

# Leistungsverzeichnis Catalogue of Services

Auszug / Extract

Stand: 01.10.2011



**...mit Sicherheit Qualität**  
**... quality assured**

Inhaltsverzeichnis	Seite/Page	Table of Contents
<b>1. Lebensmittelanalysen</b>	3	<b>1. Food Analysis</b>
<b>Chemische / Physikalische Analysen</b>	3	<b>Chemical / Physical Analyses</b>
Acidität / Alkalität, Spezielle Säuren	3	Acidity / alkalinity, special acids
Allergene	3	Allergenic substances
Anorganische Bestandteile	3	Inorganic constituents
Eiweiss- und Stickstoffverbindungen	3	Protein and Nitrogen compounds
Erhitzungsnachweis und Hitzestabilität	4	Heat treatment intensity and heat stability
Fett	4	Fat
Fettbestandteile	4	Fat constituents
Fettkennzahlen	4	Fat index
Sonstige Inhaltsstoffe	4	other contents
Kohlenhydrate	5	Carbohydrates
Trockenmasse und Wassergehalt	5	Dry matter and water content
Vitamine	5	Vitamins
Zusatzstoffe	5	Additives
Rückstände, Kontaminanten	6	Contaminants
Radionuklide	6	Radionuclides
Tierarzneimittel	6	Veterinary drugs
Spurenanalytische Elementbestimmung	7	Determination of trace elements
Physikalische und technische Parameter	7	Physical and Technical Parameters
<b>Mikrobiologische Analysen</b>	8	<b>Microbiological Analyses</b>
Probiotische Keime, Schadkeime	8	Probiotic bacteria, Spoilage bacteria
Pathogene Keime	8	Pathogenic bacteria
Betriebshygiene	8	Plant hygiene
Sonstige Mikrobiologische Tests	9	Other microbiological tests
<b>Sensorik</b>	9	<b>Sensory Testing</b>
<b>2. Wasseranalysen (Trink- und Rohwasser)</b>	9	<b>2. Water Analyses (Drinking and Raw Water)</b>
<b>Chemische / Physikalische Analysen</b>	9	<b>Chemical / Physical Analyses</b>
<b>Mikrobiologische Analysen</b>	10	<b>Microbiological Analyses</b>
<b>Sammel-Untersuchungen nach TrinkwV</b>	11	<b>Analyses acc. German drinking water regulations</b>
<b>3. Verpackungsanalysen</b>	11	<b>3. Packaging Analyses</b>
<b>Chemische / Physikalische Analysen</b>	11	<b>Chemical / Physical Analyses</b>
<b>Mikrobiologische Analysen</b>	11	<b>Microbiological Analyses</b>
<b>Sensorik</b>	11	<b>Sensory Testing</b>
<b>4. Umfeld-Analysen</b>	11	<b>4. Production Environment</b>
<b>Mikrobiologische Analysen</b>	11	<b>Microbiological Analyses</b>
<b>5. Käsereikulturen</b>	12	<b>5. Starter</b>
<b>6. Ringversuche / Referenzmaterialien</b>	12	<b>6. Proficiency Testing / Reference Materials</b>
<b>7. Weitere Leistungen</b>	13	<b>7. Other Services</b>
<b>Beratung</b>	13	<b>Consulting</b>
<b>Training (Inhouseschulungen / Seminare)</b>	13	<b>Training (in-house / Seminars)</b>
<b>Zertifikate, Gutachten</b>	13	<b>Certificates / Expertises</b>
<b>8. Akkreditierung / Zulassungen</b>	14	<b>8. Accreditation / State Registration</b>

1. Lebensmittelanalysen	1. Food Analysis
<b>Chemische und Physikalische Analysen</b>	<b>Chemical and Physical Analyses</b>
<b>Acidität / Alkalität, Spezielle Säuren</b>	<b>Acidity / alkalinity, special acids</b>
Citronensäure (enzymatisch)	Citric acid (enzymatic determination)
D-3-Hydroxybuttersäure	D-3-Hydroxy-butyric-acid
Essigsäure (enzymatisch)	Acetic acid (enzymatic determination)
Milchsäure	Lactic acid
pH-Wert (elektrometrisch)	pH-value
pH-Wert im Serum	pH-value in serum
pH-Wert nach Auflösung	pH-value after dissolving
Säuregrad (SH)	Acidity degree
Titrierbare Säure	Titratable acidity
<b>Allergene</b>	<b>Allergenic substances</b>
Beta-Lactoglobulin	Beta-Lactoglobulin
Casein	Casein
Eiklar - Proteine	Albumen
Erdnuss-Protein	Peanut
Gluten	Gluten
Haselnuss-Protein	Hazelnut
Lysozym	Lysozym
Mandel-Protein	Almond
Senf-Protein	Mustard
Soja-Protein	Soy
<b>Anorganische Bestandteile</b>	<b>Inorganic constituents</b>
Asche 550°C	Ash 550°C
Asche 825°C	Ash 825°C
Asche, gebunden	Ash, fixed
Asche, unlöslich	Ash insoluble
Calcium gravimetrisch	Calcium
Chlorid (Volhard oder Mohr)	Chloride
Kochsalz	Sodium chloride
Nitrat (FIA)	Nitrate (FIA)
Nitrat und Nitrit (FIA)	Nitrate and Nitrite (FIA)
Nitrit (FIA)	Nitrite (FIA)
Phosphat-Fractionen, quant.	Phosphate fractions, quant.
Phosphor	Phosphor
Sulfat	Sulphate
<b>Eiweiss- und Stickstoffverbindungen</b>	<b>Protein and Nitrogen compounds</b>
Ammoniak	Ammonia
Ammoniak und Harnstoff	Ammonia and urea
Bindegewebsprotein (über Hydroxyprolin)	Connective tissue protein (hydroxyproline)
Casein (VO EG 2799/1999)	Casein (EC reg. 2799/1999)
Casein / Molkenproteinverhältnis (elektrophoretisch)	Casein/ whey protein ratio (electrophoretic determination)
Casein, relativ	Casein, relative
Caseingehalt	Casein content
Eiweiß (Kjeldahl)	Protein (Kjeldahl)
Haselnussanteil in Nussprodukten (elektrophoretisch)	Hazelnut in nut products (electrophoretic determination)
Milchproteinnachweis in hydrolysiertes Babynahrung	Milk protein in hydrolyzed baby food

