

Eignungsprüfungen im variablen Akkreditierungsbereich

Ergänzende aktuelle Liste der akkreditierten Eignungsprüfungen zur Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-EP-20469-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17043:2010 der muva kempton GmbH, gültig ab 21.03.2022, Ausstellungsdatum 21.03.2022

Änderungen zur bestehenden Anlage der Akkreditierungsurkunde sind in **gelber Farbe** hervorgehoben. Siehe dazu nachfolgende Seiten.

Eignungsprüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
sensorische Untersuchungen von Verpackungsmaterialien

1 Eignungsprüfungen zur physikalischen, physikalisch-chemischen, chemischen, sensorischen und mikrobiologischen Analytik von Lebensmitteln

Prüfgebiet	Produkte/Untersuchungsgegenstände/Matrix	Messgrößen / Prüfparameter	Eignungsprüfungsprogramm																																																				
Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen	Lebensmittel	Hauptinhaltsstoffe, Nebeninhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Mengenelemente, Spurenelemente, Rückstände, chemisch-physikalische Parameter	<table border="0"> <tr> <td>Typ</td> <td>Bezeichnung</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>Milch</td> </tr> <tr> <td>AL</td> <td>Milch, lactosered.</td> </tr> <tr> <td>AM</td> <td>Aflatoxin M1 in Milch</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>Milchpulver</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>Schmelzkäse</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>Rahm</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>Kondensmilch, Kaffeesahne</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>Frischkäse</td> </tr> <tr> <td>FM</td> <td>Fettsäureverteilung</td> </tr> <tr> <td>FS</td> <td>Fruchtsaft</td> </tr> <tr> <td>G</td> <td>Molkenpulver</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>Butter</td> </tr> <tr> <td>K</td> <td>Rohmilch</td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>Joghurt</td> </tr> <tr> <td>N</td> <td>Schokolade</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>Caseinate, Molkenproteinkonz.</td> </tr> <tr> <td>S</td> <td>Brühwurst</td> </tr> <tr> <td>T</td> <td>Kohlenhydrate, Vitamine</td> </tr> <tr> <td>U</td> <td>Mineralstoffe, Spurenelemente</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>Hartkäse</td> </tr> <tr> <td>VP</td> <td>Alkal. Phosphatase</td> </tr> <tr> <td>VS</td> <td>vegane Streichcreme</td> </tr> <tr> <td>VD</td> <td>Pflanzen Drinks</td> </tr> <tr> <td>HST1</td> <td>Tierarzneimittel, quantitativ</td> </tr> <tr> <td>HST2</td> <td>Tierarzneimittel, qualitativ</td> </tr> </table>	Typ	Bezeichnung	A	Milch	AL	Milch, lactosered.	AM	Aflatoxin M1 in Milch	B	Milchpulver	C	Schmelzkäse	D	Rahm	E	Kondensmilch, Kaffeesahne	F	Frischkäse	FM	Fettsäureverteilung	FS	Fruchtsaft	G	Molkenpulver	H	Butter	K	Rohmilch	L	Joghurt	N	Schokolade	P	Caseinate, Molkenproteinkonz.	S	Brühwurst	T	Kohlenhydrate, Vitamine	U	Mineralstoffe, Spurenelemente	V	Hartkäse	VP	Alkal. Phosphatase	VS	vegane Streichcreme	VD	Pflanzen Drinks	HST1	Tierarzneimittel, quantitativ	HST2	Tierarzneimittel, qualitativ
Typ	Bezeichnung																																																						
A	Milch																																																						
AL	Milch, lactosered.																																																						
AM	Aflatoxin M1 in Milch																																																						
B	Milchpulver																																																						
C	Schmelzkäse																																																						
D	Rahm																																																						
E	Kondensmilch, Kaffeesahne																																																						
F	Frischkäse																																																						
FM	Fettsäureverteilung																																																						
FS	Fruchtsaft																																																						
G	Molkenpulver																																																						
H	Butter																																																						
K	Rohmilch																																																						
L	Joghurt																																																						
N	Schokolade																																																						
P	Caseinate, Molkenproteinkonz.																																																						
S	Brühwurst																																																						
T	Kohlenhydrate, Vitamine																																																						
U	Mineralstoffe, Spurenelemente																																																						
V	Hartkäse																																																						
VP	Alkal. Phosphatase																																																						
VS	vegane Streichcreme																																																						
VD	Pflanzen Drinks																																																						
HST1	Tierarzneimittel, quantitativ																																																						
HST2	Tierarzneimittel, qualitativ																																																						

