

Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

Ergänzende aktuelle Liste zur Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20469-01-00
nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 der muva kempten GmbH, gültig ab 16.12.2020,
Ausstellungsdatum 19.03.2021

Innerhalb der mit */** gekennzeichneten Prüfbereiche ist der muva kempten GmbH, ohne dass es
einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

*) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

***) die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Die muva kempten GmbH ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS
bedarf, die Anwendung der unter 1 bis 5 aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden
Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Änderungen zur bestehenden Anlage der Akkreditierungsurkunde sind in **gelber Farbe** hervorgehoben.

Inhaltsverzeichnis:

1	Untersuchungen von Wasser (Abwasser, Oberflächenwasser, Betriebswasser, Roh- und Grundwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser und Wasser aus Kleinbadeteichen) ...	4
1.1	Probenahme	4
1.2	Sensorische Untersuchung.....	5
1.3	Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen	5
1.4	Anionen	6
1.5	Kationen	6
1.6	Organische Parameter	7
1.7	Gasförmige Bestandteile.....	7
1.8	Summarische Wirkungs- und Stoffkenngößen	7
1.9	Schnelltest mit Fertigreagenzien zur Wasseruntersuchung	8
1.10	Mikrobiologische Untersuchungen	8
2	Untersuchungen von Lebensmitteln, Umgebungsproben aus dem Lebensmittelbereich (Herstellung und Umgang), Futtermitteln und Abwasser	9
2.1	Probenahme von Milch und Milchprodukten, Oberflächen, Flüssigkeiten und Käseschmiere	9
2.2	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	9

2.2.1	Bestimmung von primären und sekundären Inhaltsstoffen, Mineralstoffen sowie von Kenngrößen in Lebensmitteln mittels Gravimetrie **	9
2.2.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen sowie von Kenngrößen in Lebensmitteln mittels Titration **	12
2.2.3	Butyrometrische Fettbestimmung von Milch und Milchprodukten	13
2.2.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen sowie Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Photometrie (inkl. enzymatischer Analytik) **	13
2.2.5	Bestimmung von Inhaltsstoffen sowie Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels spektroskopischen Verfahren	16
2.2.6	Bestimmung des pH-Wertes von Milch, Milchprodukten und Fruchtsaft mittels Elektrodenmessung **	16
2.2.7	Fluorimetrische Bestimmung der Phosphataseaktivität von Lebensmitteln **	16
2.2.8	Dünnschichtchromatographische Bestimmungen von primären und sekundären Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Toxinen in Lebensmitteln **	16
2.2.9	Elektrophoretische Bestimmung von Proteinen in Lebensmitteln **	17
2.2.10	Aräometrische Dichtebestimmungen von Milch und Milchprodukten	17
2.2.11	Bestimmung des Reinheitsgrades von Milchprodukten durch Filtration **	17
2.2.12	Untersuchungen der Partikelgröße von Milchprodukten durch Siebanalyse *	17
2.2.13	Kryoskopische Untersuchungen von Milch	18
2.2.14	Turbidimetrische Untersuchung von Milchprodukten *	18
2.2.15	Elektrolytische Untersuchung von Nahrungsmitteln	18
2.2.16	Produktspezifische physikalische, physikalisch-chemische und technische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten	18
2.2.17	Hochleistungsflüssigkeitschromatographische Untersuchungen von Lebensmitteln	19
2.2.17.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Kontaminanten sowie Tierarzneimittel-Rückständen in Lebensmitteln und Kindernährmitteln mittels HPLC mit Standarddetektoren **	19
2.2.17.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Kontaminanten, Pflanzenschutzmittel-Rückständen sowie Tierarzneimittel-Rückständen in Lebensmitteln, Molkereihilfsstoffen und Kindernährmitteln mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS/MS)**	22
2.2.18	Gaschromatographische Untersuchungen von Lebensmitteln	23
2.2.18.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, organischen Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit Standarddetektoren (z. B. GC-FID, GC-ECD, GC-FPD) **	23
2.2.18.2	Bestimmung von organischen Kontaminanten und Rückständen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit Massenspektrometrie (GC-MS) **	24
2.2.19	Bestimmung von organischen Kontaminanten in Lebensmitteln mittels gekoppelter ...	25

Hochleistungsflüssigkeits- und Gaschromatographie mit Standarddetektor (LC-GC-FID).....	25
2.2.20 Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Direct Mercury Analyzer (DMA)	25
2.2.21 Bestimmung von Mineralstoffen und Elementspuren in Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) **	25
2.2.22 Bestimmung von Mineralstoffen und Elementspuren in Lebensmitteln mittels Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES) **	26
2.2.23 Radioaktivitätsbestimmungen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Abwasser	26
2.2.23.1 Bestimmung von Radionukliden in Lebensmitteln, Futtermitteln und Abwasser mittels Gammaskpektrometrie **	26
2.2.23.2 Bestimmung von Strontium-90 oder Strontium-89/90 in Lebensmitteln, Futtermitteln und Abwasser mittels Beta-Proportional-Zählung **	27
2.3 Immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln	27
2.3.1 Nachweis von Allergenen mittels ELISA-Verfahren in Lebensmitteln *	27
2.3.2 Bestimmung von Tierarzneimittelrückständen und Toxinen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay *	28
2.4 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie Umgebungsproben aus dem Lebensmittelbereich (Herstellung und Umgang)	29
2.4.1 Bestimmung pathogener Bakterien in Lebensmitteln, Umgebungsproben aus dem Lebensmittelbereich (Herstellung und Umgang) mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen **	29
2.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln, Umgebungsproben aus dem Lebensmittelbereich (Herstellung und Umgang) mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen	31
2.4.2.1 Vorbereitung von Proben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen *	31
2.4.2.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Molkereihilfsstoffen und Lebensmitteln **	31
2.5 Mikrobiologische Untersuchungen an Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Umgebung der Lebensmittelkette	35
2.6 Leistungsprüfung von Nährmedien	35
2.7 Molekularbiologische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln und Umfeldproben im Lebensmittelbereich (Herstellung und Umgang)	35
2.7.1 Molekularbiologischer Nachweis von Mikroorganismen in Lebens- und Futtermitteln und Umfeldproben im Lebensmittelbereich (Herstellung und Umgang) **	35
2.7.2 Molekularbiologischer Nachweis und Bestimmung von GMO in Lebens- und Futtermitteln *	36
2.7.3 Molekularbiologische Genomanalyse von bovinen somatischen Milchzellen	39
2.8 Keimidentifizierung mittels FTIR-Spektroskopie.....	39

2.9	Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF-Massenspektroskopie	40
2.10	Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln **	40
3	Untersuchung von Verpackungsmaterialien im Lebensmittelbereich	42
3.1	Chemische Prüfung von Verpackungsmaterialien auf halogenierte Bestandteile mittels Flammenfärbung	42
3.2	Mikrobiologische Untersuchung von Verpackungsmaterialien	42
3.3	Sensorische Untersuchungen von Verpackungsmaterialien mittels einfach beschreibender Prüfung und speziellen sensorischen Prüfungen *	42
4	Prüfverfahren gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV	43
5	Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV	47
6	LISTE DER PRÜFVERFAHREN ZUM FACHMODUL WASSER	47

1 Untersuchungen von Wasser (Abwasser, Oberflächenwasser, Betriebswasser, Roh- und Grundwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser und Wasser aus Kleinbadeteichen)

1.1 Probenahme

DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
DIN 19643-1 2012-11	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (hier nur 14.2 Probenahmestellen und Probenahme)
UBA Empfehlung 2018-12-18	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses
UBA Empfehlung 2018-12-18	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel („Probennahmeempfehlung“)

DVGW-Arbeitsblatt W 551
2004-04
Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen;
Technische Maßnahmen zur Verminderung des
Legionellenwachstums - Planung, Errichtung, Betrieb und
Sanierung von Trinkwasser-Installationen

MUVA-MET860
2020-01
Probenahme Trinkwasser Parameter Blei, Kupfer und Nickel
(gestaffelte Stagnationsprobe)

1.2 Sensorische Untersuchung

DEV B 1/2
(6. Lief. 1971)
Prüfung auf Geruch und Geschmack

DIN EN 1622 (B 3)
2006-10
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Geruchsschwellenwerts
(TON) und des Geschmacksschwellenwerts (TFN)

MUVA-MET2c022
2020-01
Bestimmung der Trübung, visuelles Verfahren

MUVA-MET2c028
2020-01
Trinkwasser Aussehen, qualitative Beschreibung mittels visueller
Bestimmung

1.3 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen

DIN EN ISO 7887 (C 1)
2012-04
Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der
Färbung (*ISO 7887:2011*)

DIN EN ISO 7027-1 (C 2)
2016-11
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 1:
Quantitative Verfahren (*ISO 7027-1:2016*)

DIN 38404-C 3
2005-07
Bestimmung des spektralen Absorptionskoeffizienten bei 254 nm

DIN 38404-C 4
1976-12
Bestimmung der Temperatur

DIN EN ISO 10523 (C 5)
2012-04
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts
(*ISO 10523:2008*)

DIN EN ISO 7027-2 (C 22)
2019-06
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 2: Semi-
quantitative Verfahren zur Beurteilung der Lichtdurchlässigkeit
(Einschränkung auf Verfahren 1 a) Messung der Sichtweite mittels
Transparenzprüfröhrchens und 1 b) Messung der Sichtweite der
oberen Wasserschichten mithilfe der Sichtscheibe)

1.4 Anionen

DIN 38405-D 1 1985-12	Bestimmung der Chlorid-Ionen
DIN 38405-D 5 1985-01	Bestimmung der Sulfat-Ionen
DEV D 8 1971	Bestimmung des Hydrogencarbonat-Ions (Hydrogencarbonat-Härte)
DIN 38405-D 9 2011-09	Photometrische Bestimmung von Nitrat
DIN EN ISO 6878 (D 11) 2004-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Phosphor - Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat
DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (Einschränkung: <i>Nitrat, Chlorid, Sulfat, Nitrit, Fluorid</i> <i>zusätzlich: Bromat, Chlorat</i>)
DIN 38405-D 21 1990-10	Photometrische Bestimmung von gelöster Kieselsäure
DIN EN ISO 10304-4 (D 25) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie - Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser (<i>ISO 10304-4:1997</i>)
DIN EN ISO 15061 (D 34) 2001-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren mittels Ionenchromatographie (<i>ISO 15061:2001</i>)

1.5 Kationen

DIN 38406-E 5 1983-10	Bestimmung des Ammonium-Stickstoffs
DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES)

DIN EN ISO 17294-2 (E 29)
2017-01

Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten
Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von
ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope
(ISO 17294-2:2016)

MUVA-MET488
2022-01

Direkt-Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln,
Futtermitteln und Wasser mittels DMA

1.6 Organische Parameter

DIN EN ISO 10301 (F 4)
1997-08

Wasserbeschaffenheit - Bestimmung leichtflüchtiger halogenerter
Kohlenwasserstoffe - Gaschromatographische Verfahren
(ISO 10301:1997)

1.7 Gasförmige Bestandteile

DIN EN ISO 5814 (G 22)
2013-02

Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs -
Elektrochemisches Verfahren

1.8 Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen

DIN EN ISO 8467 (H 5)
1995-05

Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index
(ISO 8467:1993)

DIN 38409-H 6
1986-01

Härte eines Wassers

DIN 38409-H 7
2005-12

Bestimmung der Säure- und Basenkapazität

DIN 38409-H 9-2
1980-07

Bestimmung des Volumenanteils der absetzbaren Stoffe im Wasser
und Abwasser mit einem Probenvolumen von 2L

DIN ISO 15705 (H 45)
2003-09

Bestimmung des Chemischen Sauerstoffbedarfs (CSB) -
Kurzzeitverfahren

1.9 Schnelltest mit Fertigreagenzien zur Wasseruntersuchung

Macherey-Nagel GmbH & Co. Kolorimetrische Bestimmung von freiem Chlor, Gesamtchlor und
KG gebundenem Chlor in Trinkwasser, Schwimmbädern und
visocolor®ECO Chlor 2 Wasserreservoirs mittels Testkit
Best. Nr. 931015 (Modifikation: *auch für Kühlwasser*)
2016-04

DIN EN ISO 7393-2
2019-03

Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und
Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Dialkyl-
1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen

1.10 Mikrobiologische Untersuchungen

DIN EN ISO 6222 (K 5) Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der
1999-07 kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl
durch Einimpfen in ein Nähragarmedium

DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und
2014-06 coliformen Bakterien

DIN EN ISO 16266 (K 11) Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas
2008-05 aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren
(Modifikation: *Differenzierung auch mit MALDI-TOF-MS*)

DIN EN ISO 9308-1 (K 12) Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und
2017-09 coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für
Wässer mit niedriger Begleitflora

DIN EN ISO 7899-2 (K 15) Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen
2000-11 Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration

DIN EN ISO 11731 (K 23) Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen
2019-03 (ISO 11731:2017)
(Modifikation: *Differenzierung auch mit MALDI-TOF-MS*)

DIN EN ISO 14189 (K 24) Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens -
2016-11 mittels Membranfiltrationsverfahren
(ISO 14189:2013)

UBA Empfehlung Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf
2018-12 Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme,
Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses

UBA Empfehlung Hygienische Anforderungen an Kleinbadeteiche (künstliche
2003 Schwimm- und Badeteichanlagen)

Trinkwasserverordnung 05.12.1990	Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Sulfitreduzierende sporenbildende Anaerobier - Untersuchung durch Flüssigkeits- anreicherung
Trinkwasserverordnung 2018-01	Koloniezahl bei 22°C und 36°C in Trinkwasser mittels Gussplattenverfahren (Modifikation: <i>auch für Beckenwasser und Kühlwasser</i>)
MUVA-MET564 2012-06	Nachweis von Pseudomonas aeruginosa/Pseudomonaden in Betriebswasser, Käselake

2 Untersuchungen von Lebensmitteln, Umgebungsproben aus dem Lebensmittelbereich (Herstellung und Umgang), Futtermitteln und Abwasser

2.1 Probenahme von Milch und Milchprodukten, Oberflächen, Flüssigkeiten und Käseschmiere

DIN EN ISO 707 2009-01	Milch und Milcherzeugnisse - Leitfaden zur Probenahme
DIN ISO 18593 2018-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen
MUVA-MET854 2016-10	Probenahme von Flüssigkeiten und Käseschmiere für mikrobiologische und chemische Untersuchungen

2.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

2.2.1 Bestimmung von primären und sekundären Inhaltsstoffen, Mineralstoffen sowie von Kenngrößen in Lebensmitteln mittels Gravimetrie **

DIN EN ISO 1735 2005-05	Käse und Schmelzkäse – Bestimmung des Fettgehaltes – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
DIN EN ISO 1736 2009-03	Milchpulver und Trockenmilcherzeugnisse – Bestimmung des Fettgehaltes – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
DIN EN ISO 1737 2009-03	Kondensmilch und gezuckerte Kondensmilch – Bestimmung des Fettgehaltes – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
DIN EN ISO 2450 2009-03	Sahne – Bestimmung des Fettgehaltes – Gravimetrisches Verfahren (Referenzmethode)

DIN EN ISO 5534 2004-09	Käse und Schmelzkäse – Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren)
DIN EN ISO 7208 2009-03	Magermilch, Molke und Buttermilch – Bestimmung des Fettgehaltes – Gravimetrisches Verfahren (Referenzmethode)
DIN ISO 5544 2020-12	Caseine - Bestimmung der gebundenen Asche (Referenzverfahren)
DIN ISO 5545 2020-12	Labcaseine und Caseinate - Bestimmung der Asche (Referenzverfahren)
DIN ISO 5550 2020-12	Caseine und Caseinate – Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren)
ISO 5543 IDF 127 2004-12	Bestimmung des Fettgehaltes von Caseinen und Caseinaten nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff
ISO 6731 IDF 21 2010-11	Milch, Sahne (Rahm) und Kondensmilch - Bestimmung des Trockenmassegehaltes (Referenzverfahren)
ISO 6734 IDF 15 2010-11	Gezuckerte Kondensmilch - Bestimmung der Trockenmasse (Referenzverfahren) (Bestimmung durch Trocknung)
ASU L 00.00-18 1997-01 mit Berichtigung 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 01.00-9 2012-01 DIN EN ISO 1211 2010-11	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Fettgehaltes von Milch nach Röse-Gottlieb - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
DIN 10342 2021-11	Milch und Milcherzeugnisse- Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren
ASU L 01.00-77 2002-05 DIN 10477 2000-08	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der Gesamtasche in Milch und Milchprodukten
DIN ISO 8851-1 2020-12	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes (Routineverfahren) - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes

ASU L 04.00-16 1990-12 DIN 10463 1990-11	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der fettfreien Trockenmasse von Butter Routineverfahren
ASU L 04.00-24/1 2013-01 DIN EN ISO 3727-1 2002-04	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren)y
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen Gravimetrisches Verfahren Referenzverfahren
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleisch- erzeugnissen Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt
ASU L 13.05-3 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten
IDF 26A 1993-04	Bestimmung des Wassergehaltes von Milchpulver mittels Gravimetrie
IDF 87 2014-01	Bestimmung der Dispergierbarkeit und der Benetzbarkeit von instantisierten Trockenmilchprodukten durch Gravimetrie
VDLUFA VI C 15.2.4 1995	Bestimmung von freiem Fett in fetthaltigen, getrockneten Milcherzeugnissen mittels Gravimetrie
MUVA-MET204 2018-04	Bestimmung des Calciumgehaltes in Milch und Milchprodukten mittels Gravimetrie
MUVA-MET298 2020-11	Abtropfgewichtsprüfungen in festen Lebensmitteln mit Aufguss- flüssigkeiten mittels Gravimetrie
MUVA-MET2c019 2020-10	Bestimmung der Füllmenge von Lebensmitteln in Fertigpackungen mittels Gravimetrie und Volumetrie

MUVA-MET2c026
2022-06

Bestimmung der Trockenmasse in Milch und Milchprodukten
mittels Mikrowellen-Technik / Halogenstrahlung

2.2.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen sowie von Kenngrößen in Lebensmitteln mittels Titration **

DIN EN ISO 5943
2007-01

Käse und Schmelzkäse - Bestimmung des Chloridgehaltes
Potentiometrisches Titrationsverfahren (ISO 5943:2006)

ASU L 01.00-7
2002-05
DIN 10316
2000-08

Untersuchung von Lebensmitteln
Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen
Milchprodukten

ASU L 01.00-10/1
2016-03

Untersuchung von Lebensmitteln
Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milcherzeugnissen
Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes

ASU L 06.00-7
2014-08
mit Ergänzung 2018-06

Untersuchung von Lebensmitteln
Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und
Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl -
Referenzverfahren

DIN EN ISO 660
2020-12

Untersuchung von Lebensmitteln
Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und
pflanzlichen Fetten und Ölen

ASU L 13.00-6
1991-06

Untersuchung von Lebensmitteln
Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen
Verfahren nach Wheeler, Verfahren nach Sully

IDF 12C
2000

Bestimmung des Kochsalzgehaltes von Butter durch Titration

VDLUFA VI C 8.4
2000

Bestimmung der titrierbaren Säure von Trockenmilchprodukten -
Referenzmethode, titrimetrisch

VDLUFA VI C 10.6.2
1988

Bestimmung des Chloridgehaltes von Käse durch das Verfahren
nach Erbacher

VDLUFA VI C 16.3
1988

Bestimmung der Jodzahl nach Hanus in Fetten und Ölen

VDLUFA VI C 16.5
1993

Bestimmung der Buttersäurezahl (Halbmikro-Bestimmung) in
Milch, Milchprodukten und Lebensmitteln

VDLUF A VI C 30.3 1985-01	Bestimmung des NPN (Nicht-Protein-Stickstoff)-Gehaltes nach Kjeldahl in Milch, Milchprodukten
VDLUF A VI C 30.4 1985-01	Bestimmung des Caseingehaltes von Milch
MUVA-MET009 2011-10	Bestimmung von Vitamin C in Kindernährmitteln, Milch und vitaminisierten Milchprodukten sowie Schmelzkäse mit Ascorbatzusatz durch titrimetrischen Schnelltest
MUVA-MET110 2016-01	Bestimmung des Chloridgehaltes von Käse, Schmelzkäse, Fleischerzeugnissen und Salzbädern mittels potentiometrischer Titration

2.2.3 Butyrometrische Fettbestimmung von Milch und Milchprodukten

DIN 10329 1976-06	Bestimmung des Fettgehaltes von Rahm (Sahne) im butyrometrischen Verfahren nach Röder
----------------------	---

2.2.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen sowie Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Photometrie (inkl. enzymatischer Analytik) **

DIN EN ISO 8069 2007-09	Bestimmung des Gehaltes an Milchsäure und Lactaten in Milchpulver
DIN EN ISO 14673-3 2004-05	Milch und Milchprodukte - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes - Teil 3: Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse mit In-line-Dialyse (Routineverfahren)
DIN 10335 2010-09	Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Milch und Milcherzeugnissen ausgenommen Milchpulver
ASU L 00.00-46/2 1999-11 DIN EN 1988-2 1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln Teil 2: Enzymatisches Verfahren
ASU L 01.00-17 2016-10 DIN 10344 2015-05	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten Enzymatisches Verfahren
ASU L 01.00-31 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Lactulosegehaltes von Milch

ASU L 01.00-41 1991-12	Untersuchung von Lebensmittel Bestimmung des Phosphatidwertes in Milch, Milcherzeugnissen und Käse
ASU L 01.00-86 2012-01 DIN 10325 2010-07	Untersuchung von Lebensmittel Bestimmung des Citronensäuregehaltes in Milch und Milcherzeugnissen Enzymatisches Verfahren
ASU L 01.00-90 2014-02	Untersuchung von Lebensmittel Bestimmung des Lactosegehaltes in lactosereduzierter Milch und lactosereduzierten Milchprodukten in Gegenwart von Glucose Enzymatisches Verfahren
ASU L 01.00-92 2016-03	Untersuchung von Lebensmittel Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes von Milch und Milchprodukten Spektralphotometrisches Verfahren
ASU L 02.00-12 2009-06 DIN 10326 2007-12	Untersuchung von Lebensmittel Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milchprodukten und Speiseeis; Enzymatisches Verfahren
ASU L 03.00-39 2010-09	Untersuchung von Lebensmittel Bestimmung von Stärke in geriebenem Käse Enzymatisches Verfahren
ASU L 10.00-1 1982-05	Untersuchung von Lebensmittel Bestimmung von Histamin in Fisch mittels Fluoreszenz- Photometrie - Anwendung für Bestimmung in Käse
ASU L 26.00-2 2001-07 DIN EN 12014-7 1998-08	Untersuchung von Lebensmittel Kontinuierliches Durchflussverfahren zur Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen nach Cadmiumreduktion
Boehringer Mannheim/ r-biopharm D-Glucose/D-Fructose Best. Nr. 10139106035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln

Boehringer Mannheim/ r-biopharm Essigsäure (Acetat) Best. Nr. 10148261035 2017-08	UV-Test zur Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln
Boehringer Mannheim/ r-biopharm Ethanol Best. Nr. 10176290035 2019-11	UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln
Boehringer Mannheim/ r-biopharm Stärke Best. Nr. 10207748035 2017-07	UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln
Boehringer Mannheim/ r-biopharm Harnstoff/Ammoniak Best. Nr. 10542946035 2019-11	UV-Test zur Bestimmung von Harnstoff und Ammoniak in Lebensmitteln
Boehringer Mannheim/ r-biopharm Saccharose/D-Glucose/ D-Fructose Best. Nr. 10716260035 2017-11	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose, D-Fructose in Lebensmitteln
Boehringer Mannheim/ r-biopharm Ammoniak Best. Nr. 11112732035 2019-11	UV-Test zur Bestimmung von Ammoniak in Lebensmitteln
Boehringer Mannheim/ r-biopharm Maltose/Saccharose/D-Glucose Best. Nr. 11113950035 2017-11	UV-Test zur Bestimmung von Maltose, Saccharose und D-Glucose in Lebensmitteln
MUVA-MET027 2009-04	Bestimmung von Gelatine in Milchprodukten mittels Photometrie

2.2.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen sowie Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels spektroskopischen Verfahren

MUVA-MET2c025
2022-06 Bestimmung des Fettgehaltes in Milch und Milchprodukten mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)

2.2.6 Bestimmung des pH-Wertes von Milch, Milchprodukten und Fruchtsaft mittels Elektrodenmessung **

DIN ISO 5546
2020-12 Untersuchung von Lebensmitteln
Bestimmung des pH-Wertes von Caseinen und Caseinaten
Referenzverfahren

ASU L 04.00-13
2006-12 Untersuchung von Lebensmitteln
Bestimmung des pH-Wertes in Butterplasma
DIN 10349
2004-10

VDLUFA VI C 8.2
2000 Bestimmung des pH-Wertes in Milch und Milchprodukten
(elektrometrisch)

MUVA-MET2c029
2020-01 Bestimmung des pH-Wertes in Fruchtsaft (elektrometrisch)

2.2.7 Fluorimetrische Bestimmung der Phosphataseaktivität von Lebensmitteln **

DIN EN ISO 11816-1
2014-03 Milch und Milcherzeugnisse -
Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 1:
Fluorimetrisches Verfahren für Milch und flüssige Milchprodukte

DIN EN ISO 11816-2
2016-12 Milch und Milchprodukte -
Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 2:
Fluorimetrisches Verfahren für Käse

MUVA-MET199
2016-11 Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase in Milch,
flüssigen Milchprodukten, Trockenmilchprodukten und
Butterserum mittels Fluorimetrie

2.2.8 Dünnschichtchromatographische Bestimmungen von primären und sekundären Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Toxinen in Lebensmitteln **

MUVA-MET017
2020-10 Bestimmung von Verdickungsmitteln bzw. Stabilisatoren auf
Polysaccharidbasis in flüssigen Milchprodukten wie Kondensmilch

und Schlagrahm, Frischkäse, Joghurt (auch mit Früchten) sowie
andere Lebensmittel mittels Dünnschichtchromatographie (DC)

2.2.9 Elektrophoretische Bestimmung von Proteinen in Lebensmitteln **

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 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln Nachweis von Kuhmilchkasein in Käse aus Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch oder aus Gemischen von Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch Referenzmethode
MUVA-MET197 2019-01	Bestimmung des Molkenprotein- und Caseinanteils in Milch und Milchprodukten mittels Elektrophorese
MUVA-MET207 2016-06	Bestimmung des Denaturierungsgrades von β -Lactoglobulin in Milch und Milchprodukten mittels Elektrophorese