Untersuchung	Determination
Molkenprotein (nicht denaturiert)	Whey protein (not-denaturated)
Nicht-Casein-Stickstoff	Non-casein nitrogen
Nicht-Protein-Stickstoff (NPN)	Non-protein nitrogen
Proteinmuster (elektrophoretisch)	Protein pattern (electrophoretic determination)
Stickstoff (Kjeldahl oder Dumas)	Nitrogen (Kjeldahl or Dumas)
Tierartendifferenzierung (elektrophoretisch)	Protein pattern (electrophoretic determination)
Biogene Amine	Biogenic amines
Carnitin	Cartitine
Histamin	Histamine
Molkennachweis über GMP A	Whey determination
Säurelösliche Molkenproteine	Acid-soluble whey proteins
Taurin	Taurine
<b>Erhitzungsnachweis und Hitzestabilität</b>	<b>Assessment of heat treatment intensity&amp; heat stability</b>
Alkalische Phosphatase-Aktivität	Alkaline phosphatase activity
Denaturierungsgrad	Degree of denaturation (electrophoretic determination)
Hydroxymethylfurfural (HMF)	Hydroxymethylfurfural (HMF)
Peroxidase	Peroxidase activity
Furosin	Furosine
<b>Fett</b>	<b>Fat</b>
Fett	Fat
Fett (Gerber)	Fat (Gerber)
Fett (Roeder, Köhler)	Fat (Roeder, Köhler)
Fett (Roese-Gottlieb)	Fat (Roese-Gottlieb)
Fett (Schmid-Bondzynski)	Fat (Schmid-Bondzynski)
Fett (van Gulik)	Fat (van Gulik)
Fett (Weibull)	Fat (Weibull)
Freies Fett (gravimetrisch)	Free fat (gravimetric)
Freies Fett (Oberfläche)	Free fat (surface)
<b>Fettbestandteile</b>	<b>Fat constituents</b>
Freie Fettsäuren (titrimetrisch)	Free Fatty acids (titrimetric)
Freie Fettsäuren, berechnet als ölsäure	Free Fatty acids, calculated as oleic acid
Freie Fettsäuren (kurzkettige, einzeln)	Free fatty acids (short chain, individual)
Lipasetest	Lipase test
Phosphatide berechnet als Lecithin	Phosphatides (calculated as lecithin)
Fettsäurenverteilung	Fatty acid profile
Önanthsäuretriglycerid	Heptanoic acid triglyceride
Sterine (Cholesterin, Stigmasterin, Sitosterin, Campesterin)	Sterols (cholesterol, stigmasterol, $\beta$ -sitosterol, campesterol)
Triglycerid-Zusammensetzung (Fremdfett-Nachweis)	Triglyceride composition (gaschromat.-determination)
<b>Fettkennzahlen</b>	<b>Fat index</b>
Buttersäurezahl (Halbmikromethode)	Butyric acid number (semimicro method)
Jodzahl	Iodine value
Peroxidzahl (Wheeler, Sully)	Peroxide value (Wheeler, Sully)
Säurezahl	Acid value
Verseifungszahl	Saponification value
<b>Sonstige Inhaltsstoffe</b>	<b>other contents</b>
Diacetyl	Diacetyl

Untersuchung	Determination
Ethanol, enzymatisch	Ethanol (enzymatic determination)
Orotsäure	Orotic acid
Theobromin / Coffein	Theobromine/ coffeine
<b>Kohlenhydrate</b>	<b>Carbohydrate</b>
Fructose (enzymatisch)	Fructose (enzymatic determination)
Galactose (enzymatisch)	Galactose (enzymatic determination)
Gesamtballaststoffe	Total Fibre
Glucose (enzymatisch)	Glucose (enzymatic determination)
Glucose und Fructose (enzymatisch)	Glucose and Fructose (enzymatic determination)
Lactose und Galactose (enzymatisch)	Lactose and Galactose (enzymatic determination)
Lactulose (enzymatisch)	Lactulose (enzymatic determination)
Maltose, Saccharose und Glucose	Maltose, Sucrose and Glucose
Saccharose und Glucose (enzymatisch)	Sucrose and Glucose (enzymatic determination)
Saccharose, Glucose und Fructose (enzymatisch)	Sucrose, Glucose a. Fructose (enzymatic determination)
Stärke (enzymatisch)	Starch (enzymatic determination)
Lactoseprüfung, Identitätsprüfung	Lactose identity test
<b>Trockenmasse und Wassergehalt</b>	<b>Dry matter and water content</b>
Fettfreie Trockenmasse	Non-fat dry matter
Trockenmasse (Referenzverfahren)	Dry matter (reference method)
Wassergehalt (Referenzmethode) Butter	Water content in butter (reference method)
Wassergehalt (Schnellmethode)	Water content in butter (Routine method)
Wassergehalt (Titration nach Karl Fischer)	Water content (titration acc. to Karl-Fischer)
<b>Vitamine</b>	<b>Vitamins</b>
Beta-Carotin (HPLC)	Beta-carotene (HPLC)
Biotin (HPLC)	Biotin
Cholin	Choline
Folsäure (Vitamin B9) (HPLC)	Folic acid
Inositol	Inositol
Niacin (HPLC)	Niacin
Pantothensäure (Vitamin B5) (HPLC)	Pantothenic acid
Vitamin A (HPLC)	Vitamin A (HPLC)
Vitamin B 1 (HPLC)	Vitamin B 1 (HPLC)
Vitamin B 12 (HPLC)	Vitamin B 12 (HPLC)
Vitamin B 2 (HPLC)	Vitamin B 2 (HPLC)
Vitamin B 6 (HPLC)	Vitamin B 6 (HPLC)
Vitamin C (HPLC)	Vitamin C (HPLC)
Vitamin C (titr. Schnelltest)	Vitamin C (titrimetric)
Vitamin D3 (HPLC)	Vitamin D3 (HPLC)
Vitamin E (Tocopherole) (HPLC)	Vitamin E (Tocopherole) (HPLC)
Vitamin K1(HPLC)	Vitamin K1 (HPLC)
<b>Zusatzstoffe</b>	<b>Additives</b>
Antioxidantien (HPLC)	Antioxidants (HPLC)
Cyclamat (HPLC)	Cyclamat (HPLC)
Farbstoffe: Bixin/Annatto	Colourants: Bixin/Annatto
Formaldehyd (Hexamethylentetramin)	Formaldehyd (Hexamethylentetramin)
Gelatine (quantitativ)	Gelatine
Konservierungsmittel	Preservatives