Prüfgebiet	Produkte/Untersuchungsgegenstände/Matrix	Messgrößen / Prüfparameter	Eignungsprüfungsprogramm																										
Sensorische Prüfungen	Lebensmittel	Beurteilung nach ISO 22935, Rangordnungsprüfung, Dreiecksprüfung, Intensitätsprüfung, Paarweiser Vergleichstest, sensorisches Profil, Attributerkennung	<table border="0"> <tr> <td>Typ</td> <td>Bezeichnung</td> </tr> <tr> <td>SeDLG</td> <td>Sensorische Prüfung nach DIN EN ISO 22935</td> </tr> <tr> <td>Se</td> <td>Rangordnung Geschmack</td> </tr> <tr> <td>SeA</td> <td>Rangordnung Geruch</td> </tr> <tr> <td>SeRF</td> <td>Rangordnung Geschmack Wurst</td> </tr> <tr> <td>SeD</td> <td>Dreiecksprüfung Geschmack</td> </tr> <tr> <td>SeDA</td> <td>Dreiecksprüfung Geruch</td> </tr> <tr> <td>SeDW</td> <td>Dreiecksprüfung Wurst</td> </tr> <tr> <td>SeS</td> <td>Sensorik der Sinne</td> </tr> <tr> <td>SeO1</td> <td>natives, kaltgepresstes Rapsöl</td> </tr> <tr> <td>SeO2</td> <td>Frittierfett</td> </tr> <tr> <td>SeP</td> <td>Profilprüfung</td> </tr> <tr> <td>SeTW</td> <td>Trinkwasser TON/TFN nach DIN EN 1622</td> </tr> </table>	Typ	Bezeichnung	SeDLG	Sensorische Prüfung nach DIN EN ISO 22935	Se	Rangordnung Geschmack	SeA	Rangordnung Geruch	SeRF	Rangordnung Geschmack Wurst	SeD	Dreiecksprüfung Geschmack	SeDA	Dreiecksprüfung Geruch	SeDW	Dreiecksprüfung Wurst	SeS	Sensorik der Sinne	SeO1	natives, kaltgepresstes Rapsöl	SeO2	Frittierfett	SeP	Profilprüfung	SeTW	Trinkwasser TON/TFN nach DIN EN 1622
Typ	Bezeichnung																												
SeDLG	Sensorische Prüfung nach DIN EN ISO 22935																												
Se	Rangordnung Geschmack																												
SeA	Rangordnung Geruch																												
SeRF	Rangordnung Geschmack Wurst																												
SeD	Dreiecksprüfung Geschmack																												
SeDA	Dreiecksprüfung Geruch																												
SeDW	Dreiecksprüfung Wurst																												
SeS	Sensorik der Sinne																												
SeO1	natives, kaltgepresstes Rapsöl																												
SeO2	Frittierfett																												
SeP	Profilprüfung																												
SeTW	Trinkwasser TON/TFN nach DIN EN 1622																												
Mikrobiologische Prüfungen	Lebensmittel	Koloniezahlbestimmungen für Mikroorganismen der Risikogruppe R1	<table border="0"> <tr> <td>Typ</td> <td>Bezeichnung</td> </tr> <tr> <td>OK</td> <td>Gesamtkeimzahl</td> </tr> <tr> <td>OH</td> <td>Hefen</td> </tr> <tr> <td>OHS</td> <td>Hefen, Geotrichum</td> </tr> <tr> <td>OEC</td> <td>E.coli, Coliforme, Enterobacteriaceae</td> </tr> <tr> <td>OEE</td> <td>E.coli, Enterobacteriaceae</td> </tr> <tr> <td>OST</td> <td>Staphylokokken</td> </tr> </table>	Typ	Bezeichnung	OK	Gesamtkeimzahl	OH	Hefen	OHS	Hefen, Geotrichum	OEC	E.coli, Coliforme, Enterobacteriaceae	OEE	E.coli, Enterobacteriaceae	OST	Staphylokokken												
Typ	Bezeichnung																												
OK	Gesamtkeimzahl																												
OH	Hefen																												
OHS	Hefen, Geotrichum																												
OEC	E.coli, Coliforme, Enterobacteriaceae																												
OEE	E.coli, Enterobacteriaceae																												
OST	Staphylokokken																												
Mikrobiologische Prüfungen	Lebensmittel	Koloniezahlbestimmungen für Mikroorganismen der Risikogruppe R2	<table border="0"> <tr> <td>Typ</td> <td>Bezeichnung</td> </tr> <tr> <td>OEE</td> <td>E.coli/ Enterobacteriaceae</td> </tr> <tr> <td>OEC</td> <td>E.coli / Coliforme Enterobacteriaceae</td> </tr> <tr> <td>OST</td> <td>Staphylokokken</td> </tr> </table>	Typ	Bezeichnung	OEE	E.coli/ Enterobacteriaceae	OEC	E.coli / Coliforme Enterobacteriaceae	OST	Staphylokokken																		
Typ	Bezeichnung																												
OEE	E.coli/ Enterobacteriaceae																												
OEC	E.coli / Coliforme Enterobacteriaceae																												
OST	Staphylokokken																												

2 Eignungsprüfungen zur sensorischen Analytik von Verpackungsmaterialien

Prüfgebiet	Produkte/Untersuchungsgegenstände/Matrix	Messgrößen / Prüfparameter	Eignungsprüfungsprogramm	
Sensorische Prüfungen	Verpackungsmaterialien	Intensitätsprüfung nach Probenvorbereitung, Dreiecksprüfung	Typ SEV	Bezeichnung Verpackung

verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization