

**Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit**  
**Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover**  
**Dresdenstraße 2, 38124 Braunschweig**  
**Eintrachtweg 17, 30173 Hannover**

Flexibler Akkreditierungsbereich:

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

**[Flex A]** die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

**[Flex B]** die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

**[Flex C]** die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

**Standort Braunschweig**

- 1 Lebensmittel
  - 1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen
    - 1.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels gravimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln (Modifikation: Verwendung eines automatisierten Ballaststoffanalysegerätes)
ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren
ASU L 04.00-22 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Butter
ASU L 04.00-24/1 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter – Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren)
ASU L 04.00-24/2 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter – Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren)
ASU L 04.00-24/3 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter – Teil 3: Berechnung des Fettgehaltes
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten (Modifikation: Verwendung eines Umlufttrockenschrankes)

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 05.00-13 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten (Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel, Einwaage matrixbezogen; ohne Vorveraschung, mit Temperaturprogramm)
ASU L 05.00-14 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtlipidgehaltes in Eiern und Eiprodukten (Modifikation: andere Handhabung bei der Probenvorbereitung)
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Modifikation: auch andere Lebensmittel)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel, außer Eiern und Eiprodukten; Einwaage matrixbezogen; ohne Vorveraschung, mit Temperaturprogramm)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: Anwendung auch für andere Lebensmittel, Verwendung eines Heizblocks mit Temperaturregelung, andere Art der Filtertrocknung)
ASU L 13.05-1 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine
ASU L 13.05-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart) (Modifikation: andere Handhabung bei der Probenvorbereitung und Extraktionsdauer)
ASU L 16.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 16.03-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreideschrot
ASU L 16.03-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreideschrot
ASU L 16.08-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Getreidekleie (Haferkleie) (Modifikation: Verwendung eines automatisierten Ballaststoffanalysegerätes)

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 17.03-1 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Mischbrot (Modifikation: Verwendung eines automatisierten Ballaststoffanalysegerätes)
ASU L 18.00-4 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren
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 18.00-23 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen feinen Backwaren (Seesandmethode)
ASU L 20.01/02-3 2015-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: Verwendung eines Umlufttrockenschrankes)
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Modifikation: Verwendung eines Heizblocks mit Temperaturregelung, andere Art der Filtertrocknung)
ASU L 22.00-3 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Teigwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 22.02/04-4 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren
ASU L 26.11.03-6 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenmark (Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel)
ASU L 26.11.04 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tomatenmarkkonserven, 3fach konzentriert (zurückgezogenes Dokument)

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 26.26-3 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte von Gemüsesäften
ASU L 31.00-1 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte von Frucht- und Gemüsesäften (Modifikation: Wasserbad, einstellbar auf $20,0^{\circ}\text{C} \pm 0,1^{\circ}\text{C}$ )
ASU L 37.00-1 1982-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer (Referenzmethoden)
ASU L 40.00-16 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes an wasserunlöslichen Stoffen in Honig; gravimetrisches Verfahren
ASU L 52.01.01-6 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen
ASU L 52.06-1 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Speisesenf
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Modifikation: Matrix auch Trockenpilze, Doppelbestimmung nur bei Auffälligkeiten)
DGF C-III 3e (06) 2006	Polare Anteile in Frittierfetten
OIV-MA-AS2-03B 2012	Internationale Analysenmethode für Wein und Most: Total dry matter
03-21-MAA-M-FÜLLMENGE 2023-12	Füllmenge von Lebensmitteln, gravimetrisch
03-21-MAA-M-PRÄPARATIO 2021-06	Präparation von Fremdbestandteilen oder wertgebenden Anteilen in Lebensmitteln
03-21-MAA-M-TM3 2024-04	Gravimetrische Bestimmung des Trocknungsverlustes in Teiglingen
03-22-MAA-M-Füllmenge 2020-04	Ermittlung der Füllmenge in Lebensmitteln (gravimetrisch)
03-22-MAA-M-Anteilspez 2024-05	Präparativ-gravimetrische Bestimmung spezifischer Gewichtsanteile in Feinkostsalaten und anderen Lebensmitteln
03-22-MAA-M-Qualität_Ei 2023-10	Methode zur Prüfung der Eier auf Güte- und Gewichtsklasse
03-22-MAA-M-Abtropf 2014-01	Gravimetrische Bestimmung des Abtropfgewichtes in Lebensmitteln des FB 220
03-32-MAA-M-A01 2025-01	Bestimmung des Abtropfgewichtes von Lebensmitteln in Aufgussflüssigkeiten, gravimetrisch
03-32-MAA-M-N01 2022-05	Bestimmung von Nettogewicht, Nettoinhalt und spezifischen Gewichtsanteilen in Lebensmitteln, gravimetrisch/volumetrisch
03-41-MAA-M-Füllmenge 2023-02	Bestimmung der Füllmenge von Lebensmitteln, gravimetrisch

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-11-MAA-M-ZK-Fettex 2023-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Extraktion von Fett und Aufreinigung für biologische Testsysteme - Fettgehaltsbestimmung

### 1.1.2 Bestimmung von Fluorid, pH-Wert und Leitfähigkeit mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 04.00-13 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Butterplasma
ASU L 05.00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 13.05-5 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Margarine
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in der Aufgussflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifikation: Anwendung auch für Sauerkonserven, auch automatisierte Messung)
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark
ASU L 26.26-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Gemüsesäften (Modifikation: Automatisierte Messung)
ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel, automatisierte Messung)
ASU L 36.00-2 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Bier (Modifikation: Automatisierte Messung)
ASU L 40.00-5 2021-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit
ASU L 52.01.01-3 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen
ASU L 52.04-1 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Essig, ausgenommen Weinessig (Modifikation: Matrix auch Weinessig, auch automatisierte Messung)
ASU L 59.11-18 1986-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Fluorid in natürlichem Mineralwasser

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
	(Modifikation: automatisierte Messung, Matrix auch Speisesalz)
OIV-MA-AS313-15 2011	Internationale Analysemethoden für Wein und Most: pH (Modifikation: Automatisierte Messung)
MEBAK Würze Bier Biermischgetränke B-590.00.0402020-10	Bestimmung des pH-Wertes in Getränken mittels Elektrodenmessung
03-21-MAA-M-pH-Wert 2024-03	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln

### 1.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels titrimetrischen Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel unter Berücksichtigung verschiedener Umrechnungsfaktoren für andere Lebensmittel; Einwaage je nach zu erwartenden Gehalten; anderer Indikator)
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung
ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-40 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Potentiometrische Endpunktbestimmung
ASU L 13.05-4 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Margarine (Potentiometrisches Verfahren)
ASU L 17.00-2 1982-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-6 1988-12 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel)
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen- Kjeldahl-Verfahren

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
	(Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel; geringe Konzentrationsunterschied bei Lösungen, Wiederfindungsrate von 98-102 %)
ASU L 18.00-7 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren
ASU L 18.00-13 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren (Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel, geringe Konzentrationsunterschied bei Lösungen, Wiederfindungsrate von 98-102 %)
ASU L 22.00-1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren- Kjeldahl-Verfahren (Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel, Insekten als Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel, Wiederfindungsrate von 98-102 %)
ASU L 26.04-1 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut (Modifikation: automatisierte Messung, Probenvolumen immer ca. 5-10 mL, Zugabe von Polyvinylalkohol als Schutzkolloid)
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifikation: Anwendung auch für Weinessig und Sauerkonserven, automatisierte Messung)
ASU L 26.04-5 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der flüchtigen Säuren in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifikation: Anwendung auch für Sauerkonserven, automatisierte Messung)
ASU L 26.11.03-2 1983-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode) (Modifikation: automatisierte Messung, Zugabe von Polyvinylalkohol als Schutzkolloid)
ASU L 26.11.03-4 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode) (Modifikation: automatisierte Messung)
ASU L 26.26-8 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl von Gemüsesäften (Modifikation: Automatisierte Messung)
ASU L 26.26-15 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Gemüsesäften (Modifikation: Automatisierte Messung)
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
	(Modifikation: automatisierte Messung; nur FB32 Anwendung auch für andere Lebensmittel, Probenaufarbeitung matrixbezogen, abweichende Titration auf pH 8,2 für Milch- und Essigsäure und pH 7,0 für Weinsäure, Titration mit 0,1 n oder 0,25 n NaOH)
ASU L 31.00-8 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl von Frucht- und Gemüsesäften (Modifikation: automatisierte Messung)
ASU L 40.00-6 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure
ASU L 52.01.01-2 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode) (Modifikation: automatisierte Messung)
ASU L 52.01.01-4 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode) (Modifikation: automatisierte Messung)
ASU L 52.01.01-7 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung der flüchtigen Säuren in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen
ASU L 52.04-2 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig (Modifikation: Anwendung auch für Weinessig und Sauerkonserven, automatisierte Messung)
ASU L 52.04-3 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der gesamten schwefligen Säure in Essig, ausgenommen Weinessig (Modifikation: Anwendung auch für Weinessig)
ASU L 52.06-3 1989-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf (Modifikation: automatisierte Messung, doppelte Einwaage bei süßem Senf, Zugabe von Polyvinylalkohol als Schutzkolloid)
OIV-MA-AS313-01 2015	Internationale Analysemethoden für Wein und Most: Total acidity (Modifikation: Automatisierte Messung)
OIV-MA-AS313-02 2015	Internationale Analysemethoden für Wein und Most: Volatile Acidity (Modifikation: Anwendung auch für andere Getränke, automatisierte Messung bis pH 8,1, kein Einsatz von Phenolphthalein)
OIV-MA-AS321-02 2009	Internationale Analysenmethode für Wein und Most: Chloride (Modifikation: Matrix auch andere Getränke, automatisierte Messung, Salpetersäure ( $\omega = 20\%$ ) mit Zusatz von Polyvinylalkohol)
OIV-MA-A323-04A1 R2021	Internationale Methoden zur Analyse von Weinen und Mosten - chemische Analyse - nicht-organische Verbindungen - Schwefeldioxid (Resolution OIV-OENO 591B-2018, Resolution OIV-OENO 591B-2018)

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
	(Modifikation: Matrix auch weinhaltige und weinähnliche Getränke; 25 %ige Phosphorsäure; Verwendung einer Heizspirale; Analyse nur unter Stickstoffstrom)
OIV-MA-A323-04A2 R2021	Internationale Analysenmethode für Wein und Most: Total sulfur dioxide (Modifikation: Erweiterung des Anwendungsbereichs auf weinhaltige und weinähnliche Getränke, Verwendung von 25 %iger Phosphorsäure, Verwendung einer Heizspirale, ausschließliches Arbeiten mit Stickstoffstrom)
03-31-MAA-M-SO2 2023-11	Freie und gesamte schweflige Säure in Getränken, Iodometrische Bestimmung nach Dr. Rebelein
03-32-MAA-M-C01 2025-01	Bestimmung von Chlorid in Lebensmitteln (potentiometrisch)
03-32-MAA-M-J01 2023-03	Bestimmung von Jodid/Jodat in Speisesalz, titrimetrisch
03-32-MAA-M-S03 2023-03	Bestimmung der schwefligen Säure in Lebensmitteln, titrimetrisch

#### 1.1.4 Bestimmung von Füllmenge, Kohlendioxid, etherischem Ölgehalt und Wassergehalt mittels volumetrischen Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 53.00-5 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten – Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes – Destillationsverfahren (zurückgezogenes Dokument) (Modifikation: Einzelbestimmung)
ASU L 53.00-8 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des Wassergehaltes (Destillationsverfahren) (Modifikation: zwei Bestimmungen nur im Beanstandungsfall)
ASU L 53.00-10 2019-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern – Wasserdampfdestillationsverfahren (Modifikation: andere Reinigungslösung)
03-32-MAA-M-N01 2022-05	Bestimmung von Nettogewicht, Nettoinhalt und spezifischen Gewichtsanteilen in Lebensmitteln, gravimetrisch/volumetrisch

1.1.5 Bestimmung des Kohlenstoffdioxidgehaltes in alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken und Wein mittels manometrischer Untersuchungen [Flex A]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
OIV-MA-AS314-02 2009	Internationale Analysemethoden für Wein und Most - Methode zur Messung des Überdrucks von Schaumweinen (Modifikation: Untersuchung nur von Flaschen, die mit einem Korkstopfen verschlossen sind und von Schaumweinflaschen mit Kunststoffstopfen, Verwendung von Hohlnadeln mit seitlicher Öffnung ohne separaten Spitzenaufsatz, Matrix auch andere alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke)

