schokoladen, Eis	B	Romerlabs Agra Quant Casein (Art. Nr. 10002037)	2019-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein		04.1.005.2	2024-11
ELISA	Macadamia	Lebensmittel	B	Romerlabs Agra Quant Macadamia (Art. Nr. 10002053)	2019-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Macadamianuss		04.1.012.1	2019-05
ELISA	Haselnuss	Lebensmittel	B	ASU L 00.00-193/2	2024-04	Nachweis von Lebensmittelallergenen mit immunologischen Verfahren - Teil 2: Quantitative Bestimmung von Haselnuss mit einem Enzym-Immunoassay-Verfahren unter Verwendung von monoklonalen Antikörpern und Proteindetektion mit Bicinchoninsäure (nach DIN CEN/TS 15633-2)	Verwendung des Testkits r-biopharm, Ridascreen Fast, Art. Nr. R6802, 03-2021	04.1.013.1	2024-11
ELISA	Mandel	Lebensmittel	B	r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R6901)	2022-11	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel		04.1.013.1	2024-11
ELISA	Sesam	Lebensmittel	B	r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R7202)	2017-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Sesam		04.1.013.1	2024-11
ELISA	Süßlupine	Lebensmittel	B	r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R6102)	2016-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Süßlupine		04.1.013.1	2024-11
ELISA	Ei	Lebensmittel	B	r-biopharm Ridascreen Fast (Art.-Nr. R6402)	2022-05	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ei		04.1.013.1	2024-11
ELISA	β-Lactoglobulin	Lebensmittel	B	Romerlabs Agra Quant β-Lactoglobulin (Art. Nr. 10002034)	2019-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von β-Lactoglobulin		04.1.014.1	2024-11
ELISA	Erdnuss	Lebensmittel	B	ASU L 00.00-69	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	Verwendung des Testkits Romerlabs AgraQuant Peanut, Art. Nr. 10001990, 2019-06	04.1.014.1	2024-11
ELISA	Soja	Lebensmittel	B	Romerlabs AgraQuant Soja (Art. Nr. 10002015)	2019-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Soja		04.1.014.1	2024-11
ELISA	Cashew	Lebensmittel	B	Romerlabs AgraQuant Cashew (Art. Nr. 10002094)	2019-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Cashew		04.1.014.1	2024-11
Einfach beschreibende Prüfung	Sensorik	Lebensmittel	A	ASU L 00.90-6	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	offene Verkostung, da gleichzeitig Identitätsprüfung, Prüfpersonen zwei	10.1.002.1	2026-04
Flüssigchromatographie-Gaschromatographie-Kopplung mit konventionellen Detektoren (UV, FID)	MOSH/MOAH	Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt	C	PV07.3.001.2	2023-04	Bestimmung von MOSH/MOAH in Verpackungsmaterialien, Kaugummi und Kakaoschalen mittels HPLC-GC-FID		07.3.001.2	2023-04
Flüssigchromatographie-Gaschromatographie-Kopplung mit konventionellen Detektoren (UV, FID)	MOSH/MOAH	Kaugummi	C	PV07.3.001.2	2023-04	Bestimmung von MOSH/MOAH in Verpackungsmaterialien, Kaugummi und Kakaoschalen mittels HPLC-GC-FID		07.3.001.2	2023-04
Flüssigchromatographie-Gaschromatographie-Kopplung mit konventionellen Detektoren (UV, FID)	MOSH/MOAH	Schmierstoffe	C	PV07.3.001.5	2023-04	Bestimmung von MOSH/MOAH in Schmierstoffen mittels HPLC-GC-FID		07.3.001.5	2023-04