Untersuchung	Determination
Konservierungsmittel (Benzoessäure, Sorbinsäure, gaschromatographisch)	Preservatives (Benzoic acid, Sorbic acid by gas chromatography)
Lysozym	Lysozyme
Natamycin	Natamycin
Natamycin und Sorbinsäure (HPLC)	Natamycin and Sorbic acid (HPLC)
Schwefeldioxid (enzymatisch)	Sulfur Dioxide (enzymatic determination)
Süßstoffe (HPLC) (Saccharin, Aspartam, AcesulfamK)	Sweeteners (Saccharin, Aspartam, AcesulfamK)
Vanillin und Ethylvanillin (HPLC)	Vanilline and Ethyl vanilline (HPLC)
Verdickungsmittel auf Polysaccharidbasis	Thickening agents on polysaccharide basis
<b>Rückstände, Kontaminanten</b>	<b>Contaminants</b>
Aflatoxin M1 in Milch	Aflatoxins M1 in milk
Aflatoxin M1 in Milchprodukten	Aflatoxins M1 in dairy products
Aflatoxine B1 und G1 HPLC	Aflatoxine B1 and G1 HPLC
Ochratoxin A	Ochratoxin A
Fumonisine (LC/MS-MS)	Fumonisin (LC/MS-MS)
Trichothecene, Typ A und Typ B (LC/MS-MS)	Trichothecenes, Type A and Type B (LC/MS-MS)
Acrylamid	Acrylamide
Melamin, Cyanursäure	Melamine, cyanuric acid
3,4-Benzopyren	3,4 -Benzopyrene
Aromatische Kohlenwasserstoffe (Benzol, Toluol, Xylole)	Aromatic hydrocarbons (benzene, toluene, xylenes)
Dioxine (PCDD/F) und dioxinähnliche PCB	Dioxins (PCDD/F) and dioxin-like PCB (dl-PCB)
Nicht dioxinähnliche Polychlorierte Biphenyle (PCB nach Kontaminantenerordnung)	Non-dioxin-like Polychlorinated biphenyls (ndl-PCB)
Ergosterin	Ergosterol
Ethylenoxid und Chlorethanol	Ethylene Oxide and Ethylene chlorohydrin
GVO Qualitative Screening-Analyse	GMO Qualitative Screening
GVO Semi-Quantitative Screening-Analyse	GMO Semi-Quantitative Screening
Halogen-Kohlenwasserstoffe (leichtflüchtig)	Halogenated hydrocarbons (volatile)
Organochlor-Pestizide (OCP)	Organochlorine Pesticides
Organophosphor-Pestizide (OP)	Organophosphorous Pesticides
Pyrethroid-Pestizide	Pyrethroid-Pesticides
Weitere Pestizide (GC-MS, LC-MS)	Other special Pesticides (GC-MS, LC-MS)
Weichmacher: Phthalate, Adipate	Plasticisers: Phthalates, Adipates
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH)
<b>Radionuklide</b>	<b>Radionuclides</b>
Radionuklide (Gammastrahlung)	Radionuclides (gamma nuclides)
Strontium - 90	Strontium - 90
<b>Tierarzneimittel</b>	<b>Veterinary drugs</b>
Aminoglycoside	Aminoglycosides
Antiparasitika (HPLC)	Antiparasitics (HPLC)
Avermectine (LC/MS-MS)	Avermectine (HPLC)
Benzimidazole (HPLC)	Benzimidazoles (HPLC)
Beta-Lactame (LC/MS-MS)	Beta-Lactames (LC/MS-MS)
Chloramphenicol (ELISA)	Chloramphenicol (ELISA)
Chloramphenicol (LC/MS-MS)	Chloramphenicol (LC/MS-MS)
Ivermectin (HPLC)	Ivermectin (HPLC)
Metaboliten	Metabolites