1.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen, organischen Kontaminanten und Vitaminen mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (FLD, DAD, RI) in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Modifikation Methode 1: Matrix auch fettreiche Lebensmittel, keine Bestimmung von PHBs, Konzentrationen der Elutionslösung, erweiterte Kalibration; Methode 2: auch für fettreiche Lebensmittel, Verwendung von 2 Elutionslösungen (Ammoniumacetat nach 4.4 mit Eisessig auf pH-Wert 3,9 und Methanol), angepasste HPLC- Bedingungen (Gradient), abweichender Gradient; Methode 3: Matrix Getränke und andere flüssige Lebensmittel, zusätzlich geringer Acetonitrilanteil in Elutionslösung, angepasste Detektionswellenlänge)
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Modifikation: Detektion bei 217 nm)
ASU L 00.00-44 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Neohesperidin-Dihydrochalcon in Lebensmitteln (Modifikation: zusätzliche Bestimmung von Aspartam, Acesulfam-K und Saccharin)
ASU L 00.00-59 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Isomalt, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Modifikation: zusätzliche Bestimmung von Erythrit)
ASU L 00.00-126 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sucralose in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren
ASU L 00.00-134 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS (Modifikation: Kalibrierung mit externem Standard, Probenaufarbeitung matrixbezogen, Matrix auch Lebensmittel mit der

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
	Bezeichnung/Auslobung „Waldmeister“ und andere cumarinhaltige Lebensmittel)
ASU L 00.00-143 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Isomaltulose in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Modifikation: auch Bestimmung von Sachharose, Glucose, Fructose und Maltose)
ASU L 13.00-30 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Tocopherol- und Tocotrienol-Gehaltes mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (Modifikation: Keine Bestimmung von Tocotrienolen, 5.3 Verwendung von Isooctan, 9.1 Verwendung von Quarzküvetten, 9.3 abweichende Einwaagen und Volumina)
ASU L 15.01/02-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ergotalkaloiden in Roggen und Weizen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer basischen Aluminiumoxid-Festphase (Modifikation: halber Proben-Ansatz, Elutionsmittel, HPLC-Bedingungen)
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren (Modifikation: auch andere kakaohaltige Lebensmittel, nur Theobrominbestimmung, 4.5+4.6 Konzentration Stammlösung und Kalibrierlösung, 4.10 Essigsäure p.A., 7.1 keine Vortrocknung)
ASU L 31.00-19 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Hesperidin und Naringin in Frucht- und Gemüsesäften - Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren
ASU L 32.00-1 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Fruchtsaftgetränken
ASU L 32.00-3 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Neohesperidin-Dihydrochalcon in Fruchtsaftgetränken (Modifikation: zusätzliche Bestimmung von Aspartam, Acesulfam-K und Saccharin)
ASU L 32.13-1 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Aspartamgehaltes in coffeinhaltigen Brausen
ASU L 32.16-1 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure in Limonadengrundstoff
ASU L 36.00-9 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in Bier
ASU L 40.00-7 2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose - HPLC-Verfahren (Modifikation Methode 2: Matrix auch Getränke und andere Lebensmittel)
ASU L 40.00-10/3 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural – Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
	(Modifikation Methode 1: Konzentration der Probelösung, Konzentration der HMF-Standard- und Kalibrierlösung, Elutionslösung (Milli-Q-Wasser/Methanol 90:10), Carrez-Klärung nur bei einer Standzeit > 12 Stunden, Probeneinwaage 5 g Methode 2: Durchführung in Getränken, Elutionsmittel, Detektion bei 285nm)
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: Matrix auch andere Getränke)
ASU L 43.08-1 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (Modifikation: Matrix Getränke)
ASU L 45.00-1 1999-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao (Modifikation: auch andere kakaohaltige Lebensmittel, nur Theobrominbestimmung, 4.5+4.6 Konzentration Stammlösung und Kalibrierlösung, 4.10 Essigsäure p.A., 7.1 keine Vortrocknung)
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC - Referenzverfahren (Modifikation: Messung nach ASU L 47.08-1)
ASU L 47.08-1 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von flüssigen Teegetränken – Teil 1: HPLC-Routineverfahren (Modifikation: Matrix auch andere Getränke und Nahrungsergänzungsmittel, keine Bestimmung von Theobromin, keine Vorreinigung, Zusatz zu Elutionsmittel, Detektionswellenlänge 274 nm)
ASU L 53.03/01-1 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in Zimt mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS (Modifikation: Matrix auch Lebensmittel mit der Bezeichnung/Auslobung „Waldmeister“ und andere cumarinhaltige Lebensmittel; Probenaufarbeitung matrixbezogen, Kalibrierung mit externem Standard)
ASU L 53.05-1 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Pfeffer und Pfefferoleoresine - Bestimmung des Piperinegehaltes - Verfahren mit Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) (Modifikation: Matrix auch Paprika, Chili und Nahrungsergänzungsmittel, zwei Analysen nur im Beanstandungsfall)
DGF C III 3c (20) 2020	Polymerisierte Triacylglycerine - Bestimmung in thermisch stark belasteten Fetten und Ölen (Frittierfette) durch Hochleistungsausschlusschromatographie (HSPEC)
DGF C III 3d (02) 2002-05	Bestimmung geringer Gehalte an polymeren (dimeren und oligomeren) Triglyceriden
DGF C-VI 8b (20)	Steradiene (insbesondere $\Delta$ 3,5-Stigmastadien)

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
2020	Bestimmung in Fetten und Ölen mittels HPLC (Modifikation: erweiterte Kalibrierreihe, modifizierte Berechnung)
MEBAK Würze Bier Biermischgetränke B-590.12.134 2020-10	Analyse des Zuckerspektrums in Getränken mittels HPLC
DIN 10234 2003-02	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des Capsaicinoidgehaltes in Paprikapulvern, Paprikaoleoresinen, Chilipulvern und Chiliölesininen - Verfahren mit Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC) (Modifikation: Anwendung auch für Paprika enthaltende und/oder Chili enthaltende Lebensmittel)
IFU MA67 2005	Untersuchung von Fruchtsaft: Determination of Sugars and Sorbitol (HPLC) (Modifikation: Matrix auch andere Getränke/Lebensmittel, Elutionsmittel ohne Ca-EDTA, zusätzliche Bestimmung von Erythrit)
IFU MA71 2015	Untersuchung von Fruchtsaft: Anthocyanins by HPLC (Modifikation: Matrix auch andere Getränke und fruchtsafthaltige Lebensmittel)
IFU MA72 1998	Fumaric acid (HPLC) in fruit juices (Modifikation: Matrix auch andere Getränke)
OIV-MA-AS311-03 2016	Internationale Analysenmethode für Wein und Most: Dosage of sugars in wine by HPLC (Modifikation: Matrix auch andere Getränke und Lebensmittel)
OIV-MA-AS313-17 2009	Internationale Analysemethoden für Wein und Most: Determination of shikimic acid in wine by HPLC and UV-detection (Modifikation: Matrix auch andere Getränke, zusätzliche Bestimmung von Chinasäure)
OIV-MA-AS313-20 2023	Internationale Analysenmethode für Wein und Most: Determination of sorbic, benzoic and salicylic acid content in wine by the use of high-performance liquid chromatography (Modifikation: Elutionsmittel zusätzlich Methanol, angepasste Detektionswellenlänge)
OIV-MA-AS315-05B 2009	Internationale Analysemethoden für Wein und Most: Hydroxymethylfurfural (HMF) (Modifikation: auch andere Getränke, Elutionsmittel, Detektion bei 285nm)
VO (EG) 2870/2000 Anhang Nr. VI 2023-03-13	Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysenmethoden für Spirituosen – Glycyrrhinsäure Bestimmung von Glycyrrhizinsäure durch Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (Modifikation: Elutionsmittel gemäß ASU L 43.08-1, Standardsubstanz wird in Elutionsmittel gelöst)
VO (EG) 2870/2000 Anhang Nr. VIII	Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysenmethoden für Spirituosen – Gesamtzucker

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
2023-03-13	
03-21-MAA-M-FarbLC_qual 2023-05	Qualitativer Nachweis und Identifizierung von wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD
03-21-MAA-M-FarbLC_quant 2024-09	Quantitative Bestimmung von wasserlöslichen Farbstoffen in Getränken mittels HPLC-DAD
03-22-MAA-M-EDTA 2021-09	Bestimmung von EDTA in Mayonnaisen und emulgierten Soßen mittels HPLC-DAD
03-22-MAA-M-Kreatinin 2017-05	Bestimmung von Kreatinin in Fleischextrakten und fleischhaltigen Lebensmitteln mittels HPLC
03-31-MAA-M-HPLC_ASC 2023-10	Bestimmung der Ascorbinsäure in Getränken und anderen flüssigen Lebensmitteln mittels HPLC-DAD
03-31-MAA-M-HPLC_CHIN 2023-10	Bestimmung von Chinin in alkoholfreien Erfrischungsgetränken und alkoholhaltigen Mischgetränken mittels HPLC-DAD
03-31-MAA-M-HPLC_TAURI 2023-10	Bestimmung von Taurin in Getränken mittels HPLC-RI
03-32-MAA-M-V01 2023-03	Bestimmung von Vanillin und Begleitstoffen in Lebensmitteln, HPLC
03-41-MAA-M-AFLA_HPLC 2024-10	Bestimmung von Aflatoxinen in Getreide, Getreideerzeugnissen, ausgewählten Gewürzen, Trockenfrüchten, Nüssen und Ölsaaten mittels HPLC
03-41-MAA-M-AFLA_PREP 2024-03	Bestimmung von Aflatoxinen in Pfeffer und weiteren ausgewählten Gewürzen mit HPLC
03-41-MAA-M-AFLM1_HPLC 2024-03	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch und Milcherzeugnissen mit HPLC
03-41-MAA-M-CIT_HPLC 2023-03	Bestimmung von Citrinin in Getreide und Nahrungsergänzungsmitteln mit HPLC-FLD
03-41-MAA-M-FUMO_HPLC 2023-08	Bestimmung von Fumonisin in Getreide und Getreideerzeugnissen mit HPLC
03-41-MAA-M-Melatonin 2024-09	Bestimmung von Melatonin in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD
03-41-MAA-M-Monacolin 2024-03	Bestimmung von Monacolin K in Nahrungsergänzungsmitteln auf Basis von rotfermentiertem Reis mittels HPLC-DAD
03-41-MAA-M-OTA_CARB 2023-03	Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide, Getreideerzeugnissen, Gewürzen und Trockenfrüchten mit HPLC
03-41-MAA-M-OTA_CEREAL 2023-03	Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide, Getreideerzeugnissen, Nüssen, Ölsaaten und Speiseölen mit HPLC
03-41-MAA-M-OTA_KAF 2023-03	Bestimmung von Ochratoxin A in bestimmten Gewürzen (außer Kurkuma und Curry) mit HPLC
03-41-MAA-M-OTA_MEAT 2023-07	Bestimmung von Ochratoxin A in Fleisch, Fleischerzeugnissen, Käse und speziellen Gewürzen mit HPLC
03-41-MAA-M-OTA_Saft 2023-03	Bestimmung von Ochratoxin A in Saft, Wein und Bier mit HPLC
03-41-MAA-M-ZEA_HPLC 2023-03	Bestimmung von Zearalenon in Getreide und Getreideerzeugnissen mit HPLC

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-32-MAA-M-Gluco 2023-02	Quantitative Bestimmung von Glucosamin mittels HPLC in NEM und diätetischen Lebensmitteln
03-32-MAA-M-Q10 2023-02	Quantitative Bestimmung von Q10 durch UV-VIS Detektion über HPLC in Nahrungsergänzungsmitteln
03-32-MAA-M-VITC 2023-03	Quantitative Bestimmung von Vitamin C durch fluorimetrische Detektion mittels HPLC in Lebensmitteln
03-32-MAA-M-VITAE 2022-05	Quantitative Bestimmung von Vitamin A und E durch fluorimetrische Detektion über HPLC in Lebensmitteln

1.1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, organischen Kontaminanten, Vitaminen und pharmakologisch wirksamen Rückständen mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 00.00 159 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mit Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS) (Modifikation: Matrix auch Futtermittel, 4. Ammoniumacetat, 4.7 mobile Phase, 4.8 Ansatz Stammlösung, 4.9 + 4.10 Ansatz interner Standards, 4.11 entfällt, 4.12 + 4.13 Ansatz Acrylamid-Standardlösung, 8. Auswertung mit Gerätesoftware)
ASU L 00.00-195 2024-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen in Lebensmitteln – LC-MS/MS Verfahren
ASU-L 13.04 06 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Zearalenon in pflanzlichen Speiseölen mittels HPLC-MS/MS (Modifikation: 4.8 Ansatz Stammlösung, 4.9 Verdünnung, Messung von 200-400nm, Konzentrationsberechnung, 4.11.2 Ammoniumacetat, 4.11.3 und 4.11.4 mobile Phasen, 4.11.5 und 4.11.6 Ansatz Standard-Lösung, 4.11.10 Ansatz Arbeitslösung, 4.11.11 kein Abblasen mit Stickstoff, 7.1 Hinweis: 200µL Zearalenon-Arbeitslösung)
ASU L 16.01-10 2020-11	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreidemehl, Brot und Backwaren mittels HPLC-MS/MS (Modifikation: 4.16 Durchführung einer Matrixkalibration, 7.4 Keeper (Punkt 4.11) entfällt)
03-41-MAA-M-H2O_VIT 2024-04	Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen in Nahrungsergänzungsmitteln und Getränken mittels LC-MS/MS (ASU L 00.00 XX im Entwurf)

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-41-MAA-M-Alternaria 2022-10	Bestimmung von Alternariatoxinen in Gemüse-/Obstprodukten, Ölsaaten, Gewürzen und Getreideprodukten mittels LC-MS/MS
03-41-MAA-M-DON_ZON 2023-07	Bestimmung von Fusarien-Toxinen in Getreide, Getreideprodukten und Bier mittels LC-MS/MS
03-41-MAA-M-Morphin 2024-03	Bestimmung von Morphin, Codein und Thebain in Mohn, Mohnmassen und Mohngebäck mittels LC-MS/MS
03-41-MAA-M-MYKOTOXINE 2023-03	Simultane Bestimmung von Mykotoxinen und Tropanalkaloiden in Getreide und Getreideprodukten mit LC-MS/MS
03-41-MAA-M-PA_LCMS 2023-03	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden und Tropanalkaloiden in Tee, Honig, Pollen Gewürzen, Nahrungsergänzungsmitteln und Getränken mittels LC-MS/MS
03-41-MAA-M-PatulinHLB 2023-03	Bestimmung von Patulin in Obst- und Gemüseerzeugnissen mittels LC-MS/MS
03-41-MAA-M-Suessstoff 2023-10	Bestimmung von Süßstoffen in Mineral- und Rohwässern mittels LC-MS/MS
03-41-MAA-M-TROPANALK 2023-07	Bestimmung von Tropanalkaloiden in Getreideerzeugnissen, Gewürzen und Tee mittels LC-MS/MS
03-41-MAA-M-fettl_VIT 2024-03	Bestimmung der fettlöslichen Vitamine D und K in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
03-41-MAA-M-Fipronil 2023-03	Bestimmung von Fipronil und Fipronilsulfon in Ei und Eiprodukten mittels LC-MS/MS
03-41-MAA-M-TROPAN_BABY 2024-03	Bestimmung von Tropanalkaloiden in Säuglings- und Kleinkindernahrung mittels LC-MS/MS
03-41-MAA-M-LUPIN_tro 2023-11	Bestimmung von Lupinalkaloiden in trockenen Lebensmitteln sowie Milch und Milchprodukten mittels LC-MS/MS

### 1.1.8 Gaschromatographie

#### 1.1.8.1 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 05.00-16 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten - Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel, zusätzlicher Einsatz einer 5- $\alpha$ -Cholestan-Standardlösung als ISTD, erweiterte Kalibrierreihe)
ASU L 17.00-12 1999-11 Berichtigung	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
2003-07	(Modifikation: 4.3 Konzentration Stammlösungen, 4.4.2 Verdünnungen, 4.5 Kalibrierlösungen, 7.1 Herstellung der Probenmesslösung, 7.2 GC-Bedingungen;
ASU 17.00-14 1987-06 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Propionsäure in Brot
ASU L 18.00-9 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Feinen Backwaren (Modifikation: 4.3 Konzentration Stammlösungen, 4.4.2 Verdünnungen, 4.5 Kalibrierlösungen, 7.1 Herstellung der Probenmesslösung, 7.2 GC-Bedingungen)
ASU L 18.00-17 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau
ASU L 20.01-13 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise - Gaschromatographisches Verfahren (Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel, erweiterte Kalibrierreihe)
DGF C-VI 10a (00) 2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung
DGF C-VI 11 d (19) 2019	Fettsäuremethylester (alkalische Umesterung) (Modifikation: n-Heptan statt Isooctan)
DGF C-VI 14 (08) 2008	Bestimmung der Triglyceride von Fetten und Ölen mittels GC/FID (Modifikation: 6.3.1 Geräteparameter)
DGF C-VI 16(08) 2012	Bestimmung der 1,2 und 1,3-Diacylglycerine in pflanzlichen Speiseölen - GC-Verfahren
03-41-MAA-M-ANETHOL 2024-03	Gaschromatographische Bestimmung von Anethol in Spirituosen mittels GC-FID
03-41-MAA-M-FL_STOFFE 2024-06	Gaschromatographische Bestimmung flüchtiger Inhaltsstoffe in Getränken
03-41-MAA-M-GCMS 2024-02	Bestimmung und Nachweis von organischen Substanzen aus Prüflösungen mit GC-MS oder GC-FID
03-41-MAA-M-Sterine 2022-05	Bestimmung von Sterinen in Ölen mittels LC-GC
03-41-MAA-M-MinOelTRO 2020-03	Bestimmung von Mineralölbestandteilen in trockenen, fettarmen Lebensmitteln mittels LC-GC-FID
03-41-MAA-M-MinOelfett 2020-03	Bestimmung von Mineralölbestandteilen in fettreichen Lebensmitteln mittels LC-GC-FID
03-41-MAA-M-MinOelOel 2020-03	Bestimmung von Mineralölbestandteilen in Speiseölen mittels LC-GC-FID
03-41-MAA-M-MinOelPu 2020-03	Bestimmung von Mineralölbestandteilen in Milch- und Kakaopulver mittels LC-GC-FID

1.1.8.2 Bestimmung von Aromen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 00.00-145 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von unerwünschten Stoffen des Anhangs III Teil B der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 in flüssigen Lebensmitteln mittels GC-MS (Modifikation: Analyt auch Menthofuran)
ASU L 46.00-4 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Furan in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Headspace-GC/MS-Verfahren (Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel, Analyt auch Methylfuran)
DIN EN 16852 2017-07	Lebensmittel – Bestimmung von Ethylcarbamat in Steinobstbränden, Obstbränden und anderen Spirituosen – GC-MS-Verfahren; Deutsche Fassung EN 16852:2017 (Modifikation: auch beim vereinfachten Verfahren d5-Ethylcarbamat als interner Standard)
03-41-MAA-M-BTX_DEST 2024-06	Bestimmung von aromatischen Kohlenwasserstoffen in fetthaltigen Lebensmitteln mit GC-MSD nach Wasserdampfdestillation
03-41-MAA-M-BTX_HS 2022-11	Bestimmung von leichtflüchtigen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln mittels Headspace GC-MSD
03-41-MAA-M-GCMS 2024-02	Bestimmung und Nachweis von organischen Substanzen aus Prüflösungen mit GC-MS oder GC-FID
03-41-MAA-M-Glycbeg 2023-05	Bestimmung von 3-Methoxy- 1,2-propandiol in Wein mit GC-MSD
03-41-MAA-M-HEAD 2023-02	Identifizierung von unbekanntem flüchtigen organischen Stoffen in Lebensmitteln mittels Headspace - Gaschromatographie - Massenspektroskopie aus dem Dampfraum
03-41-MAA-M-LHKW_HS 2024-01	Bestimmung von leichtflüchtigen Halogen-Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln mittels Headspace - GC-MSD
03-41-MAA-M-MCPD_DCP 2023-03	Bestimmung von 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD), 2-Monochlorpropandiol (2-MCPD) und 1,3-Dichlor-2-propanol in Würzsoßen mittels GC-MSD
03-41-MAA-M-MCPD_FSE 2023-02	Bestimmung von fettsäuregebundenem 3-MCPD (3-MCPD-Ester), 2-MCPD (2-MCPD-Ester) und Glycidol (Glycidylester) in Fett und fetthaltigen Lebensmitteln mit GC-MS/MS
03-41-MAA-M-PAK 2024-06	Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mit GC-MSD
03-41-MAA-M-PAK_Gewürz 2024-03	Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Gewürzen mit GC-MSD
03-41-MAA-M-PAK ÖL 2024-01	Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in pflanzlichen und tierischen Ölen/Fetten mit GC-MSD
03-41-MAA-M-PER 2023-02	Bestimmung von leichtflüchtigen halogenierten Kohlenwasserstoffen in fetthaltigen Lebensmitteln mit GC-MSD

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-41-MAA-M-THC-A Öl 2024-01	Bestimmung von Cannabinoiden in Hanföl und hanfhaltigen öligen Lebensmitteln sowie Nahrungsergänzungsmitteln nach Derivatisierung mit GC-MSD
03-41-MAA-M-THC-A Fest 2022-12	Bestimmung von Cannabinoiden in hanfhaltigen festen Lebensmitteln nach Derivatisierung mit GC-MSD
03-41-MAA-M-THC-A Flüssig 2024-03	Bestimmung von Cannabinoiden in hanfhaltigen flüssigen, wässrigen Lebensmitteln nach Derivatisierung mit GC-MSD

1.1.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Ionenchromatographie (IC) mit konventionellen Detektoren (UV, LF) in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 26.00-1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen – HPLC/IC-Verfahren (Modifikation 4.4 Konzentrationsänderung, Einsatz von Oxalsäure und ortho-Phosphorsäure)
ASU L 49.07-1 1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Aminosäuren in Aminosäuregemischen
ASU L 49.07-2 1986-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Aminosäuregehaltes in diätischen Lebensmitteln auf der Basis von Proteinhydrolysaten (Modifikation: bei eiweißhaltigen Proben wird bei der Aufarbeitung Sulfosalicylsäure hinzugegeben, Durchführung der Hydrolyse im Trockenschrank)
03-31-MAA-M-ANIONEN 2023-10	Bestimmung von Chlorid, Nitrat, Sulfat und Fluorid in Wasser und extraktarmen Spirituosen mittels Ionenchromatographie und Leitfähigkeitsdetektion

1.1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Planar-Chromatographie (PC, DC, HPTLC) in Lebensmitteln [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 06.00-15 1982-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen
03-32-MAA-M-HPTLC 2023-02	Qualitative Bestimmung von Pflanzen und Pflanzenextrakten mittels HPTLC in Lebensmitteln

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-21-MAA-M-Farb01 2020-03	Nachweis und Identifizierung von wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln, PC
03-21-MAA-M-Farb02 2024-03	Qualitativer Nachweis von Echtem Karmin (E120) und 4-Aminokarminsäure (4-ACA) in Lebensmitteln, DC

### 1.1.11 Probenvorbereitung

#### 1.1.11.1 Druckaufschluss zu physikalisch-chemischen Untersuchungen von Lebensmitteln [Flex A]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln – Teil 1: Druckaufschluss (Modifikation: Druckaufschluss auch für die Analyse mit ICP-MS und ICP-OES, auch ein Aufschluss mit HCl ist möglich)

#### 1.1.11.2 Mechanische Probenvorbereitung zu physikalisch-chemischen und chemischen Untersuchungen von Lebensmitteln [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 00.00-111/1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Probenvorbereitungsverfahren zur Bereitstellung der amtlichen Probe, Gegen- und Schiedsprobe für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren zur Nasshomogenisierung
ASU L 00.00-111/2 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Probenvorbereitungsverfahren zur Bereitstellung der Parallelproben für Vollzugs-, Handels- und Referenzzwecke für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln - Teil 2: Verfahren zur Zerkleinerung und Homogenisierung ohne Wasserzusatz
ASU L 53.00-7 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Gewürze und würzende Zutaten – Herstellung einer gemahlten Probe für die Analyse

1.1.12 Bestimmung von Elementen mittels Induktiv gekoppelte Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 00.00-93 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Iod in Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren
ASU L 00.00-128 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss
03-42-MAA-M-ICP-MS01 2025-01	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss
03-42-MAA-M-ICP-MS02 2022-11	Bestimmung von Elementen in Tafel- und Mineralwasser sowie anderen Getränken mit ICP-MS ohne Druckaufschluss (Einschränkung: Matrix hier nur Getränke)
03-42-MAA-M-SP-ICP-MS 2021-08	Bestimmung von Elementen (Partikel) in Lebensmitteln mittels Einzelpartikel-Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma

1.1.13 Bestimmung von Elementen mittels Flüssigchromatographie-Induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (LC-ICP-MS) in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-42-MAA-M-FFF-ICP-MS 2021-09	Bestimmung von Elementen (Partikel) in Lebensmitteln mittels Feldflussfraktionierung gekoppelt mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma
03-42-MAA-M-LC-ICPMS01 2024-04	Bestimmung von anorganischen Arsen und anderen Arsenspezies in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln mittels HPLC-ICP-MS
03-42-MAA-M-LC-ICPMS03 2022-10	Bestimmung von Methylquecksilber in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln mittels LC-ICP-MS

1.1.14 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppeltem Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln [Flex A]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 00.00-144 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Mineralstoffe Calcium, Kalium, Magnesium, Natrium, Phosphor und Schwefel sowie der Spurenelemente Eisen, Kupfer, Mangan und Zink in Lebensmitteln mit der optischen Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem - Plasma (ICP-OES) (Einschränkung: keine Bestimmung von Phosphor und Schwefel)

## 1.1.15 Bestimmung von Quecksilber mittels Atomfluoreszenzspektrometrie (AFS) in Lebensmitteln

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-42-MAA-M-AFS01 2024-06	Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln mittels AFS nach Druckaufschluss

## 1.1.16 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und physikalischen Kenngrößen mittels Photometrie in Lebensmitteln [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 01.00-17 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: Anwendung auch für andere Lebensmittel, Probenaufarbeitung matrixbezogen, auch automatisierte Messung)
ASU L 01.00-26/1 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: Anwendung auch für andere Lebensmittel, Probenaufarbeitung matrixbezogen, auch automatisierte Messung)
ASU L 05.00-2 1987-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Milchsäure, Bernsteinsäure und D-3-Hydroxybuttersäure in Ei und Eiprodukten - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: leicht veränderte Konzentrationen der Carrez-Lösungen)
ASU L 13.00-25 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ultraviolett-Absorption ausgedrückt als spezifische UV-Extinktion von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 26.11.03-5 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure in Tomatenmark (enzymatische Methode) (Modifikation: auch automatisierte Messung, Verwendung von Enzymtestkombination)
ASU L 26.11.03-8 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenmark (enzymatische Methode) (Modifikation: auch automatisierte Messung, Verwendung von Enzymtestkombination)
ASU L 26.11.03-9 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der L-Glutaminsäure in Tomatenmark (enzymatische Methode) (Modifikation: Verwendung von Enzymtestkombination, auch automatisierte Messung, Probeneinwaage 4-5 g)
ASU L 26.26-6 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Phosphorgehaltes in Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 26.26-7 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Spektralphotometrische Bestimmung des Prolingehaltes in Gemüsesäften (Modifikation: Matrix auch andere Getränke, anderes Lösungsmittel)
ASU L 31.00-6 1997-01 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Phosphatgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren (Modifikation: Matrix auch andere Getränke)
ASU L 31.00-7 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Spektralphotometrische Bestimmung des Prolingehaltes in Frucht- und Gemüsesäften (Modifikation: Matrix auch andere Getränke, anderes Lösungsmittel)
ASU L 31.00-9 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an D-Isocitronensäure in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH (Modifikation: automatisierte Messung; Matrix auch andere Getränke, geänderte Probenvorbereitung, Verwendung von Enzymtestkombination)
ASU L 31.00-12 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH (Modifikation: Anwendung auch für andere Lebensmittel; automatisierte Messung, Probenaufbereitung matrixbezogen)
ASU L 31.00-13 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP (Modifikation: Anwendung auch für andere Lebensmittel, Probenaufarbeitung matrixbezogen, automatisierte Messung)
ASU L 31.00-14 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (Modifikation: automatisierte Messung, Verwendung von Enzymtestkombination, Anwendung auch für andere Lebensmittel, Probenaufarbeitung matrixbezogen)
ASU L 31.00-15 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an L-Äpfelsäure (L-Malat) in Frucht- und Gemüsesäften, Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel, Probenaufarbeitung matrixbezogen, auch automatisierte Messung, Verwendung von Enzymtestkombination)
ASU L 36.00-12 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Ethanol in Bier mit geringem Alkoholgehalt (Modifikation: Matrix auch andere Getränke, Automatisierte Messung, Verwendung von Enzymtestkombination)
ASU L 40.00-1 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig – Bestimmung der Diastase-Aktivität Teil 1: Verfahren nach Schade

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 40.00-3 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Prolingehaltes
ASU L 40.00-8/1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der Saccharase-Aktivität – Teil 1: Verfahren nach Siegenthaler
ASU L 40.00-12 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Ethanol - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: Anwendung auch für andere Lebensmittel, Probenaufarbeitung matrixbezogen)
ASU L 40.00-13 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Glycerin - Enzymatisches Verfahren (Modifikation: automatisierte Messung, Verwendung von Enzymtestkombination)
ASU L 52.01.01-5 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode) (Modifikation: auch automatisierte Messung, Verwendung von Enzymtestkombination)
ASU L 52.01.01-8 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode) (Modifikation: auch automatisierte Messung)
ASU L 52.01.01-9 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Glutaminsäure in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode) (Modifikation: Probeneinwaage 4-5 g, Verwendung von Enzymtestkombination, auch automatisierte Messung)
ASU L 52.01.01-13 1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lycopingehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen
ASU L 52.01.01-16 1983-11 Berichtigung 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Essigsäure in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode) (Modifikation: auch automatisierte Messung, Anwendung auch für andere Lebensmittel, Probenaufarbeitung matrixbezogen)
ASU L 52.06-4 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Allylsenföl in Speisesenf (Modifikation: Matrix auch Meerretticherzeugnisse)
ASU L 52.06-5 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtzuckergehaltes in Speisesenf (Modifikation: auch automatisierte Messung)
IFU MA76 2006	Determination of D-Gluconic Acid in Grape Juice (enzymatic) (Modifikation: Automatisierte Messung, Matrix auch Wein, Verwendung von Enzymtestkombination)
MEBAK Würze Bier Biermischgetränke B-590.11.112	Bestimmung von Ethanol in Getränken mittels Enzymatik (Modifikation: automatisierte Messung, keine Einstellung des pH-Wertes, Verwendung von Enzymtestkombination )

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
2023-08	
MEBAK Würze Bier Biermischgetränke B-400.17.110 2020-10	Bestimmung der Bittereinheit in Bier, Biermischgetränken und Würzen mittels Photometrie (Modifikation: Verwendung von Siliconentschäumer, Durchführung ohne PE-Folien-Schnipsel)
MEBAK Würze Bier Biermischgetränke B-590.30.112 2020-10	Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Bier, Biermischgetränken und alkoholfreien Getränken mittels Enzymatik (Modifikation: automatisierte Messung)
MEBAK Würze Bier Biermischgetränke B-590.33.112 2020-10	Bestimmung von L-Milchsäure/D-Milchsäure in Getränken mittels Enzymatik (Modifikation: automatisierte Messung)
OIV-MA-AS312-05 2009	Internationale Analysemethoden für Wein und Most: Glycerol (Modifikation: Matrix auch andere Getränke, automatisierte Messung, Verwendung von Enzymtestkombination)
OIV-MA-AS313-07 2009	Internationale Analysemethoden für Wein und Most: Lactic acid – Enzymatic method (Modifikation: automatisierte Messung, Matrix auch andere Getränke, Verwendung von Enzymtestkombination)
OIV-MA-AS-313-09 2009	Internationale Analysemethoden für Wein und Most: Citric acid – Enzymatic method (Modifikation: automatisierte Messung, Verwendung von Enzymtestkombination)
03-21-MAA-M-H-DIA-PHA 2022-08	Diastase nach Phadebas in Honig, photometrisch
03-21-MAA-M-H-FARBE 2023-01	Bestimmung der Farbe von Honig, photometrisch
03-32-MAA-M-C04 2023-02	Bestimmung von Cyanid in Lebensmitteln, photometrisch
03-32-MAA-M-G04 2023-03	Bestimmung von Glutaminsäure in Lebensmitteln, enzymatisch
03-32-MAA-M-Car0A 2023-02	Quantitative Bestimmung von Gesamtcarotin mittels alkalischem Aufschluss in Lebensmitteln
03-32-MAA-M-Car0D 2023-02	Quantitative Bestimmung von Gesamtcarotin berechnet als $\beta$ -Carotin (direkt) in Lebensmitteln
03-32-MAA-M-M03 2024-10	Bestimmung von Maltose in Lebensmitteln, enzymatisch
03-31-MAA-M-PO4 2023-08	Bestimmung von Phosphat nach Säureaufschluss in Getränken - Photometrisches Verfahren

1.1.17 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels polarimetrischen Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
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

1.1.18 Bestimmung der Dichte mittels Biegeschwinger von Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 36.00-3a 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte $d_{20/20}$ von Würze und Bier – Biegeschwinger-Verfahren (Modifikation: automatisierte Messung)
ASU L 36.00-4 1986-11 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Ermittlung des Stammwürzegehaltes von Bier aus dem Gehalt an Alkohol und wirklichem Extrakt; Destillationsmethode (Modifikation: Dichtebestimmung mittels Biegeschwinger)
03-31-MAA-M-BIEGE_NIR 2024-12	Bestimmung der Dichte, relativen Dichte ( $d_{20/20^{\circ}\text{C}}$ ), Alkohol und Extrakt mittels Biegeschwinger und NIR in Getränken

1.1.19 Bestimmung von Inhaltsstoffen und physikalischen Kenngrößen mittels refraktometrischen Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 26.11.03-1 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln -Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion (Modifikation: Messung mit einem digitalen Refraktometer, Doppelbestimmungen (2 Presssäfte) nur im Beanstandungsfall und bei ausreichender Probenmenge)
ASU L 30.00-2(EG) 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse (zurückgezogenes Dokument) (Modifikation: Messung mit einem digitalen Refraktometer, feste Erzeugnisse und Aufgussflüssigkeiten mit Schwebstoffen werden direkt auf das Messprisma aufgetragen)

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften – Refraktometrisches Verfahren
ASU L 40.00-2/2 2024-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig – Bestimmung des Wassergehaltes Teil 2: Digitales refraktometrisches Verfahren

#### 1.1.20 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FTIR) in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
DGF C-VI 21 a (13) 2014	FT-NIR-Spektroskopie (NIRS) - Screening-Analyse von gebrauchten Frittierfetten zur schnellen Bestimmung der polaren Anteile, polymeren Triacylglyceriden, Säurezahl und Ansidinzahl mittels NIRS
MEBAK Würze Bier Biermischgetränke B-590.01.181 2020-10	Bestimmung des Stammwürze-, Alkohol- und Extraktgehaltes durch Biegeschwinger- und NIR-Sonde in Bier bzw. Biermischgetränken
03-21-MAA-M-NIR 2024-02	Nahinfrarotspektroskopisches Screening-Verfahren zur Bestimmung von Inhaltsstoffen in Back-, Teigwaren und Getreideerzeugnissen
03-31-MAA-M-FTIR 2023-12	Screeningverfahren zur Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getränken mittels FTIR
03-31-MAA-M-BIEGE_NIR 2024-12	Bestimmung der Dichte, relativen Dichte (d 20/20°C), Alkohol und Extrakt mittels Biegeschwinger und NIR in Getränken

#### 1.1.21 Bestimmung von Stärke, Wasserverteilung, Wasserstoffperoxid, Eisen und Zinn mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 04.00-9 1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Wasserverteilung in Butter - Indikatorpapier-Verfahren
Merk Millipore MQuant Eisen-Test 110004 2013-10	Bestimmung von Eisen in Konservenaufgussflüssigkeiten, kolorimetrisch, halbquantitativ mit Teststäbchen

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
Merk Millipore MQuant Peroxid-Test 110011 2013-02	Bestimmung von Peroxid in Lebensmitteln, halbquantitativ mit Teststäbchen
Merk Millipore MQuant Zinn-Test 110028 2012-08	Bestimmung von Zinn in Konservenaufgussflüssigkeiten, kolorimetrisch, halbquantitativ mit Teststäbchen
03-22-MAA-M-ST_Qual 2017-02	Qualitativer Nachweis von Stärke mittels Jod/Kaliumjodid-Reaktion in Lebensmitteln

#### 1.1.22 Bestimmung von physikalischen Kenngrößen in Lebensmitteln

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-21-MAA-M-AW-WERT 2019-10	aw-Wert in Lebensmitteln

#### 1.1.23 Nachweis von Nano-Partikeln mittels dynamische Lichtstreuung (DLS) in Lebensmitteln

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-42-MAA-M-DLS 2022-04	Nachweis von Nano-Partikeln in klar dispergierten Lebensmitteln mittels DLS (Dynamic Light Scattering)

#### 1.1.24 Bestimmung von Radionukliden mittels Radioaktivitätsmessungen (Gammaskopimetrie, Betamessung) in Lebensmitteln [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
MA-BMU E-gamma-SPEKT-LEBM-01 1997-05	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Lebensmitteln
MA-BMU E-gamma-SPEKT-LEBM-02 1992-09	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Lebensmitteln bei höheren Kontaminationen

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
MA-BMU F-gamma-SPEKT-MILCH-01 1992-09	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Milchproben
MA-BMU F-gamma-SPEKT-MILCH-02 1992-09	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Milch bei höheren Konzentrationen
MA-BMU F-gamma-SPEKT-MIPRO-01 1992-09	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Käseproben (Importe)
FS-08-147-AKU Kapitel 1.4, 1.6, 2.1.4, 2.1.6, 2.2.1, 2.3.1, 3.2 2008-02	Moderne Routine- und Schnellmethoden zur Bestimmung von Sr-89 und Sr-90 bei der Umweltüberwachung (Hier: Bestimmung von Sr-90 in Milch und Lebensmitteln mittels Beta-low-level-Antikoinzidenzmessung nach Extraktion mittels Sr-Resin)