2.2.10 Aräometrische Dichtebestimmungen von Milch und Milchprodukten

ASU L 01.00-28 1988-12 DIN 10459 1988-10	Untersuchung von Lebensmitteln Aräometrische Bestimmung der Dichte von Milch
---	---

2.2.11 Bestimmung des Reinheitsgrades von Milchprodukten durch Filtration **

VDLUFA VI C 26.3 1995	Bestimmung des Reinheitsgrades von Trockenmilchprodukten durch Filtration
MUVA-MET150 2016-04	Bestimmung des Reinheitsgrades von Caseinen und Caseinaten durch Filtration

2.2.12 Untersuchungen der Partikelgröße von Milchprodukten durch Siebanalyse *

DIN 66165-1 2016-08	Partikelgrößenanalyse - Siebanalyse - Grundlagen
------------------------	--

DIN 66165-2
2016-08

Partikelgrößenanalyse - Siebanalyse - Durchführung

2.2.13 Kryoskopische Untersuchungen von Milch

ASU L 01.00-29
2019-12
DIN EN ISO 5764
2009-10

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gefrierpunktes
von Milch - Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren)

2.2.14 Turbidimetrische Untersuchung von Milchprodukten *

ADPI Bulletin 916, S. 54 ff.
1990

Bestimmung des nichtdenaturierten Molkenprotein-Stickstoffes
in Magermilchpulver und Magermilchkonzentrat

ADPI Bulletin 916, S. 54 ff.
1990

Bestimmung des nichtdenaturierten Molkenprotein-Stickstoffes
in Molkenpulver, Vollmilchpulver und Magermilch
(Modifikation: *angepasste Einwaage je nach Produktmatrix*)

2.2.15 Elektrolytische Untersuchung von Nahrungsmitteln

ISO 18787
2017-11

Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser

2.2.16 Produktspezifische physikalische, physikalisch-chemische und technische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten

ISO 8156-IDF 129
2005-10

Bestimmung der Löslichkeit von Trockenmilchprodukten

ASU L 04.00-9
1986-05
DIN 10311
1985-08

Untersuchung von Lebensmitteln
Bestimmung der Wasserverteilung in Butter Indikatorpapier-
Verfahren

ASU L 04.00-14
1996-02
DIN 10331
1996-03

Untersuchung von Lebensmitteln
Bestimmung der Härte von Butter

VDLUFA VI C 12.4
1985-01

Bestimmung der Dichte durch Schwingungsmessung

VDLUFA VI C 13.2 1985-01	Nachweis der Hoherhitzung mittels Peroxidase-Test in Milch und Milchprodukten
VDLUFA VI C 26.4 1995	Bestimmung der Schüttdichte von Trockenmilchprodukten
VDLUFA Band VI C 26.7 4. Aufl., 8. Erg. 2020-01	Physikalische Prüfung von Schlagsahne
DLG-Prüfbestimmungen 5. Auflage 2021-10, S. 41	Beurteilung der Hitzestabilität und der Weißkraft von Kondensmilch und Kaffeesahne durch Punktebewertung nach DLG-Prüfbestimmungen
MUVA-MET220 2009-05	Nachweis von Lipase in Trockenmilchprodukten mittels qualitativem Farbttest

2.2.17 Hochleistungsflüssigkeitschromatographische Untersuchungen von Lebensmitteln

2.2.17.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Kontaminanten sowie Tierarzneimittel-Rückständen in Lebensmitteln und Kindernährmitteln mittels HPLC mit Standarddetektoren **

DIN EN ISO 9233-2 2018-08	Bestimmung des Natamycingehalts Teil 2: Verfahren mit Hochleistungsflüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse
ISO 27105/IDF216 2016-04	Bestimmung von Lysozym in Milch und Milchprodukten mittels HPLC
DIN EN 12821 2009-08	Bestimmung von Vitamin D (Cholecalciferol und Ergocalciferol) in Milchprodukten, Kindernährmitteln und anderen Lebensmitteln
DIN EN 14122 2014-08	Bestimmung von Vitamin B ₁ mit HPLC
DIN EN 15607 2009-09	Bestimmung von Biotin in Lebensmitteln mittels HPLC
DIN EN 15652 2009-09	Bestimmung von Niacin (Nicotinsäure und Nicotinamid) in Lebensmitteln mittels HPLC
DIN 10482-2 2006-10	Bestimmung des Annattogehaltes in Käse - Teil 2: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren
ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln

ASU L 00.00-29 2001-07 DIN EN 12857 1999-07	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln HPLC-Verfahren
ASU L 00.00-28 2001-07 DIN EN 12856 1999-07	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln HPLC-Verfahren
ASU L 00.00-62 2001-07 DIN EN 12822 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Vitamin E (α -, β -, γ - und δ -Tocopherol) in Lebensmitteln mittels HPLC
ASU L 00.00-63/1 2001-07 DIN EN 12823-1 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mittels HPLC Teil 1: Bestimmung von all-trans-Retinol und 13-cis-Retinol
ASU L 00.00-86 2004-07 DIN EN 14148 2003-10	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Vitamin K1 mit HPLC
ASU L 01.00-65 1997-09 DIN 10473 1997-12	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung des Gehaltes an säurelöslichem β -Laktoglobulin in hitzebehandelter Milch Umkehrphasen-Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren
ASU L 15.03-1 2004-07 DIN EN 14132 2003-09	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Abweichung: hier für Matrix Lebensmittel)
ASU L 31.00-20 2004-12 DIN EN 14177 2004-03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung
ASU L 40.00-10/3 2003-12 DIN 10751-3 2002-02	Untersuchung von Lebensmitteln Untersuchung von Honig Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren

DVO (EU) Nr. 2018/150
2018-01 Anlage III

Bestimmung von Labmolkepulver in Magermilchpulver

GB 1903.17
2016

National food safety standard – Food nutritional fortification
substance - Lactoferrin
(Bestimmung von Lactoferrin in Lactoferrin-Produkten mittels HPLC
und UV-Detektion)

SLMB 62/14
2000-03

Bestimmung von Vitamin C (Ascorbinsäure) in Lebensmitteln
mittels HPLC

Ital. Gesetzblatt Nr. 162
Dekret vom 16.05.96

Bestimmung von Furosin in Milch und Milchprodukten mittels
HPLC

MUVA-MET008
2018-11

Bestimmung von Vitamin B₆ in Milch, Milchprodukten,
Kindernährmitteln und anderen Lebensmitteln mit HPLC-
Ionenpaarchromatographie

MUVA-MET018
2010-05

Bestimmung von Theobromin, Coffein und Theophyllin in kaffee-,
tee- und kakaohaltigen Lebensmitteln mittels HPLC