Untersuchung	Determination
Nitrofurane (HPLC)	Nitrofuranes (HPLC)
Sulfonamide (HPLC)	Sulfonamides (HPLC)
Tetracycline	Tetracyclines
<b>Spurenanalytische Elementbestimmung</b>	<b>Determination of trace elements</b>
Aluminium (Al)	Aluminium (Al)
Arsen (As)	Arsenic (As)
Blei (Pb)	Lead (Pb)
Cadmium (Cd)	Cadmium (Cd)
Calcium (Ca)	Calcium (Ca)
Chrom (Cr)	Chromium (Cr)
Eisen (Fe)	Iron (Fe)
Jod (I)	Iodine (I)
Kalium (K)	Potassium (K)
Kupfer (Cu)	Copper (Cu)
Magnesium (Mg)	Magnesium (Mg)
Mangan (Mn)	Manganese (Mn)
Molybdän (Mo)	Molybdenum (Mo)
Natrium (Na)	Sodium (Na)
Nickel (Ni)	Nickel (Ni)
Quecksilber (Hg)	Mercury (Hg)
Selen (Se)	Selenium (Se)
Strontium (Sr)	Strontium (Sr)
Zink (Zn)	Zinc (Zn)
Zinn (Sn)	Tin (Sn)
<b>Physikalische und technische Parameter</b>	<b>Physical and Technical Parameters</b>
Abtropfgewicht	Draining weight
Boraxlöslichkeit	Borax solubility
Dichte	Density
Gefrierpunkt	Freezing point
Härte der Butter (Schnittfestigkeit)	Hardness of butter
Labstärke	Renet strength
Löslichkeit (Benetzbarkeit)	Solubility (wettability)
Löslichkeit (Dispergierbarkeit)	Solubility (dispersibility)
Löslichkeit (Caseinat)	Solubility (Caseinat)
Löslichkeit (Sedimentvolumen n. ADPI)	Solubility (sediment volume acc. to ADPI)
Physikal. Schlagrahmunteruchung	Physical test ( whipped cream)
Reinheitsgrad (ADPI)	Scorched particles (ADPI)
Rieselfähigkeit	Flowability
Schüttdichte	Bulk density
Siebanalyse (Korngrößenverteilung)	Particle size analyses
Stampfvolumen und -dichte	Pounding volume and density

Untersuchung	Determination
<b>Mikrobiologische Analysen</b>	<b>Microbiological Analyses</b>
<b>Probiotische Keime, Schadkeime</b>	<b>Probiotic bacteria, Spoilage bacteria</b>
Aerobe Sporenbildner	Aerobic spore formers
Bifidobakterien	Bifidobacteria
Coliforme Keime	Coliforms
E. coli	E. coli
Enterobakterien	Enterobacteriaceae
Enterokokken	Enterococci
Gasbildende anaerobe Sporenbildner	Gas producing anaerobic spore formers
Gasbildende Hefen	Gas producing Yeasts
Gasbildende Laktobazillen	Gas producing Lactobacilli
Gasbildende Streptokokken	Gas producing Streptococci
Gesamtkeimzahl nach Vorbelastung bei 30°C oder 55°C	Total plate Count, after exposure of sample to 30°or 55°C
Hefen und / oder Schimmelpilze	Yeasts and/or moulds
Hitzeresistente Keime	Heat-resistant bacteria
Keimidentifizierung	Identification of microorganisms
Keimzahl (aerob, mesophil)	Total Plate Count (aerobic, mesophilic)
Kontaminationskeime	Non-starter bacteria
Laktobazillen	Lactobacilli
Milchsäurebakterien	Lactid acid bacteria
Propionsäurebakterien	Propionic acid bacteria
Pseudomonaden	Pseudomonads
Psychrotrophe Keime	Psychrotrophic bacteria
Streptokokken	Streptococci
Streptococcus. thermophilus	Streptococcus thermophilus
Sulfitreduzierende anaerobe Sporenbildner	Sulfit reducing anaerobic spore formers
Thermophile aerobe Sporenbildner	Thermophilic aerobic spore formers
Thermophile Keime	Thermophilic bacteria
<b>Pathogene Keime</b>	<b>Pathogenic bacteria</b>
Bacillus cereus	Bacillus cereus
Clostridium perfringens,	Clostridium perfringens
Enterobacter sakazakii / Cronobacter PCR	Enterobacter sakazakii / Cronobacter PCR
Enterobacter sakazakii / Cronobacter ISO	Enterobacter sakazakii / Cronobacter ISO
Listerien (ISO)	Listeria (ISO)
Listerien PCR (Genus, L. monocytogenes)	Listeria PCR (Genus, L. monocytogenes)
Salmonellen PCR	Salmonella PCR
Salmonellen (ISO)	Salmonella (ISO)
Salmonellen MSRV-Verfahren	Salmonella (MSRV)
Staphylokokken, Enterotoxine	Staphylococci, Enterotoxines
Staphylokokken, koagulasepositive	Staphylococci, coag. pos.
Verotoxinbildende E.coli Stämme (EHEC)	Verotoxin producing E. coli (EHEC, VTEC)
Pathogene Keime (Schnellmethoden)	Pathogenic bacteria (rapid methods)
<b>Betriebshygiene</b>	<b>Plant Hygiene</b>
Untersuchung von Umfeldproben (verschiedene Parameter)	Analysis of samples from production environment (various parameters)
Abklatsch-Untersuchung (verschiedene Parameter)	Contact plates (various parameters)
Luftkeimzahlbestimmungen	Count of airborne bacteria and moulds

Untersuchung	Determination
<b>Sonstige Mikrobiologische Tests</b>	<b>Other microbiological tests</b>
Hemmstoffe, Delvotest SP	Inhibitor test Delvo SP
Lipopolysaccharide	Lipopolysaccharides