#### 1.1.25 Bestimmung der Tierart mittels Elektrophorese (PAGE, PAGIF) in Milch, Milchprodukten, Käse und Fleisch [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 01.00-39 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierart bei Milch, Milchprodukten und Käse mit Hilfe der isoelektrischen Fokussierung (PAGIF)
ASU L 03.52-1(EG) 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Kuhmilchkasein in Käse aus Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch oder aus Gemischen von Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch – Referenzmethode; Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1081/96 der Kommission vom 14. Juni 1996
ASU L 06.00-27 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierart bei nativem Muskelfleisch in Polyacrylamid-Gelen mit Hilfe der Standard-Elektrophorese (PAGE) (Modifikation: 10 stündige Extraktion mit anschließender Filtration; Versetzung der Probenextrakte 1:1 mit Marker-Beschwerungslösung; Verwendung von Gelen nach Leammli)
ASU L 06.00-29 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierart bei erhitztem Muskelfleisch mit Hilfe der isoelektrischen Fokussierung (PAGIF)



1.1.26 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Qualitäts- und Authentizitätsparameter mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR) in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
Bruker AA-72-01-05 SGF-Profiling 2020-09	SGF-Profiling - Fruchtsaftanalyse mittels NMR auf Inhaltsstoffe, Authentizität und Qualität, sowie NMR-basierte Quantifikation, Statistik und Chemometrie
Bruker Preparation of Wine for Wine-Profiling 2016-07	Wine-Profiling - Weinanalyse mittels NMR auf Inhaltsstoffe, Authentizität und Qualität, sowie NMR-basierte Quantifikation, Statistik und Chemometrie
Bruker Honey Preparation for Honey-Profiling 2022-02	Honey-Profiling Honiganalyse mittels NMR auf Inhaltsstoffe, Authentizität und Qualität, sowie NMR-basierte Quantifikation, Statistik und Chemometrie
03-31-MAA-M-NMR_LIQUID 2024-10	Quantifizierung von Inhaltsstoffen sowie Profiling von flüssigen Lebensmitteln mittels 1H-NMR
03-31-MAA-M-NMR_Honig 2024-05	Quantifizierung von Inhaltsstoffen sowie Profiling von Honig mittels 1H-NMR

1.1.27 Bestimmung der Stabilisotopenverhältnisse mittels Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie (IRMS) in Lebensmitteln **Die Analytik wird aktuell noch außerhalb der Akkreditierung angewendet!**

1.1.27.1 Probenvorbereitung für die Bestimmung der Stabilisotopenverhältnisse

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-42-MAA-M-A_Honig 2024-10	Aufarbeitung von Honig und Honiganaloga für die Bestimmung der $\delta^{13}C$ - und $\delta^{15}N$ -Werte mittels EA-IRMS zur Überprüfung auf Zuckerzusatz

1.1.27.2 Bestimmung der Stabilisotopenverhältnisse mittels Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie (IRMS) in Lebensmitteln

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-42-MAA-M-M_EA 2024-10	Bestimmung des $^{13}C/^{12}C$ - und des $^{15}N/^{14}N$ -Verhältnisses in aufgearbeiteten/vorbereiteten Proben durch Elementaranalysator-Stabilisotopen-verhältnis-Massenspektrometrie



1.2 Mikrobiologische Untersuchungen

1.2.1 Mechanische Probenvorbereitung (steril) zum Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
DIN EN ISO 6887-1 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017)
DIN EN ISO 6887-4 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017)
DIN EN ISO 6887-5 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2020)

1.2.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kulturell mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen – Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020) (Modifikation: Differenzierung mittels API-Testsystemen oder am Standort Hannover mittels MALDI-Biotyper))
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. – Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017) (Modifikation: Differenzierung mittels API-Testsystemen oder am Standort Hannover mittels MALDI-Biotyper)
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. –

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
	Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017) (Modifikation: Differenzierung mittels API-Testsystemen oder am Standort Hannover mittels MALDI-Biotyper)
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004 + Amd 1:2020, korrigierte Fassung 2020-08)
DIN EN ISO 6888-2 2024-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) – Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma-Fibrinogen-Agar-Medium (ISO 6888-2:2021 + Amd 1:2023)
DIN EN ISO 15213-2 2024-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Clostridium</i> spp. – Teil 2: Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> durch Koloniezählverfahren (ISO 15213-2:2023); Deutsche Fassung EN ISO 15213-2:2023
DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013 + Amd 1:2022)
DIN EN ISO 10272-1 2023-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette- Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. – Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017 + Amd 1:2023)
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (ISO 16649-2:2001)
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae – Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01); Deutsche Fassung EN ISO 21528-2:2017
DIN EN ISO 15213-1 2023-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Clostridium</i> spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden <i>Clostridium</i> spp. Durch Koloniezählverfahren (ISO 15213-1:2023); Deutsche Fassung EN ISO 15213-1:2023
DIN CEN ISO/TS 13136 2013-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (ISO/TS 13136:2012); Deutsche Fassung CEN ISO/TS 13136:2012 (hier Matrix nur Lebensmittel; Einschränkung: nur Durchführung der

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
	mikrobiologische Untersuchung)
03-11-MAA-M-BCYT 2022-07	Quantitativer Nachweis von präsumtiven Bacillus cytotoxicus in Lebensmitteln
03-11-MAA-M-CLOST03 2022-07	Qualitativer Nachweis von Clostridien (einschl. Cl. botulinum) in Lebensmitteln
03-11-MAA-M-LAC01 2022-07	Quantitativer Nachweis von anaerob und fakultativ anaerob wachsenden Milchsäurebakterien in Lebensmitteln
03-11-MAA-M-LAC02 2022-07	Quantitativer Nachweis von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Lebensmitteln
03-11-MAA-M-PIL01 2022-07	Quantitativer Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln
03-11-MAA-M-VTE02 2022-07	Qualitativer Nachweis von Verotoxin-bildenden E. coli (VTEC) in Lebensmitteln mithilfe einer Säurebehandlung

### 1.2.3 Bestimmung von Bakterien mittels Differenzierung in Lebensmitteln [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
BioMerieux Api 20 E 20100 2019-06	Identifizierung von Enterobacteriaceae und anderen nicht anspruchsvollen Gram-negativen Bakterien (hier nur Lebensmittel)
BioMerieux Api 20 NE 20050 2019-09	Identifizierung nicht anspruchsvoller Gram-negativer Bakterien, die nicht zur Familie der Enterobacteriaceae gehören
BioMerieux Api Listeria 10300 2019-09	Identifizierung von Listerien
BioMerieux Api rapid ID 32A 32300 2020-10	Identifizierung von Anaerobiern
Becton Dickinson BBL Crystal GP 245140 2018-10	Identifizierung von grampositiven Bakterien aus klinischen Proben (Modifikation: Matrix hier nur Lebensmittel)
VWR Chemicals Katalase-Reagenz 3% 941970ZA 2021-09	Identifizierung von Gram-positiven Kokken mittels Katalase-Nachweis (hier nur Lebensmittel)

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
Merck Millipore Bactident Oxidase 1.00181 2024-04	Bactident® Oxidase zum Nachweis von Cytochromoxidase in Mikroorganismen  (hier nur Lebensmittel)
03-11-MAA-M-FAE01 2022-11	Durchführung der Gram-Färbung

#### 1.2.4 Bestimmung von Vitaminen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
R-Biopharm VitaFast® Vitamin B12 P1002 2017-06	Quantitative Bestimmung von Vitamin B12 (Cyanocobalamin) mittels mikrobiologischen Mikrotiterplattentest in Lebensmitteln
R-Biopharm VitaFast® Folsäure P1001 2016-10	Quantitative Bestimmung von Folsäure mittels mikrobiologischen Mikrotiterplattentest in Lebensmitteln

#### 1.3 Bestimmung von Dioxinen und östrogen wirksamen Substanzen mittels biologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-11-MAA-M-ZK-CALUX 2022-06	Bestimmung von Dioxinen und dioxin-ähnlichen Substanzen in Lebensmitteln, XDS-CALUX -Bioassay mit Zellen der University of California
03-11-MAA-M-ZK-EROD 2023-07	Bestimmung von Dioxinen und dioxinähnlichen Substanzen in Lebensmitteln, Mikro-EROD-Bioassay
03-11-MAA-M-ZK-ESCREEN 2022-11	Nachweis estrogener Wirksamkeit mit dem E-Screen in Wasser (hier nur Lebensmittel)

## 1.4 Immunologische Untersuchung

## 1.4.1 Bestimmung der Tierart, Fremdeiweiß, Allergene und Toxine mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 00.00-69 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem (Modifikation: wird auch für den Nachweis von Haselnuss, Walnuss und Mandel angewandt, Verwendung von Testkits nutriLinia® Peanut-E, 10002967, 2023-08; Almond-E, 10002977, 2021-12; Walnut-E, 10002965, 2021-07; Hazelnut-E, 10002973, 2023-01 – RomerLabs (ehemals Transia))
ASU L 06.00-47 2002-12 Berichtigung 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen - Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA) (Modifikation: Verwendung von Testkits ELISA-TEK™ Cooked Meat Beef Species Kit, 510611, 2021-02; ELISA-TEK™ Cooked Meat Pork Species Kit, 510621, 2021-02; ELISA-TEK™ Cooked Meat Poultry Species Kit, 510631, 2021-02 – r-biopharm)
DIN EN ISO 19020 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den immunenzymatischen Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen in Lebensmitteln (ISO 19020:2017); Deutsche Fassung EN ISO 19020:2017
r-biopharm RIDASCREEN® Fast Ei Protein R6402 2022-05	ELISA zur quantitativen Bestimmung von Vollei (-pulver) in Lebensmitteln
r-biopharm RIDASCREEN® Gliadin R7001 2021-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadin (R5 Allergen) in Lebensmitteln
RomerLabs nutriLinia® Lupine-E 10002941 2017-02	ELISA zur quantitativen Bestimmung von Lupinenproteinen in Lebensmitteln
Neogen Veratox® for Total Milk Allergen 8470 2018-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gesamt-Milchproteinen in Lebensmitteln
RomerLabs nutriLinia® Mustard-E 10002950 2021-11	ELISA zur quantitativen Bestimmung von Senfproteinen in Lebensmitteln

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
RomerLabs nutriLinia® Sesame-E 10002945 2017-02	ELISA zur quantitativen Bestimmung von Sesamproteinen in Lebensmitteln
r-biopharm RIDASCREEN® Fast Soja R7102 2016-07	ELISA zur quantitativen Bestimmung von Sojaproteinen in Lebensmitteln
r-biopharm RIDASCREEN® SET Total R4105 2022-10	Enzymimmunoassay für den gemeinsamen Nachweis von Staphylokokken Enterotoxinen (A - E) in Lebensmitteln sowie in Bakterienkulturen
r-biopharm RIDASCREEN® Fast Cashew R6872 2019-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Cashewproteinen in Lebensmitteln
r-biopharm RIDASCREEN® FAST Lysozym R6452 2016-08 (16-08-15)	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Lysozym (Hühnerei- Protein) in Lebensmitteln

#### 1.4.2 Bestimmung von Proteinen und Toxinen mittels Agglutination in Lebensmitteln [Flex A]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens	Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum
ASU L 07.00-35 1986-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Proteinen in Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Doppelte Gelddiffusion nach Ouchterlony	03-12-MAA-M-DGD 2023-04
Thermo Scientific Oxoid BCET-RPLA-Toxin-Detection Kit TD0950A 2006-01	Nachweis von Bacillus cereus Enterotoxin (diarrhoeischer Typ) mittels RPLA	03-11-MAA-M-BCET 2023-02

#### 1.4.3 Nachweis von Bacillus cereus Diarrhoe-Toxinen mittels Gold Labelled Immuno Sorbent Assay (GLISA) in Lebensmitteln

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens

Merck Duopath® Cereus Enterotoxins 1.04146 2012-12	GLISA-Schnelltest (Gold Labelled Immuno Sorbent Assay) zum qualitativen Nachweis der Enterotoxine von Bacillus cereus
--	---