MUVA-MET021
2013-11

Bestimmung der biogenen Amine Histamin, Putrescin, Cadaverin,
Tryptamin und Tyramin in Käse und Lebensmitteln mittels HPLC

MUVA-MET044
2009-04

Bestimmung von Chemotherapeutika (speziell Sulfonamiden,
Antiparasitika und anderen Tierarzneimittelrückständen) in
tierischem Gewebe, Milch und Milchprodukten mittels HPLC

MUVA-MET062
2011-01

Bestimmung von Vitamin B₂ in Milch, Milchprodukten,
Kindernährmitteln und anderen Lebensmitteln mittels HPLC

MUVA-MET066
2009-04

Bestimmung von β -Carotin in Kindernährmittel mittels HPLC

MUVA-MET067
2009-04

Bestimmung von Vitamin B₁₂ in Milch, Milchprodukten,
Kindernährmitteln und anderen Lebensmitteln mittels SPE und
HPLC

MUVA-MET100
2021-06

Bestimmung des Gehaltes an Labmolkepulver über das
Kaseinmakropeptid A (CKP A) in Milch mittels HPLC

MUVA-MET2c015
2018-01

Bestimmung von Mono- und Disacchariden in Lebensmitteln
mittels HPLC

2.2.17.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Kontaminanten, Pflanzenschutzmittel-Rückständen sowie Tierarzneimittel-Rückständen in Lebensmitteln, Molkereihilfsstoffen und Kindernährmitteln mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS/MS)**

ASU L 00.00-115/1
2021-07

Untersuchung von Lebensmitteln
Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln
GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril Extraktion/Verteilung
und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)
(hier für die Lebensmittelgruppen: *Obst und Gemüse (außer
Trockenobst, Honig), Tierische Lebensmittel (außer Eier); auch
ökologische Lebensmittel*)

ASU L 00.00-134
2010-09

Untersuchung von Lebensmitteln
Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels
HPLC-DAD bzw. HPLC-MS/MS

ASU L 06.00-57(V)
2009-06

Untersuchung von Lebensmitteln
Bestimmung von Rückständen an Makroliden und Lincosamiden in
Nieren und Milch mittels LC-MS/MS

SLMB 1401.1
2005-01

Bestimmung von Nitrofurantolinderivaten mittels LC-MS/MS in
Lebensmitteln

SLMB 1575.1
2006-09

Bestimmung von Chinolon- und Fluorchinolon Antibiotika in
Lebensmitteln mittels LC-MS/MS

MUVA-MET050
2019-01

Bestimmung der Aflatoxine M1, B1, B2, G1 und G2 in Nüssen,
Gewürzen, Milch, Milchpulver und Milchprodukten nach Reinigung
mit Immunoaffinitätssäulen (LC-MS/MS)

MUVA-MET076
2011-03

Bestimmung von Pantothenäure in Lebensmitteln mittels
Stabilisotopenverdünnungsanalyse via LC-MS/MS

MUVA-MET077
2008-04

Bestimmung von freier Folsäure in Lebensmitteln mittels
Stabilisotopenverdünnungsanalyse via LC-MS/MS

MUVA-MET080
2018-09

Multimethode zur simultanen Bestimmung von Fusariumtoxinen
(Typ A und B Trichothecene, Fumonisine und Zearalenon) mittels
LC-MS/MS in Lebensmitteln

MUVA-MET083
2010-11

Bestimmung von Chloramphenicol in Lebensmitteln mittels
LC-MS/MS

MUVA-MET085
2010-11

Multimethode zur Bestimmung von Betalactam-Antibiotika in
Milch und Milchprodukten mittels LC-MS/MS

MUVA-MET089 2011-12	Bestimmung von Aminoglycosiden in Milch und Milchprodukten mittels LC-MS/MS
MUVA-MET095 2018-10	Bestimmung von Glyphosat, Glyphosinat und AMPA in Milch mittels LC-MS/MS
MUVA-MET096 2019-04	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Rückständen der Antibiotika-Gruppen Benzimidazole, Chinolone, Tetracycline und Sulfonamide in Milch und Milchprodukten mittels HPLC-MS/MS Verfahren
MUVA-MET097 2020-01	Bestimmung von Nitroimidazolen in Milch, Milchprodukten und Eiern mittels SPE und LC/MS-MS
MUVA-MET357 2012-05	Bestimmung von Melamin und Cyanursäure in Milch und Milchprodukten mit HPLC-MS/MS
MUVA-MET359 2021-07	Bestimmung von Rückständen an quaternären Ammoniumverbindungen (QAV) in Milch und Milchprodukten mit LC-MS/MS
MUVA-MET362 2020-01	Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in Milch, Milchprodukten, Molkereihilfsstoffen, Obst, Gemüse, wässrigen Lösungen, Wasser, Pulver und Molke mittels LC-MS/MS
MUVA-MET403 2020-03	Bestimmung von chlor-, phosphor- und stickstoffhaltigen Pestiziden sowie von Pyrethrum, Piperonylbutoxid und Polychlorierten Biphenylen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie und Flüssigchromatographie (hier für die Lebensmittelgruppen: <i>Obst und Gemüse (außer Trockenobst, Honig), Tierische Lebensmittel (außer Eier); auch ökologische Lebensmittel</i>)

2.2.18 Gaschromatographische Untersuchungen von Lebensmitteln

2.2.18.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, organischen Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit Standarddetektoren (z. B. GC-FID, GC-ECD, GC-FPD) **

ASU L 01.00-35 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von niedrigsiedenden Halogenkohlenwasserstoffen in Milch
---------------------------	---

ASU L 17.00-12 1999-11 mit Berichtigung 2003-07	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Anwendung auch auf Süßwaren und Butterzubereitungen)
MUVA-MET403 2020-03	Bestimmung von chlor-, phosphor- und stickstoffhaltigen Pestiziden sowie von Pyrethrum, Piperonylbutoxid und Polychlorierten Biphenylen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie und Flüssigchromatographie (hier für die Lebensmittelgruppen: <i>Obst und Gemüse (außer Trockenobst, Honig), Tierische Lebensmittel (außer Eier); auch ökologische Lebensmittel</i>)
MUVA-MET412 2020-12	Bestimmung von Fettsäuremustern in Fetten (ggf. nach Extraktion aus Lebensmitteln) durch Kapillar-Gaschromatographie der Methylester
MUVA-MET413 2019-01	Bestimmung der niederen freien Fettsäuren in Milchprodukten (Käse, Milchpulver) mit Headspace-Gaschromatographie
MUVA-MET415 2022-08	Bestimmung von Sterinen in Fetten und fetthaltigen Lebensmitteln durch Kapillar-Gaschromatographie
MUVA-MET418 2020-03	Simultanbestimmung von Organochlor-Pestiziden (OCP) und polychlorierten Biphenylen (PCB's) in Milch, Milchprodukten und sonstigen Lebensmitteln durch Kapillar-GC-ECD nach Steinwandter
MUVA-MET482 2022-04	Nachweis und Bestimmung von Fremdfett in Milchfett anhand einer gaschromatographischen Triglyceridanalyse