Sensorik	Sensory Testing
Sensorische Prüfung (Käse, Butter, Joghurt, Milch)	Sensory testing (cheese, butter, yoghurt, milk)
Sensorische Prüfung (Pulver, Trockenmilcherzeugnis)	Sensory testing (powder, powdered milk)
Einfach beschreibende Prüfung (Lebensmittel)	Descriptive profiling (food)
Sensorische Prüfung - Dreieckstest	Sensory analyses – triangle test
Sensorische Prüfung Lebensmittel	Sensory testing food
Sensorische Profilprüfung Lebensmittel	Sensory investigation of profiles food

2. Wasseranalysen (Trink- und Rohwasser)	2. Water Analyses (Drinking and Raw Water)
Chemische und Physikalische Analysen	Chemical and Physical Analyses
Abdampfrückstand	Evaporation residue
Absetzbare Stoffe (volumetrisch)	Sediment
Ammonium	Ammonium
Basenkapazität (p-Wert)	Base Capacity (p-value)
Biochemischer Sauerstoffbedarf (BSB)	Biochemical Oxygen Demand(BOD)
Calcium (titrimetrisch)	Calcium (titrimetric)
Chemischer Sauerstoffbedarf (CSB)	Chemical Oxygen Demand (COD)
Chlorid	Chloride
Cyanid	Cyanide
DOC	Dissolved Organic Carbon (DOC)
Färbung (UV-Test)	Colour (UV-Test)
Fluorid	Fluoride
Freies wirksames Chlor	Free Chlorine
Geruchsschwellenwert	Threshold value of odour
Gesamtchlor	Total Chlorine
Glührückstand	Residue from glowing
Härte (Gesamthärte)	Hardness (Total hardness)
Härte (Hydrogencarbonathärte)	Hardness
Kaliumpermanganatverbrauch (Oxidierbarkeit)	Oxidability
Kieselsäure	Silicic Acid
Kohlensäure frei	Free Carbonic Acid
Kohlensäure gebunden	Fixed Carbonic Acid
Kohlensäure kalkaggressiv	Lime-dissolving Carbonic Acid
Leitfähigkeit	Conductivity
Magnesium (titrimetrisch)	Magnesium
Nitrat	Nitrate
Nitrit	Nitrite
Phosphat	Phosphate
pH-Wert (elektrometrisch)	pH-value (electrometric)
pH-Wert nach Calciumcarbonat-Sättigung	pH-value after Calcium Carbonate Saturation
Sauerstoff mit Sonde	Oxygen (sensor-determination)
Sauerstoff nach Winkler	Oxygen (Winkler)

Untersuchung	Determination
Säurekapazität (m-Wert)	Acid Capacity (m-value)
Säurekapazität nach Marmorversuch	Acid Capacity after Marple Experiment
Spektraler Absorptionskoeffizient 254 nm	Spectral Absorption Coefficient 254 nm
Sulfat	Sulphate
Temperatur	Temperature
TOC	Total Organic Carbon (TOC)
Trübungsmessung	Determination of turbidity
Organische Chlorverbindungen (Leichtflüchtige Halogenkohlenwasserstoffe) und Benzol, nach TrinkwV Anlage 2 bzw. Anlage 3	Untersuchungen nach spezifischen Länderanforderungen möglich!  Analyses possible according to the specific requirements of different countries!
Pflanzenbehandlungsmittel nach TrinkwV Anlage 2	
Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (Gesamtbestimmung), nach TrinkwV Anlage 2	
Aluminium (Al)	Aluminium (Al)
Antimon (Sb)	Antimony (Sb)
Arsen (As)	Arsenic (As)
Blei (Pb)	Lead (Pb)
Bor (B)	Boron (B)
Cadmium (Cd)	Cadmium (Cd)
Calcium (Ca)	Calcium (Ca)
Chrom (Cr)	Chromium (Cr)
Eisen (Fe)	Iron (Fe)
Kalium (K)	Potassium (K)
Kupfer (Cu)	Copper (Cu)
Magnesium (Mg)	Magnesium (Mg)
Mangan( Mn)	Manganese (Mn)
Molybdän (Mo)	Molybdenum (Mo)
Natrium (Na)	Sodium (Na)
Nickel (Ni)	Nickel (Ni)
Quecksilber (Hg)	Mercury (Hg)
Selen (Se)	Selenium (Se)
Silber (Ag)	Silver (Ag)
Uran (U)	Uranium (U)
Zink (Zn)	Zinc (Zn)
Zinn (Sn)	Tin (Sn)
<b>Mikrobiologische Analysen</b>	<b>Microbiological Analyses</b>
Coliforme Bakterien und E.coli	Coliform bacteria and E.coli
Enterokokken / Fäkalstreptokokken	Enterococci / Fecal Streptococci
Flexibacter / Sporocytophaga	Flexibacter / Sporocytophaga
Koloniezahl bei 20°C	Plate Count at 20°C
Koloniezahl bei 36°C	Plate Count at 36°C
Pseudomonas aeruginosa	Pseudomonas aeruginosa
Sulfitreduzierende anaerobe Sporenbildner	Sulfit reducing anaerobic spore formers
Clostridium perfringens	Clostridium perfringens
Legionella spp.	Legionella spp.