## 1.5 Molekularbiologische Untersuchungen

### 1.5.1 Extraktion von DNA zur Bestimmung der Tierart, Pflanzenart, gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und Bakterien mittels molekularbiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln – Real-time PCR-Verfahren (Multiplex-real-time PCR) (Modifikation: nur zur Isolierung der DNA)
ASU L 00.00-119 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Nukleinsäureextraktion (Modifikation: Verwendung von Testkit NucleoSpin® Food, 740945.250 - Macherey & Nagel und Maxwell® RSC PureFood GMO and Authentication Kit, AS1600, Promega)
Roche Diagnostics MagNa Pure 96 DNA and Viral NA Large Volume Kit 06374891001 Version 7 2016-07	Verfahren zum Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln – Nukleinsäureextraktion (Modifikation: Verwendung nur für Lebensmittel)
Macherey - Nagel NucleoSpin® Microbial DNA 740235.250 Version 2 2016-06	Isolierung von Listeria monocytogenes-DNA aus Anreicherungskulturen und Nachweis mittels Multiplex-real-time PCR
Macherey - Nagel NucleoSpin® Microbial DNA 740235.250 Version 2 2016-06	Isolierung von Bacillus cereus DNA aus Bakterienkolonien für den Nachweis des emetischen Toxins mittels PCR (konventionelle und Multiplex-real-time PCR)
QIAGEN QIAquick PCR Purification Kit 28104 2019-08	Aufreinigung von DNA-Extrakten
Promega Maxwell® RSC Whole Blood DNA Kit AS1520 2017-11	Extraktion von Bakterien-DNA für die Next Generation Sequenzierung (Modifikation: Anwendung von Testprotokoll "DNA Purification from Gram-Positive Bacteria" PA031 03/16 - Promega)

## 1.5.2 Bestimmung von Tierart und Pflanzenart mittels PCR in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 06.26/27-2 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis Pferd-spezifischer DNA-Sequenzen in Fleisch-Vollkonserven mit der PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse (Modifikation: Nachweis weiterer Tierarten und pflanzenspezifischer DNA-Sequenzen, Anwendung anderer DNA-Isolationsverfahren)
ASU L 00.00-170 2020-05	Nachweis von DNA aus Säugetieren und Geflügel in Lebensmitteln mittels real-time PCR auf Basis des Myostatin-Gens
Chipron GmbH Kit Meat 5.0 LCD-Array A-500 2016-11, Cs 0416	DNA basierte Identifizierung von 24 Tierarten in rohen und verarbeiteten Lebensmitteln (Modifikation: bei Bedarf Erweiterung mit LCD-Array-Kit Meat Plus 3.0, A-925-04 - Chipron GmbH)
03-12-MAA-M-PCR-PFLANZE 2019-10	Nachweis pflanzlicher DNA (z.B. für den Allergennachweis) mittels konventioneller/Real-time PCR sowie kommerzieller PCR-Systeme in pflanzlichen Lebensmitteln

## 1.5.3 Bestimmung von Pflanzenart, Myostatin, Bakterien und Viren mittels Real-Time PCR in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 00.00-170 2020-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von DNA aus Säugetieren und Geflügel in Lebensmitteln mittels real-time PCR auf Basis des Myostatin-Gens
ASU L 40.00-14 2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Präparation von DNA aus Honig
ASU G 30.40-19 2020-07	DNA-Extraktion aus Luzernesamen und Nachweis der gentechnisch veränderten Luzernelinien J101, J163 und KK179 mittels real-time PCR - Event-spezifische Verfahren
DIN EN ISO 15216-2 2019-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR Teil 2: Nachweisverfahren (ISO 15216-2:2019); Deutsche Fassung EN ISO 15216-2:2019 (Modifikation Methode 2: keine Verwendung einer externen Norovirus-RNA-Amplifikationskontrolle, Aufreinigung -Testkit Zymo Research)
DIN CEN ISO/TS 13136 2013-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
	Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (ISO/TS 13136:2012); Deutsche Fassung CEN ISO/TS 13136:2012 (Modifikation: Durchführung der stx1-, stx2- und eae-PCR als simplex Real-Time-PCR, Abweichende Sequenzen für Primer und Sonde für den Nachweis von O103 und zusätzlich ist die Identifizierung von O104 möglich)
03-12-MAA-M-PCR-PFLANZE 2019-10	Untersuchung von pflanzlichen Lebensmitteln - Nachweis pflanzlicher DNA (z.B. für der Allergennachweis) mittels konventioneller/Real-time PCR sowie kommerzieller PCR-Systeme
03-11-MAA-M-VTE02 2021-12	Qualitativer Nachweis von Verotoxin-bildenden E. coli (VTEC) in Lebensmitteln mithilfe einer Säurebehandlung
03-12-MAA-M-Cereus 2022-09	Nachweis des Toxinbildungsvermögen (emetischer Typ) von Bacillus cereus mittels Real-time-PCR sowie die Bestimmung des Zytotoxingens 1 bzw. 2 durch konventionelle PCR

## 1.5.5 Bestimmung der Tierart und Bakterien mittels Multiplex PCR in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 08.00-62 2016-03 ASU L 08.00-62 Berichtigung/Ergänzung 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln- Nachweis der Tierarten Rind, Schwein, Schaf und Equiden in Wurstwaren durch Multiplex-real-time PCR
DIN CEN ISO/TS 13136 2013-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Real-time- Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (ISO/TS 13136:2012); Deutsche Fassung CEN ISO/TS 13136:2012 (Modifikation: Abweichende Sequenzen für Primer und Sonde für den Nachweis von O103 und zusätzlich ist die Identifizierung von O104 möglich.)
Biotecon Diagnostics GmbH foodproof Listeria monocytogenes Detection Kit 5'Nuclease R30223 2017-05	Nachweis von Listeria monocytogenes mittels Real-time PCR
Biotecon Diagnostics GmbH foodproof Salmonella Detection Kit 5'Nuclease R30227 2017-09	Nachweis von Salmonellen mittels Real-Time-PCR
Biotecon Diagnostics GmbH foodproof® STEC Screening LyoKit – 5'Nuclease – R 602 11-1 / R 602 11-2 Version 2 2017-08	PCR-Kit zum qualitativen Nachweis von Shiga-Toxin produzierenden E. coli (STEC) durch Screening von Shiga-Toxinen-Genen (stx1 & stx2) und intimin (eae) mittels real-time PCR (Modifikation: auch das Gen für stx2f wird erfasst)
03-12-MAA-M-Cereus 2022-09	Nachweis des Toxinbildungsvermögen (emetischer Typ) von Bacillus cereus mittels Real-time-PCR sowie die Bestimmung des Zytotoxins 1 bzw. 2 durch konventionelle PCR

1.5.6 Bestimmung von Tierart und Bakterien mittels Next Generation Sequenzierung (NGS) in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
illumina® DNA Prep, (M) Tagmentation 20018705 2020-06	Bestimmung von Bakterien-DNA mittels Next Generation Sequenzierung (NGS) in Lebensmitteln und auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich (hier nur Lebensmittel; Modifikation: es wird nur die Hälfte der vom Hersteller angegebenen Mengen verwendet)
03-12-MAA-M-NGS-MBC 2023-02	Identifizierung und Differenzierung von Tierarten mittels Next Generation Sequenzierung (NGS) in Lebensmitteln

1.6 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfungen in Lebensmitteln [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 00.90-16 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren – Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10975, Ausgabe November 2005) (Einschränkung: hier nur Durchführung der Prüfung)
ASU L 01.00-94/2 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse – Teil 2: Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung

1.7 Visuelle Untersuchungen

1.7.1 Bestimmung von Pollen, Mikroorganismen, Fremdkörpern und Schädlingsbefall mittels optischer Mikroskopie in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 40.00-11 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit
03-11-MAA-M-MIK01 2022-11	Mikroskopische Untersuchung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen (hier nur Lebensmittel)
03-31-MAA-M-MIKROSKOP 2022-04	Bestimmung und / oder Identifikation von festen Bestandteilen / Fremdkörpern in Getränken

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-32-MAA-M-S08 2023-03	Mikroskopische Überprüfung von Lebensmitteln

1.7.2 Bestimmung von Thixotropie, Verunreinigungen und Schädlingsbefall mittels einfach visueller Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-22-MAA-M-Befall 2014-01	Visuelle Identifizierung von Schädlingsbefall und Verunreinigung in Lebensmitteln
03-32-MAA-M-S02 2023-03	Schädlingsbefall und Verunreinigung von Lebensmitteln
03-21-MAA-M-H-THIXO 2023-01	Thixotropie nach Louveaux in Honig

2 Futtermittel

2.1 Molekularbiologische Untersuchungen

2.1.1 Probenvorbereitung und Probenaufbereitung zur molekularbiologischen Analytik von Futtermitteln [Flex A]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 00.00-119 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln- Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln- Nukleinsäureextraktion (Modifikation: Verwendung von Testkit NucleoSpin® Food, 740945.250 - Macherey & Nagel und Maxwell® RSC PureFood GMO and Authentication Kit, AS1600, Promega)

## 2.1.2 Bestimmung der Tierart mittels PCR in Futtermitteln [Flex A]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 06.26/27-2 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis Pferd-spezifischer DNA-Sequenzen in Fleisch-Vollkonserven mit der PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse (Modifikation: Matrix hier nur Futtermittel, Analyt auch weitere Tierarten, Anwendung auch andere DNA-Isolationsverfahren)

## 3 Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich

## 3.1 Mikrobiologische Untersuchungen

## 3.1.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013 + Amd 1:2022)
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen – Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020) (Modifikation: Biochemische Differenzierung mittels MALDI Biotyper am Standort Hannover oder mittels API)
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. – Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017) (Modifikation: Differenzierung mittels API-Testsystemen oder am Standort Hannover mittels MALDI-Biotyper)
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae – Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01); Deutsche Fassung EN ISO 21528-2:2017
03-11-MAA-M-TUP01 2023-09	Mikrobiologische Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

### 3.2 Molekularbiologische Untersuchungen

#### 3.2.1 Extraktion von DNA zur Bestimmung von Bakterien auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen [Flex A]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
Promega Maxwell® RSC Whole Blood DNA Kit AS1520 2019-08	Extraktion von Bakterien-DNA für die Next Generation Sequenzierung (Modifikation: Anwendung von Testprotokoll "DNA Purification from Gram-Positive Bacteria" PA031 03/16 von Promega)

#### 3.2.2 Bestimmung von Bakterien mittels Next Generation Sequenzierung (NGS) auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen [Flex A]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
Illumina® DNA Prep, (M) Tagmentation 20018705 2020-06	Bestimmung von Bakterien-DNA mittels Next Generation Sequenzierung (NGS) in Lebensmitteln und auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich (hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände; Modifikation: es wird nur die Hälfte der vom Hersteller angegebenen Mengen verwendet)

## 4 Saatgut

### 4.1 Molekularbiologische Untersuchungen

#### 4.1.1 Probenvorbereitung und Probenaufbereitung zur molekulargenetischen Analytik von Saatgut [Flex A]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 00.00-119 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln- Nukleinsäureextraktion (Modifikation: Matrix auch Saatgut, Verwendung von Testkit MagNA Pure 96 DNA and Viral NA Large Volume Kit, 06374891001 - Roche Diagnostics und Maxwell® RSC PureFood GMO and Authentication Kit, AS1600 - Promega)

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU G 30.00-2 2012-07	Nachweis von gentechnischen Veränderungen in Saatgut - Untersuchungsablauf

## 5 Lebensmitteln und Futtermitteln

### 5.1 Bestimmung von Gentechnisch Veränderten Organismen (GVO) mittels Real-Time-PCR in Lebensmitteln und Futtermitteln [Flex A]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 00.00-105 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Modifikation: Matrix auch Futtermittel und Saatgut)
ASU L 00.00-118 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Modifikation: Matrix auch Futtermittel und Saatgut; Nachweis für 35S-Promotor und NOS-Terminator-Sequenzen als Duplex; Nachweis von DP305423 und DP356043 als Duplex)

### 5.2 Bestimmung von Pflanzenart und Gentechnisch Veränderten Organismen (GVO) mittels digital droplet PCR in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
03-12-MAA-M-ddPCR 2022-04	Nachweis von spezifischen DNA-Sequenzen mittels digitaler Droplet PCR- Qualitatives auf Nukleinsäuren basierendes Verfahren (Einschränkung: Matrix Getreideprodukte; Analyt nur Pflanzenart und GVO)
ASU L 16.00-8 2023-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis und Bestimmung von Weichweizen (Triticum aestivum) in Dinkel-Erzeugnissen mittels droplet digital PCR
ASU L 17.00-20 2023-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis und Bestimmung von Weichweizen (Triticum aestivum) in Brot und Kleingebäck aus Dinkel mittels droplet digital PCR (Durchführung nach L 16.00-8)



6 Veterinärmedizin

Prüfgebiet: Virologie

Prüfart: Next Generation Sequenzierung (NGS) [Flex C]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Aviäre Influenza	Isolate	Next Generation Sequenzierung (NGS, Illumina)

Untersuchungen von Wasser (Mineral-, Quell- und Tafelwasser, Trinkwasser)

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen [Flex A]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ASU L 59.11-27 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Nitrit in natürlichem Mineralwasser - photometrisches Verfahren
ASU L 59.11-28 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Bor, Barium, Calcium, Eisen, Kalium, Magnesium, Mangan, Natrium und Strontium in Mineralwasser mittels optischer Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES) (Einschränkung: keine Bestimmung von Bor, Barium, Eisen, Mangan und Strontium)
03-41-MAA-M-Acetaldehyd 2022-04	Identifizierung und Quantifizierung von Acetaldehyd in Mineralwasser mit SPME-GC-MS
03-42-MAA-M-AFS02 2024-08	Bestimmung von Quecksilber in Mineral- und Tafelwasser mittels AFS
03-42-MAA-M-ICP-MS02 2022-11	Bestimmung von Elementen in Tafel- und Mineralwasser sowie anderen Getränken mit ICP-MS ohne Druckaufschluss
03-42-MAA-M-LC-ICPMS02 2022-11	Bestimmung von Chrom VI in Mineral- und Tafelwasser mittels LC- ICP-MS