2.2.18.2 Bestimmung von organischen Kontaminanten und Rückständen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit Massenspektrometrie (GC-MS) **

ASU L 00.00-115/1 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS) (hier für die Lebensmittelgruppen: <i>Obst und Gemüse (außer Trockenobst, Honig), Tierische Lebensmittel (außer Eier); auch ökologische Lebensmittel</i>)
MUVA-MET351 2021-11	Bestimmung von polychlorierten Dibenzodioxinen und Dibenzofuranen sowie dioxinähnlichen PCB in Milch und Milchprodukten durch Gaschromatographie mit einem Massenspektrometer als Detektor (GC-MS)

MUVA-MET360
2020-02

Bestimmung von Rückständen an flüchtigen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Milch und Milchprodukten mit Headspace-GC-MS

MUVA-MET361
2020-08

Bestimmung von Weichmachern und Phthalaten in Milch, Milchprodukten und anderen fetthaltigen Lebensmitteln mittels GC-MS

MUVA-MET403
2020-03

Bestimmung von chlor-, phosphor- und stickstoffhaltigen Pestiziden sowie von Pyrethrum, Piperonylbutoxid und Polychlorierten Biphenylen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie und Flüssigchromatographie
(hier für die Lebensmittelgruppen: *Obst und Gemüse (außer Trockenobst, Honig), Tierische Lebensmittel (außer Eier); auch ökologische Lebensmittel*)

MUVA-MET408
2020-01

Bestimmung von Polycyclischen Aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Milch, Milchprodukten und anderen fetthaltigen Lebensmitteln mittels GC-MS

2.2.19 Bestimmung von organischen Kontaminanten in Lebensmitteln mittels gekoppelter Hochleistungsflüssigkeits- und Gaschromatographie mit Standarddetektor (LC-GC-FID)

DIN EN 16995
2017-08

Lebensmittel - Pflanzliche Öle und Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle - Bestimmung von gesättigten Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit on-line HPLC-GC-FID
(Modifikation: *Anwendung auf Milch, Milchpulver, Käse, MilCHFett*)

2.2.20 Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Direct Mercury Analyzer (DMA)

MUVA-MET488
2019-03

Direkt-Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser mittels DMA

2.2.21 Bestimmung von Mineralstoffen und Elementspuren in Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) **

DIN EN 15111
2007-06

Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Iod mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)

MUVA-MET490
2022-01

Bestimmung von Metall(spuren) in Lebensmitteln mit ICP-MS
(hier: für die Bestimmung von **Aluminium**, Arsen, Blei, Cadmium,
Chrom, **Eisen**, Kupfer, Mangan, Molybdän, Nickel, Selen)

**2.2.22 Bestimmung von Mineralstoffen und Elementspuren in Lebensmitteln mittels
Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES) ****

ASU L-00.00-144
2019-07
DIN EN 16943
2017-07

Untersuchung von Lebensmitteln
Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan,
Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln
mit ICP-OES
(Abweichung: Erweiterung um Strontium, Chrom, Nickel, Zinn)

2.2.23 Radioaktivitätsbestimmungen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Abwasser

**2.2.23.1 Bestimmung von Radionukliden in Lebensmitteln, Futtermitteln und Abwasser mittels
Gammaskpektrometrie ****

F- γ -SPEKT-MILCH-01
1992-09

Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von
Radionukliden in Milchproben

F- γ -SPEKT-MIPRO-01
1992-09

Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von
Radionukliden in Käseproben (Importe)

E- γ -SPEKT-LEBM-01
1997-05

Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von
Radionukliden in Lebensmitteln

F- γ -SPEKT-FUMI-01
1998-11

Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von
Radionukliden in Proben von Futtermitteln und Futterrohstoffen

F- γ -SPEKT-PFLAN-01
1998-11

Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von
Radionukliden in Pflanzenproben (Indikatoren)

H- γ -SPEKT-AWASS-01
2000-10

Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von
Radionukliden in Abwasser

MUVA-MET301
2022-02

Radionuklide in Lebens- u. Futtermitteln, pflanzlichem Material und
Abwasser (gammaskpektrometrisch)
(Auf Basis E- γ -SPEKT-LEBM-01:1997-05 und Berücksichtigung der
Leitstellen-Methoden: F- γ -SPEKT-MILCH-01:1992-09; F- γ -SPEKT-
MIPRO-01:1992-09, F- γ -SPEKT-FUMI-01:1998-11, F- γ -SPEKT-PFLAN-
01:1998-11, H- γ -SPEKT-AWASS-01:2000-10)

2.2.23.2 Bestimmung von Strontium-90 oder Strontium-89/90 in Lebensmitteln, Futtermitteln und Abwasser mittels Beta-Proportional-Zählung **

F-Sr-90-MILCH-02 1992-09	Verfahren zur Bestimmung von Strontium-90 in Milch (Tributylphosphatmethode)
F-Sr-90-FUMI-02 1992-09	Verfahren zur Bestimmung von Strontium-90 in Futtermittel- und Bewuchsproben (Tributylphosphatmethode)
E-Sr-90-LEBM-02 1992-09	Verfahren zur Bestimmung von Strontium-90 in Lebensmitteln über das Tochternuklid Yttrium-90
MUVA-MET302 2021-11	Bestimmung von Strontium-90 in Milch, Milchprodukten, Fleisch, Fisch und pflanzlichen Lebensmitteln mittels Beta-Proportional- Zählung (Auf Basis und Zusammenfassung der Leitstellen-Methoden: F-Sr-90-MILCH-02:1992-09, E-Sr-89/Sr-90-LEBM-01:2000-10, E-Sr-90-LEBM-02:1992-09)