Untersuchung	Determination
<b>Sammel-Untersuchungen nach TrinkwV</b>	
Untersuchung nach Anlage 2 Teil 1, TrinkwV 2001	Untersuchungen nach spezifischen Länderanforderungen möglich!  Analyses possible according to the specific requirements of different countries!
Untersuchung nach Anlage 2 Teil 2, TrinkwV 2001	
Untersuchung nach Anlage 3, TrinkwV 2001, Gesamtumfang	
Schwimmbeckenwasser nach DIN19643, ohne Alum.	
Schwimmbeckenwasser nach DIN 19643, mit Alum.	
Untersuchung nach § 14, Abs. 1, Nr. 5, TrinkwV 2001	
Chemische Untersuchung nach EÜV, Volluntersuchg.	
Chemische Untersuchung nach EÜV, Kurzuntersuchg.	

3. Verpackungsanalysen	3. Packaging Analyses
<b>Chemische und Physikalische Analysen</b>	<b>Chemical and Physical Analyses</b>
Gesamtmigration (verschiedene Prüflebensmittel)	Overall migration (several simulants)
Photoinitiatoren (Spezifische Migration)	Photoinitiators (specific migration)
Caprolactam (Spezifische Migration)	Caprolactam (specific migration)
Terephthalsäure (Spezifische Migration)	Terephthalic acid (specific migration)
Maleinsäure (Spezifische Migration)	Maleic acid (specific migration)
Primäre aromatische Amine (PAA) (Spez. Migration)	Primary aromatic amines (specific migration)
Mineralöl (Spezifische Migration)	Mineral oil (specific migration)
SML-Screening (Untersuchung des Migrationsverhaltens)	SML-Screening (specific migration)
Dichtheitsprüfung	Analysis of leak-tightness
Füllgasanalyse	Analysis of Modified atmosphere packaging (MAP)
Halogenierte Verbindungen (PVC, PVdC)	Halogenated compounds
Sauerstoffdurchlässigkeit	Oxygen permeability
Verbundhaftung	Adhesion of multilayers
<b>Mikrobiologische Analysen</b>	<b>Microbiological Analyses</b>
Enterobakterien	Enterobacteriaceae
Hefen und / oder Schimmelpilze	Yeasts and/or Moulds
Keimzahl (aerobe mesophile Gesamtkeimzahl)	Plate Count (Aerobic mesophilic Total Plate Count)
Listerien	Listeria
Salmonellen	Salmonella
<b>Sensorik</b>	<b>Sensory Testing</b>
Sensorische Verpackungsprüfung: Geruch und Geschmack (Papier, Pappe, Packstoffe)	Sensory packaging testing: odour and taste (paper, paperboard, packaging materials)

4. Umfeld-Analysen	4. Production Environment
<b>Mikrobiologische Analysen</b>	<b>Microbiological Analyses</b>
Enterobacter sakazakii / Cronobacter PCR	Enterobacter sakazakii / Cronobacter PCR
Enterobacter sakazakii / Cronobacter ISO	Enterobacter sakazakii / Cronobacter ISO
Enterobakterien	Enterobacteriaceae
Hefen und / oder Schimmelpilze	Yeasts and/or moulds
Keimzahl (aerobe mesophile Gesamtkeimzahl)	Plate Count (Aerobic mesophilic Total PlateCount)
Listerien	Listeria
Listerien PCR (Genus, L. monocytogenes)	Listeria PCR (Genus, L. monocytogenes)
Salmonellen PCR	Salmonella PCR
Salmonellen	Salmonella

5. Käsereikulturen	5. Starter for Cheese Production
Säuerungs (Gefrier-) kulturen und Propionsäurebakterien	Freezed starter cultures and propionic acid bacteria
6. Ringversuche / Referenzmaterialien	6. Proficiency testing / reference materials
Chemie	Chemistry
Milch und Milchprodukte	Milk and Dairy products
Joghurt (Fett, Trockenmasse, Protein, Milchsäure, pH-Wert)	Yoghurt (fat, dry matter, protein, lactic acid, pH value)
Milchpulver (Fett, freies Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Asche, Nitrat)	Milk powder (fat, free fat, dry matter, protein, lactose, ash, nitrate)
Milch (Fett, Protein, Lactose, Gefrierpunkt, Trockenmasse, Calcium)	Milk (fat, protein, lactose, freezing point, dry matter, calcium)
Frischkäse (Fett, Trockenmasse, Protein, Milchsäure)	Fresh cheese (fat, dry matter, protein, lactic acid)
Rohmilch schockgefroren (Fett, Protein, Lactose, Gefrierpunkt, NPN, Casein, pH-Wert, Harnstoff, Trockenmasse)	Raw milk shock frozen (fat, protein, lactose, freezing point, NPN, casein, pH value, urea, dry matter)
Butter (Fettfreie Trockenmasse, Wasser, pH-Wert, Cholesterin, Kochsalz)	Butter (solid non-fat, water, pH value, cholesterol, sodium chloride)
Rahm (Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose (Lactosefrei))	Cream (fat, dry matter, protein, lactose (lactose-free))
Schmelzkäse (Fett, Trockenmasse, Protein, Kochsalz, pH-Wert, Citronensäure, Asche, Nitrat, Calcium, Magnesium, Phosphor)	Processed cheese (fat, dry matter, protein, sodium chloride, pH value, citric acid, ash, nitrate, calcium, magnesium, phosphorus)
Hartkäse (Fett, Trockenmasse, Protein, Kochsalz, pH-Wert)	Hard cheese (fat, dry matter, protein, sodium chloride, pH value)
Kondensmilch / Kaffeesahne (Fett, Trockenmasse, Protein, Phosphor, Asche)	Evaporated milk / coffee cream (fat, dry matter, protein, phosphorus, ash)
Casein / Molkenproteinkonzentrat (Fett, Wasser, Protein, Lactose, Asche)	Casein / Whey protein concentrate (fat, dry matter, protein, lactose, ash)
Molkenpulver (Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Asche, Calcium, Magnesium, NPN)	Whey powder (fat, dry matter, protein, lactose, ash, calcium, magnesium, NPN)
Kindernahrung auf Milchbasis (Pulver) (Saccharose, Fructose, Glucose, Vitamin C, Stärke)	Infant food on milk basis (powder) (saccharose, fructose, glucose, vitamin C, starch)
Schokomilch (Acesulfam K, Saccharin, Theobromin, Coffein)	Chocolate milk (acesulfam K, saccharin, theobromine, coffeine)
Weitere Lebensmittel	Other food
Fruchtsaft * (Glucose, Fructose, Gesamtsäure, pH-Wert, Ethanol, Patulin, Schwefeldioxid)	Fruit juice * (glucose, fructose, total acid, pH value, ethanol, patulin, sulfite)
Nahrungsergänzung (Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Eisen, Zink, Phosphor, Chlorid, Kupfer, Mangan)	Dietary supplement (sodium, potassium, calcium, magnesium, iron, zinc, phosphorus, chloride, copper, manganese)
Schokolade (Fett, Milchfett, Protein, Saccharose, Lactose, Trockenmasse, Theobromin)	Chocolate (fat, milk fat, protein, saccharose, lactose, dry matter, theobromine)
Brühwurst (Fett, Wasser, Protein, Bindegewebeisweiß (Hydroxyprolin), Kochsalz, Asche)	Boiled sausage (Fat, water, protein, hydroxyproline, sodium chloride, ash)
Mikrobiologie	Microbiology
Hefen (in Milchprodukten)	Yeast (in dairy products)
E. Coli (in Milch)	E. Coli (in milk)
Keimzahl (Gesamtkeimzahl in Milchprodukten)	Bacterial count (total bacterial count in dairy products)

Sensorik	Sensory Testing
Rangordnung Geschmack; 2 Grundgeschmacksarten (Flüssigkeiten, Säfte und Milchprodukte)	Rank order taste; 2 different basic tastes (liquid, fruit juice and dairy products)
Rangordnung Geruch *, 2 unterschiedliche Aromen	Rank order smell *, 2 different aromatic solutions
Profilprüfung (mind. 3 Teilnehmer) 5 versch. Attribute (z.B. Geschmack, Geruch, Konsistenz, Farbe etc.)	Profile testing (minimum 3 participants) 5 different attributes (e.g. taste, texture, smell, colour etc.)
Ringversuch der Sinne 4 - Rangordnungstests (Schmecken, Riechen, Sehen, Tasten)	Sensory four sensuous – rank order (taste, smell, sight, touch)
Dreiecksprüfung (Milchprodukte)	Sensory: Triangle test (dairy products)

\* Referenzmaterialien nicht verfügbar

\* Reference materials not available

Referenzmaterialien der QSE GmbH	Reference materials from QSE GmbH
Schockgefrorene Langzeitkalibrierstandards (Fett, Pasteurisierte Milch, Molke, Magermilch, Eiweiß, Rahm)	Shock -frozen long term calibration standards (fat, pasteurised milk, whey, skimmed milk, protein, cream)
Lyophilisierte Milch	Freeze-dried milk
Hohe Zellmilch	Milk with high somatic cell count
Gefrierpunktstandard	Standard for freezing point
Hemmstoff-Positiv-Kontrolle	Positive control for inhibitors

<b>7. Weitere Leistungen</b>	<b>7. Other Services</b>
------------------------------	--------------------------

Beratung	Consulting
HACCP-Beratung	HACCP consulting
Hygieneberatung	Hygiene-on-site-inspections
IFS-Standard	Trading standards (IFS)
Laborberatung	Laboratory consulting
Rechtliche Regelungen (Lebensmittel, Verpackung)	Legal regulations (food, packaging)
Technologieberatung	Technology consulting

Training (Inhouseschulungen / Seminare)	Training (in-house / seminars)
Hygiene, HACCP	Hygiene, HACCP
Lebensmittelrecht	Food regulation and legislation
Sensorik	Sensory testing
Untersuchungsverfahren	Analytical methods
Infektionsschutzgesetz	Instruction on infection protection act
Verpackung und Lebensmittelqualität/-sicherheit	Food packaging and food quality and safety

Die aktuellen muva-Seminarangebote finden Sie unter [www.muva.de](http://www.muva.de) („Seminare“)

Zertifikate, Gutachten	Certificates, expertises
Sachverständigengutachten	Expertises
Verkehrs-Bescheinigungen	Declaration of compliance
Zertifikatserstellung	Certificates

8. muva-Akkreditierung / Zulassungen	8. muva-Accreditation / State registration
<b>Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 (Prüflabor)</b>	<b>Accreditation acc. to DIN EN ISO/IEC 17025:2005 (Testing Laboratory)</b>
durch die DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (D-PL-14429-01)	by DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (D-PL-14429-01)
<b>Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17043:2010 (Ringversuchsanbieter)</b>	<b>Accreditation acc. to DIN EN ISO/IEC 17043:2010 (Provider of proficiency tests)</b>
durch die DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (D-EP-14429-01)	by DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (D-EP-14429-01)
<b>AKS-Anerkennung (Amtliche Zweitproben)</b>	<b>AKS – approved testing laboratory (Official second sample analyses)</b>
Staatl. Anerkennung als Prüflaboratorium gemäß VO(EG) Nr. 882/2004 in Verbindung mit dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) (Kenn-Nr. 20905/ www.aks-hannover.de)	State approval as a testing laboratory according to VO(EG) Nr. 882/2004 in conjunction with the German Food and Feed Code (LFGB) (Kenn-Nr. 20905/ www.aks-hannover.de)
<b>Trinkwasser-Untersuchungsstelle</b>	<b>Laboratory for the analysis of drinking water</b>
gem. § 15 TrinkwV (Bay. Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit)	according to § 15 Drinking Ordinance regulation (Bavarian State Ministry of Environment and Health)
<b>Anerkennung als Labor für Untersuchungen im Rahmen des QS-Futtermittelmonitoring</b>	<b>QS - approved testing laboratory regarding feed analysis</b>
durch die QS Qualität und Sicherheit GmbH	by the QS Qualität und Sicherheit GmbH