2 Bestimmung von Fluorid, pH-Wert und Leitfähigkeit mittels Elektrodenmessung [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes (ISO 10523:2008) (Modifikation: Automatisierte Messung)
DIN EN 27888 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985) (Modifikation: Automatisierte Messung)
ASU L 59.11-18 1986-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Fluorid in natürlichem Mineralwasser (Modifikation: Matrix auch andere Wasserarten, automatisierte Messung)

3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen mittels titrimetrischer Untersuchungen [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
DIN 38409-H 7 2005-12	Bestimmung der Säure- und Basekapazität (Modifikation: Automatisierte Messung, keine Bestimmung der Basekapazität)
ASU L 59.11-26 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kohlensäure in natürlichem Mineralwasser (Modifikation: Matrix auch Quell- und Tafelwasser)
ASU L 59.11-29 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Hydrogencarbonat in natürlichem Mineralwasser - titrimetrisches Verfahren

4 Bestimmung von Anionen mittels Ionenchromatographie [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
DIN EN ISO 11206 2013-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren mittels Ionenchromatographie und Nachsäulenreaktion (PCR)
03-31-MAA-M-ANIONEN 2023-10	Bestimmung von Chlorid, Nitrat, Sulfat und Fluorid in Wasser und extraktarmen Spirituosen mittels Ionenchromatographie und Leitfähigkeitsdetektion

## 5 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006) (Modifikation: Biochemische Bestätigung mit Oxidase-Testkit und API-Testsystem)
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien – Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014 + Amd 1:2016)
DIN EN ISO 7899-2 (k 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration (ISO 7899-2:2000)
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration (ISO 14189:2013)
TrinkwV § 43 (3) 2023-06	Bestimmung der Koloniezahl in Wasser aus gemäß TrinkwV § 43 (3)
ASU L 59.00-1 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser - Referenzverfahren (Modifikation: Bestätigung mittels kommerzieller Testkits Oxidase und API 20E)
ASU L 59.00-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser - Referenzverfahren
ASU L 59.00-3 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser - Referenzverfahren (Modifikation: Biochemische Bestätigung mit Oxidase-Testkit und API-Testsystem )
ASU L 59.00-4 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser - Referenzverfahren
ASU L 59.00-5 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Kolonienzahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser – Referenzverfahren

**Standort Hannover**

## 1 Lebensmittel

## 1.1 Einfach beschreibende Prüfungen in Milch, Milcherzeugnissen, Ei und Eiprodukten und Speiseeis

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
04-50-MAA-M-SENSO01 2023-09	Probenbeschreibung und Genusstauglichkeitsprüfung

## 1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

## 1.2.1 Nachweis wertbestimmender Bestandteile mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Milch [Flex B]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
HEYL Chemisch-pharmazeutische Fabrik GmbH & Co. KG Lactognost® 231512001 1075 2015-07	Qualitativer Nachweis alkalischer Phosphatase in Milchproben mittels enzymatischem Farbttest
MACHEREY-NAGEL GmbH & Co. KG Peroxtesmo MI 90627 2016-06	Qualitativer Nachweis von Peroxidase in Milchproben mittels Testpapier

## 1.2.2 Bestimmung wertbestimmender Bestandteile mittels Photometrie in Milch

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
04-50-MAA-M-ZellzahlDCC 2023-09	Fluoreszenzphotometrische Messung der Zellzahl in Rohmilch

1.2.3 Bestimmung von Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in tierischen Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
04-44-MAA-M-B3_PFAS 2020-03	Bestimmung von Per- und Polyfluoralkylsubstanzen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs mittels LC-MS/MS
04-44-MAA-M-PFAS_LM 2024-11	Bestimmung von Per- und Polyfluoralkylsubstanzen in Getränken und Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs mittels LC-MS/MS
04-44-MAA-M-PFAS_TLM 2024-11	Bestimmung von Per- und Polyfluoralkylsubstanzen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs mittels LC-MS/MS

04-44-MAA-M-PFAS\_LM wird aktuell außerhalb der Akkreditierung angewendet!



1.2.4 Bestimmung von Radionukliden mittels Radioaktivitätsmessungen (Gammaskpektrometrie, Betamessung) in Lebensmitteln

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
E-γ-SPEKT-LEBM-01 1997-05	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Lebensmitteln
E-γ-SPEKT-LEBM-02 1992-09	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Lebensmitteln bei höheren Kontaminationen
MA-BMU F-gamma-SPEKT-MILCH-01 1992-09	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Milchproben
MA-BMU F-gamma-SPEKT-MILCH-02 1992-09	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Milch bei höheren Konzentrationen
FS-08-147-AKU 2008-02	Moderne Routine- und Schnellmethoden zur Bestimmung von Sr-89 und Sr-90 bei der Umweltüberwachung

F-gamma-SPEKT-MILCH-01 und -02 sowie FS-08-147-AKU werden aktuell außerhalb der Akkreditierung angewendet!

1.3 Mikrobiologische Untersuchungen

1.3.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013 + Amd 1:2022)
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020) Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
DIN EN ISO 6888-1 2024-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) – Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium (ISO 6888-1:2021 + Amd 1:2023) Deutsche Fassung EN ISO 6888-1:2021 + A1:2023 (Modifikation: <i>Subkultivierung auf Blutagar</i> )
DIN EN ISO 6888-3 2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) – Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Modifikation: <i>Subkultivierung auf Blutagar</i> )
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven <i>Bacillus cereus</i> – Koloniezählverfahren bei 30°C (ISO 7932:2004 + Amd 1:2020, korrigierte Fassung 2020-08) (Modifikation: <i>ggf. Bestätigung über API</i> )
DIN EN ISO 10272-1 2023-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. – Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017+ Amd 1:2023)
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017) Deutsche Fassung EN ISO 11290-1:2017
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017) Deutsche Fassung EN ISO 11290-2:2017
DIN EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae – Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (ISO 21528-1:2017)
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae – Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01)
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (ISO 16649-2:2001) (Modifikation: <i>Spatelverfahren</i> )
ISO 4831 2006-08	Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms – Most probable number technique

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
DIN EN ISO 15213-1 2023-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren (ISO 15213-1:2023); Deutsche Fassung EN ISO 15213-1:2023 (Modifikation: <i>auch qualitativer Nachweis</i> )
ISO 21527-1 2008-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Teil I: Konloniezählverfahren bei Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Teil 2: Konloniezählverfahren bei Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Agar-pH-Wert 7,0±0,2; Spatelverfahren; Anwendung auch bei Speiseeis, Eiern und Eiprodukten; Auswertung auch bei weniger als 10 Kolonien</i> )
VDLUFA Methodenbuch Band VI, M 7.12.2 1993	Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Methoden zum Nachweis und zur Bestimmung spezieller Keimgruppen - Pseudomonaden (Pseudomonas) - Bestimmung von Pseudomonaden: Koloniezählverfahren mit C-F-C-Selektivagar (Modifikation: <i>Matrix auch Ei und Eiprodukte</i> )
04-50-MAA-M-STREPTO 2023-09	Qualitativer mikrobiologischer Nachweis von hämolysierenden Streptokokken in Milch
04-50-MAA-M-VTECLM 2024-11	Mikrobiologischer Nachweis von Verotoxin-bildenden Escherichia (E.) coli-Stämmen (VTEC) in Lebensmitteln

- 2      Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich
- 2.1    Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex C]

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 4833-1:2013 + A1:2022
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020) Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017) Deutsche Fassung EN ISO 11290-1:2017
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017) Deutsche Fassung EN ISO 11290-2:2017
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (ISO 16649-2:2001) (Modifikation: <i>auch Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich; Spatelverfahren</i> )
DIN EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae – Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (ISO 21528-1:2017)
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae – Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01)
ISO 21527-1 2008-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Teil 1: Konloniezählverfahren bei Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 (Modifikation: <i>Matrix auch Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i> )

Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum	Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens
ISO 21527-2 2008-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Teil 2: Konloniezählverfahren bei Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 (Modifikation: <i>auch Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich</i> )
VDLUFA Methodenbuch Band VI, M 7.12.2 1993	Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Methoden zum Nachweis und zur Bestimmung spezieller Keimgruppen - Pseudomonaden (Pseudomonas) - Bestimmung von Pseudomonaden: Koloniezählverfahren mit C-F-C-Selektivagar (Modifikation: <i>auch Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i> )
04-50-MAA-M-TUPFER 2023-12	Mikrobiologischer Nachweis von Mikroorganismen auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

## 4 Veterinärmedizin

Prüfgebiet: Mikrobiologie (inkl. Bakteriologie, Mykologie, Infektionsserologie, Molekularbiologie)

Prüfart: Ligandenassays [Flex C]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Brucella-Antikörper	Blut, Serum, Plasma, Milch	ELISA
Chlamydia-Antikörper	Blut, Serum, Plasma	ELISA
Coxiella burnetii (Q-Fieber)- Antikörper	Blut, Serum, Plasma, Milch	ELISA
M. avium av. paratuberculosis-Antikörper	Blut, Serum, Plasma, Milch	ELISA
Verotoxinbildende Escherichia coli (VTEC)	Kot	ELISA, kulturelle Anzucht

Prüfart: Komplementbindungsreaktion [Flex B]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Brucella-Antikörper	Blut, Serum	Komplementbindungs- reaktion
Mycoplasma mycoides- Antikörper (Lungenseuche Antikörper)	Blut, Serum	Komplementbindungs- reaktion
Rotz-Antikörper	Blut, Serum	Komplementbindungs- reaktion

## Prüfart: Agglutinationsteste [Flex B]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Brucella-Antikörper	Blut, Serum	Rose-Bengal-Test (RBT)
Brucella-Antikörper	Blut, Serum, Plasma	Serumlangsam-agglutination (SLA)
Leptospirose-Antikörper	Blut, Serum, Plasma	Mikroagglutinationstest (MAR)

## Prüfart: Mikroskopie [Flex C]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Brucellen, Chlamydien, Coxiellen	Organe	Stampfärbung
Gramverhalten von Bakterien	Organe, Bakterienausstriche	Gramfärbung
Mykobakterien, Nokardien	Organe, Kotproben	Ziehl-Neelsen-Färbung
Pasteurellen	Organe	Methylenblaufärbung

## Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) [Flex C]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Brucella-DNA	Organe, Bakterienkultur	Real time PCR
Chlamydien-DNA	Organe, Abstrichtupfer, Kot	Real time PCR
Clostridium chauvoei/septicum-DNA	Bakterienkultur	Real time PCR
Coxiella burnetii-DNA	Organe, Tupfer, Milch	Real time PCR
Francisella tularensis-DNA	Organe, Bakterienkultur	Real time PCR
Krebspest-DNA	Organe, Gewebe	Real time PCR
Leptospiren-DNA	Organe, Blut, Tupfer, Urin	Real time PCR
Pasteurella multocida Kapseltypbestimmung	Bakterienkultur	PCR
Rodentizidresistenz	Gewebe (Ratte)	Real-time-PCR
Verotoxin-bildende E. coli (VTEC)-DNA	Bakterienkultur	RealTime PCR

## Prüfart: Kulturelle Untersuchungen (inkl. Resistenztestung) [Flex C]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Aeromonaden	Organe, Tupferproben von Kaltwasserfischen	Kulturelle Anzucht
Aviäre Bakterien	Organe, Sekrete, Exkrete von Vögeln	Kulturelle Anzucht
Bakterien, Identifizierung	Organe, Sekrete, Exkrete	Kulturelle Anzucht/biochemische Identifizierung
Bakterielle Aborterreger	Organe, Sekrete, Exkrete von Schweinen und Wiederkäuern	Kulturelle Anzucht
Campylobacter-Bakterien	Organe, Sekrete, Exkrete	Kulturelle Anzucht
Clostridien	Organe, Sekrete, Exkrete	Kulturelle Anzucht
Verotoxin bildende E. coli	Kot	mikrobiologische Isolierung

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Enterobacteriaceae (ausgenommen Salmonellen)	Organe, Sekrete, Exkrete	Kulturelle Anzucht
Erysipelothrix rhusiopathiae	Organe, Sekrete, Exkrete	Kulturelle Anzucht
Fischpathogene Enterobacteriaceae	Organe, Tupferproben von Kaltwasserfischen	Kulturelle Anzucht
Flavobakterien	Organe, Tupferproben von Kaltwasserfischen	Kulturelle Anzucht
Francisellen	Organe, Sekrete, Exkrete	Kulturelle Anzucht
Grampositive Kokken	Organe, Tupferproben	Kulturelle Anzucht
Listerien	Organe, Sekrete, Exkrete	Kulturelle Anzucht
Listonella (Vibrio) anguillarum	Organe, Tupferproben von Kaltwasserfischen	Kulturelle Anzucht
Pasteurellaceae	Organe, Sekrete, Exkrete	Kulturelle Anzucht
Renibacterium salmoninarum	Organe, Tupferproben von Kaltwasserfischen	Kulturelle Anzucht
Resistenzen von Bakterien	Bakterien	Kulturelle Anzucht/ Agardiffusionstest, Mikrobouillondilutions- test
Resistenzen von Bakterien aus Kaltwasserfischen	Bakterien aus Kaltwasserfischen	Kulturelle Anzucht/ Agardiffusionstest
Salmonellen	Organe, Kotproben, Umgebungsproben (außer Geflügel)	Kulturelle Anzucht
Salmonellen aus Geflügel	Organe, Kotproben, Umgebungsproben aus Geflügelbeständen	Kulturelle Anzucht
Schimmelpilze und Hefen	Organe, Sekrete, Exkrete	Kulturelle Anzucht
Streptococcus iniae	Organe, Tupferproben von Kaltwasserfischen	Kulturelle Anzucht

Prüfart: Massenspektrometrie [Flex A]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien	Bakterienisolate	MALDI-TOF-MS

Prüfgebiet: Parasitologie

Prüfart: Komplementbindungsreaktion [Flex B]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Beschälseuche-Antikörper	Blut, Serum	Komplement- bindungsreaktion

Prüfart: Mikroskopie [Flex B]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Ektoparasiten	Haut-, Haarproben	Kalilaugeverfahren
Kryptosporidien	Kot	Mikroskopie
Lungenwurmlarven	Kot	Auswanderverfahren
Nematoden-, Zestodenwurmeier, Kokzidien	Kot	Flotationsverfahren
Protozoen	Organe, Kot	Giemsafärbung

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Trematoden	Kot	Sedimentationsverfahren
Trichinen	Muskulatur	Sedimentationsverfahren

Prüfart: Ligandenassays [Flex A]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Neospora caninum-Antikörper	Blut, Serum, Plasma	ELISA

Prüfgebiet: Virologie (inkl. Infektionsserologie, Molekularbiologie)

Prüfart: Ligandenassays [Flex C]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Aujeszkysche Krankheit gI- Antikörper	Blut, Serum, Plasma	ELISA
Aujeszkysche Krankheit konventionell/ Vollvirus-Antikörper gB	Blut, Serum, Plasma	ELISA
BHV1 (IBR / IPV) gE-Antikörper	Blut, Serum, Plasma	ELISA
BHV1 (IBR / IPV) konv-Antikörper	Blut, Serum, Plasma, Milch	ELISA
Blauzungkrankheit- Antikörper	Blut, Serum, Plasma , Milch	ELISA
Bovine Virusdiarrhoe-Antigen	Blut, Serum, Plasma, Ohrstanzgewebe	ELISA
Bovine Virusdiarrhoe-Antikörper	Blut, Serum, Plasma, Milch	ELISA
CAE/Maedi-Antikörper	Blut, Serum, Plasma	ELISA
Enzootische Bovine Leukose-Antikörper	Blut, Serum, Plasma, Milch	ELISA
Frühlingsvirämie der Karpfen- Antigen	Zellkulturüberstand	ELISA
Hepatitis E	Serum, Plasma	ELISA
Infektiöse Anaemie der Einhufer (IEA-Virus) Antikörper	Blut, Serum, Plasma	ELISA
Klassische Schweinepest-Antigen	Blut, Serum, Plasma	ELISA
Klassische Schweinepest-Antikörper	Blut, Serum, Plasma	ELISA
Rabbit-Haemorrhagic-Disease (RHD)/ European-Brown-Hare Syndrom-Antigen (EBHS)	Organe	ELISA
Schmallenberg Virus (SBV) Antikörper	Blut, Serum, Plasma, Milch	ELISA

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Virale Hämorrhagische Septikämie (VHS)/Infektiöse Hämato-poetische Nekrose (IHN)/Infektiöse Pankreasnekrose-Antigen (IPN)	Zellkulturüberstand	ELISA
West-Nil-Fieber (WNV)-Antikörper IgG	Blut, Serum, Plasma	ELISA
West-Nil-Fieber (WNV)/ IgM	Blut, Serum, Plasma	ELISA

Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen in Prüfmaterial) [Flex C]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Afrikanische Schweinepest (ASP)-DNA	Organe, Blut, Serum, Plasma, Tupfer	Real time PCR
Aujeszkysche Krankheit (AK/SHV-1)-DNA	Tupfer, Zellkultur, Gewebe	RealTime PCR
Aviäre Influenza (AIV)-RNA	Tupfer, Gewebe, Kot	Real time PCR
Ansteckende Blutarmut der Lachse (ISAV)-RNA	Zellkultur, Organe	Real time PCR
Blauzungkrankheit-Virus (BTV)-RNA	Organe, Blut	Real time PCR
Bovines Herpesvirus (BHV1)	Organe, Blut, Serum, Tupfer	Real time PCR
Bovine Virusdiarrhoe (BVDV)-RNA	Blut, Serum, Plasma, Organe, Milch, Zellkultur	RealTime PCR
Bovine Virusdiarrhoe (BVDV)-RNA	Ohrstanzgewebe	Real time PCR
Capripoxviren-DNA	Gewebe, Blut, Tupfer	RealTime PCR
Carp Edema Virus (CEV)-DNA	Organe	Real time PCR
Hepatitis E Virus-RNA	Organe/Gewebe	RealTime PCR
Infektiöse Hämato-poetische Nekrose (IHN)-RNA	Zellkultur, Organe	Real time PCR
Infektiöse Salmoniden Anämie-Virus (ISAV)	Organe	RealTime PCR
Klassische Schweinepest-Virus (KSP)-RNA	Organe, Blut, Serum, Tupfer, Zellkultur	Real time PCR
Koi-Herpesvirus (KHV)-DNA	Organ, Tupfer	Real time PCR
Lumpy Skin Disease (LSD)-RNA	Blut, Serum, Tupfer, Gewebe	Real time PCR
Maul- und Klauenseuche-Virus (MKS)-RNA	Blut, Serum, Tupfer, Gewebe	Real time PCR
Porcines Circovirus (PCV2)-RNA	Organe, Blut, Serum, Tupfer	Real time PCR
SARS-CoV-2-RNA	Tupfer, tierisches Material	Real time PCR
Schmallenbergvirus (SBV)-RNA	Serum, Plasma, EDTA-Blut, Gewebeproben, Zellkulturüberstand	Real time PCR
Staupevirus (CDV)-RNA	Organe	Real time PCR
Taura-Syndrom-Virus (TSV)-RNA	Organe, Gewebe	RealTime PCR

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Tollwutvirus-RNA (European Bat Lyssavirus-1/-2, Bokeloh Bat Lyssavirus)	Zellkultur, Organe	Real time PCR
Tollwutvirus-RNA (Rabiesvirus)	Zellkultur, Organe (Organsuspension)	RealTime PCR
Usutuvirus (USUV)-RNA	Organe	Real time PCR
Virale Hämorrhagische Septikämie (VHS)-RNA	Zellkultur, Organe	Real time PCR
spezifische DNA-Fragmente des White-spot-Syndrom-Virus (WSSV)	Gewebe	RealTime PCR
West Nil-Virus (WNV)-RNA	Organe, Blut	Real time PCR
Yellow-Head-Virus (YHV)-RNA	Organe, Gewebe	RealTime PCR

**Prüfart: Kulturelle Untersuchungen [Flex C]**

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Aal-Herpesvirus (HVA)	Organe, Eier, Spermien	Zellkultur/ Gewebekultur
Aujeszkysche Krankheit (AK)-Virus	Organe	Zellkultur/ Gewebekultur
Border Disease (BD)-Virus	Organe, Blut	Zellkultur/ Gewebekultur
Bovines Herpesvirus-1 (BHV-1)	Organe, Tupfer	Zellkultur/ Gewebekultur
Bovine Virusdiarrhoe (BVD)-Virus	Organe, Blut	Zellkultur/ Gewebekultur
Frühlingsvirämie der Karpfen-Virus (SVC)	Organe, Eier, Spermien, Ovarialflüssigkeit	Zellkultur/ Gewebekultur
Infektiöse Salmoniden Anämie-Virus (ISAV)	Organe	Zellkultur/ Gewebekultur
Klassische Schweinepest (KSP)-Virus	Organe, Blut	Zellkultur/ Gewebekultur
Koi-Herpesvirus (KHV)	Organe	Zellkultur/ Gewebekultur
Parainfluenza-3 (PI3)-Virus	Organe, Blut	Zellkultur/ Gewebekultur
Pestiviren	Organe, Blut	Zellkultur/ Gewebekultur
Tollwut (TW)-Virus	Organe	Zellkultur/ Gewebekultur
Virale Hämorrhagische Septikämie (VHS)/Infektiöse Hämato-poetische Nekrose (IHN)/Infektiöse Pankreasnekrose-Virus (IPN)	Organe	Zellkultur/ Gewebekultur

## Prüfart: Mikroskopie [Flex C]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Aujeszkysche Krankheit (AK)-Virus	Organe	Fluoreszenzmikroskopie
Border Disease (BD)-Virus	Organe	Fluoreszenzmikroskopie
Bovines Herpesvirus-1 (BHV-1)	Organe	Fluoreszenzmikroskopie
Bovine Virusdiarrhoe (BVD)-Virus	Organe	Fluoreszenzmikroskopie
Klassische Schweinepest (KSP)-Virus	Organe	Fluoreszenzmikroskopie
Parainfluenza-3 (PI3)-Virus	Organe	Fluoreszenzmikroskopie
Staupe-Virus	Organe	Fluoreszenzmikroskopie
Tollwut (TW)-Virus	Organe	Fluoreszenzmikroskopie

## Prüfart: Neutralisationsteste [Flex B]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper gegen das Virus der Aujeszkyschen Krankheit	Blut, Serum	Virusneutralisationstest
Antikörper gegen Border Disease Virus	Blut, Serum	Virusneutralisationstest
Antikörper gegen das Bovine Herpesvirus-1	Blut, Serum	Virusneutralisationstest
Antikörper gegen das Bovine Virusdiarrhoe-Virus	Blut, Serum	Virusneutralisationstest
Antikörper gegen Pestiviren	Blut, Serum	Virusneutralisationstest
Antikörper gegen das "Schmallenberg" (SBV)-Virus	Blut, Serum	Virusneutralisationstest
Antikörper gegen das Tollwutvirus	Blut, Serum	Virusneutralisationstest

## Prüfart: Immundiffusion [Flex B]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bovines Leukose Virus-Antikörper	Blut, Serum, Plasma	Immundiffusion (AGIDT)
Infektiöse Anaemie der Einhufer-Antikörper	Blut, Serum, Plasma	Immundiffusion (Coggins Test)

Prüfgebiet: Pathologie (inkl. Histologie)

## Prüfart: Pathologisch-anatomische Untersuchungen [Flex C]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Morphologische Veränderungen	Tierfelle	Visuell
Morphologische Veränderungen	Tierkörper, Organe	Visuell

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Morphologische Veränderungen	Tierfelle	Visuell
Morphologische Veränderungen	Tierkörper	Visuell

Prüfart: Histologie [Flex C]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Paraffinhistologie; Übersichtsfärbung	Gewebe von Tieren	Mikroskopie
Paraffinhistologie; Azan	Gewebe von Tieren	Mikroskopie
Paraffinhistologie; Ziehl-Neelsen	Gewebe von Tieren	Mikroskopie
Paraffinhistologie; Berliner- Blau	Gewebe von Tieren	Mikroskopie
Paraffinhistologie; Kongorot	Gewebe von Tieren	Mikroskopie
Paraffinhistologie; Periodic- Acid-Schiff (PAS)	Gewebe von Tieren	Mikroskopie
Paraffinhistologie; Gram	Gewebe von Tieren	Mikroskopie
Paraffinhistologie; Fouchet	Gewebe von Tieren	Mikroskopie
Paraffinhistologie; von Kossa	Gewebe von Tieren	Mikroskopie
Paraffinhistologie; Grocott	Gewebe von Tieren	Mikroskopie
Paraffinhistologie; Cytokeratin	Gewebe von Tieren	Mikroskopie
Paraffinhistologie; Parvovirusantigen	Gewebe von Tieren	Mikroskopie
Paraffinhistologie; Vimentin	Gewebe von Tieren	Mikroskopie

Prüfgebiet: infektiöses Prionenprotein

Prüfart: Ligandenassay [Flex A]

Analyt (Messgröße)	Prüfungsmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Prionproteine (TSE)	Hirnmaterial (Obexregion), Lymphknoten, Milzproben	ELISA