**Anmerkung:**

Die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH DAkkS ist Mitglied der European cooperation for Accreditation (EA), des International Accreditation Forum (IAF) und der International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

Die gegenseitige Anerkennung der Akkreditierungen unter den Mitgliedsstaaten wird durch multilaterale Abkommen (MLA) unter diesen Organisationen gewährleistet. Hierdurch wird die Akzeptanz der Konformitätsbewertung in Europa und weltweit sichergestellt.

**Note:**

DAkkS (Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH) is a member of the European cooperation for Accreditation (EA), the International Accreditation Forum (IAF), and the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

It is a signatory to the Multilateral Agreements (MLA) of these organisations. The mutual recognition of accreditations among the Member Countries ensures the acceptance of conformity assessments in Europe and all over the world.

**Ihre Ansprechpartner**



**Geschäftsleitung, Forschung**

**Dr. Thomas Westermair**  
Staatl. geprüfter  
Lebensmittelchemiker  
Gegenprobensachverständiger  
Fon: +49 (0)831/5290-384  
[thomas.westermair@muva.de](mailto:thomas.westermair@muva.de)



**Mikrobiologie, Lebensmittelhygiene /  
HACCP, stellv. Geschäftsleitung**

**Dr. Monika Knödseder**  
Fachtierärztin für Milchhygiene  
Gegenprobensachverständige  
Fon: +49 (0)831/5290-305  
[monika.knoedseder@muva.de](mailto:monika.knoedseder@muva.de)



**Chemie, Lebensmittelanalytik  
Lebensmittelrecht,  
stellv. Geschäftsleitung**

**Dr. Fred Braun**  
Lebensmittelchemiker  
Gegenprobensachverständiger  
Fon +49 (0)831/5290-354  
[fred.braun@muva.de](mailto:fred.braun@muva.de)



**Sensorik**

**Katharina Zinnecker**  
Dipl.-Ing. Ernährung und  
Versorgungsmanagement (FH)  
Fon +49 (0)831/5290-275  
[katharina.zinnecker@muva.de](mailto:katharina.zinnecker@muva.de)



**Seminare / Training**

**Bernd Ziegmann**  
Fon +49 (0)831/5290-224  
[bernd.ziegmann@muva.de](mailto:bernd.ziegmann@muva.de)



**Ringversuche /  
Referenzmaterialien**

**Dr. Ute Braun**  
Staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin  
Fon +49 (0)831/5290-274  
[ute.braun@muva.de](mailto:ute.braun@muva.de)



**Fachberatung**

**Gottfried Seeberger**  
Molkereimeister  
Mobil 0171/6756499  
[gottfried.seeberger@muva.de](mailto:gottfried.seeberger@muva.de)



**Fachberatung,  
Erhitzerprüfung**

**Friedrich Linz**  
Molkereitechniker  
Mobil 0170/3261088  
[friedrich.linz@muva.de](mailto:friedrich.linz@muva.de)



**Fachberatung**

**Stefan Bröll**  
Molkereitechniker  
Fon: +49(0)831/5290219  
Mobil 0176/82007713  
[stefan.broell@muva.de](mailto:stefan.broell@muva.de)

**Probenannahme / Auftragsbearbeitung**

**Marie-Luise Kiechle**  
Fon +49 (0)831/5290-223; Fax +49 (0)831/5290-100  
E-Mail [probenannahme@muva.de](mailto:probenannahme@muva.de)

**muva kempten**

Ignaz-Kiechle-Str. 20-22, 87437 Kempten / Allgäu  
Fon +49 (0)831/5290-0; Fax +49 (0)831/5290-199  
E-Mail [info@muva.de](mailto:info@muva.de); [www.muva.de](http://www.muva.de)

**Nutzen Sie unser umfassendes Leistungsspektrum!**

**Please use our comprehensive services!**



**Akkreditierung  
Prüflabor**

**Testing Laboratory**



**Akkreditierung  
Ringversuche**

**Provider of  
Proficiency Tests**

Anerkanntes Prüflaboratorium  
**AKS** Kenn-Nr  
20905  
<http://www.aks-hannover.de>

**Staatliche Anerkennung  
Amtliche Gegenproben**

**Official Second Sample  
Analyses**



**Trinkwasser-  
Untersuchungsstelle**

**Drinking water**



**Zulassung  
Futtermittel**

**Feed**

Akkreditiertes Laborzentrum nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005  
Accreditation acc. to DIN EN ISO/IEC 17025:2005 (Testing Laboratory)  
Akkreditierter Ringversuchsanbieter nach DIN EN ISO/IEC 17043:2010  
Accreditation acc. to DIN EN ISO/IEC 17043:2010 (Provider of proficiency tests)  
muva kempten - Labor- und Dienstleistungszentrum  
muva kempten - Laboratory & Quality Service Center  
Ignaz-Kiechle-Str. 20-22, 87437 Kempten / Germany  
Fon +49 (0) 831/5290-0; Fax +49 (0) 831/5290-199  
[www.muva.de](http://www.muva.de); E-Mail: [info@muva.de](mailto:info@muva.de)

**... mit Sicherheit Qualität  
... quality assured.**