2.3 Immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln

2.3.1 Nachweis von Allergenen mittels ELISA-Verfahren in Lebensmitteln *

RIDASCREEN® β -Lactoglobulin Best. Nr.: R4901, r-biopharm 2016-11	Immunozytmatischer Nachweis von β -Lactoglobulin in Lebensmitteln mittels ELISA-Testkit
RIDASCREEN® FAST Ei Best. Nr.: R6402, r-biopharm 2022-05	Immunozytmatischer Nachweis von Eiklar in Lebensmitteln mittels ELISA-Testkit
nutriLinia® Erdnuss-E Best. Nr.: NC-6014, Romer 2017-02	Immunozytmatischer Nachweis von Erdnüssen in Lebensmitteln mittels ELISA-Testkit
RIDASCREEN® Gliadin Best. Nr.: R7001, r-biopharm 2021-10	Immunozytmatischer Nachweis von Gluten in Lebensmitteln mittels ELISA-Testkit
nutriLinia® Haselnuss-E Best. Nr.: NC-6016, Romer 2017-02	Immunozytmatischer Nachweis von Haselnuss in Lebensmitteln mittels ELISA-Testkit

nutriLinia® Mandel-E Best. Nr.: NC-6018, Romer 2017-02	Immunozytometrischer Nachweis von Mandeln in Lebensmitteln mittels ELISA-Testkit
nutriLinia® Soja-E Best. Nr.: NC-6011, Romer 2017-02	Immunozytometrischer Nachweis von Soja in Lebensmitteln mittels ELISA-Testkit
RIDASCREEN®FAST Senf Best. Nr.: R6152, r-biopharm 2017-06	Immunozytometrischer Nachweis von Senf in Lebensmitteln mittels ELISA-Testkit
RIDASCREEN®FAST Lysozym Best. Nr.: R6452, r-biopharm 2016-08	Immunozytometrischer Nachweis von Lysozym in Lebensmitteln mittels ELISA-Testkit
nutriLinia® Walnuss-E Best. Nr.: NC-6013, Romer 2017-02	Immunozytometrischer Nachweis von Walnuss in Lebensmitteln mittels ELISA-Testkit
nutriLinia® Cashew-E Best. Nr.: NC-6010, Romer 2017-02	Immunozytometrischer Nachweis von Cashew in Lebensmitteln mittels ELISA-Testkit
nutriLinia® Pistazie-E Best. Nr.: NC-6019 Romer 2017-02	Immunozytometrischer Nachweis von Pistazie in Lebensmitteln mittels ELISA-Testkit
AgraQuantPlus Macadamia Best. Nr.: 10002053, Romer 2019-08	Immunozytometrischer Nachweis von Macadamia in Lebensmitteln mittels ELISA-Testkit
nutriLinia® Sesam-E Best. Nr.: NC-6005, Romer 2017-02	Immunozytometrischer Nachweis von Sesam in Lebensmitteln mittels ELISA-Testkit

**2.3.2 Bestimmung von Tierarzneimittelrückständen und Toxinen in Lebensmitteln mittels
Enzymimmunoassay ***

r-biopharm RIDASCREEN® Aflatoxin M₁ Best. Nr. R1121 2018-10	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch und Milchpulver mit ELISA
---	--

RANDOX Laboratories
Chloramphenicol
Best. Nr. CN 1469
2016-08

Bestimmung von Chloramphenicol in Milch und Fleisch mittels
Enzymimmunologie

Romer Labs
Gentamycin
Best. Nr. 52300
2017-03

Bestimmung von Gentamycin in Milch mittels ELISA

Romer Labs
Neomycin
Best. Nr. 52400
2017-03

Bestimmung von Neomycin in Milch mittels ELISA

Europroxima / r-biopharm
Streptomycin/
Dihydrostreptomycin
Best. Nr. 5111STREP(17)
2020-03

Bestimmung von Streptomycin/Dihydrostreptomycin in Milch
mittels ELISA

r-biopharm
RIDASCREEN® SET Total
Best. Nr. R4105
2016-10

Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen (A-E) in
Lebensmitteln und Bakterienkulturen mittels Sandwich-
Enzymimmunoassay

2.4 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln sowie Umgebungsproben aus dem Lebensmittelbereich (Herstellung und Umgang)

2.4.1 Bestimmung pathogener Bakterien in Lebensmitteln, Umgebungsproben aus dem Lebensmittelbereich (Herstellung und Umgang) mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen **

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.

DIN EN ISO 6888-1
2022-06

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für
die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken
(Staphylococcus aureus und andere Species)-
Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium

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 Species) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (<i>ISO 6888-3:2003</i>)
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
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
DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Cronobacter</i> spp.
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
ASU L 00.00-57 2006-12 DIN EN ISO 7937 2004-11	Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-108 2007-04 DIN EN ISO 21871 2006-04	Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren
ASU L 01.00-72 2011-01 DIN 10198 2010-07	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten Koloniezählverfahren bei 37 °C
MUVA-MET615 2021-03	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben - Schnellmethode mit Rappaport-Vassiliadis (MSRV)-Nährboden
MUVA-MET639 2018-04	ALOA One Day-Methode: Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> Species in Lebensmittelproben und Umfeldproben mittels Anreicherungsverfahren
MUVA-MET643 2014-04	Nachweis von <i>Clostridium perfringens</i> mittels Anreicherungsverfahren (TPGY-Bouillon/Eigelb-Laktose-Agar)

2.4.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln, Umgebungsproben aus dem Lebensmittelbereich (Herstellung und Umgang) mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen

2.4.2.1 Vorbereitung von Proben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen *

DIN EN ISO 6887-2 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
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
DIN EN ISO 6887-5 2020-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

2.4.2.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Molkereihilfsstoffen und Lebensmitteln **

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 (<i>ISO 21528-1:2017</i>)
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik (<i>ISO 21528-2:2017</i>)
ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie von Nahrungs- und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Detektion und Zählung von Coliformen - MPN-Verfahren
ISO 7251 2005-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik (nur Nachweisverfahren entsprechend Kapitel 9.1)

ISO 13559 2002-11	Zählung der Kontaminationskeime (Koloniezählverfahren bei 30°C) in Butter, Frischkäse und fermentierten Milchprodukten mittels Spatelverfahren
ISO 15213 (E) 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien
ISO 15214 1998-08	Nachweis von mesophilen Milchsäurebakterien in Lebens- und Futtermitteln
DIN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (ISO 16649-2:2001)
DIN EN ISO 16649-3 2018-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase -positiven Escherichia coli – Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Abweichung: nur Nachweisverfahren entsprechend Kapitel 9.1)
ISO 17410 2019-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung psychrotropher Mikroorganismen
ISO 17410 Annex B 2019-07	Schnellmethode zur Bestimmung psychrotropher Mikroorganismen in Rohmilch und pasteurisierter Milch
ISO 21527-1 2008-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontale Methode für die Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Teil 1: Koloniezählverfahren in Produkten mit einer Wasseraktivität über 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontale Methode für die Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Teil 2: Koloniezählverfahren in Produkten mit einer Wasseraktivität weniger oder gleich 0,95
ISO 29981 2010-02	Milchprodukte - Zählung präsumtiver Bifidobakterien - Koloniezählverfahren bei 37°C
DIN 10172-1 1992-04	Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung der coliformen Keime - Verfahren mit flüssigem Nährmedium

ASU L 00.00-88/1 2015-06 DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
ASU L 00.00-88/2 2015-06 DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Untersuchung von Lebensmitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-25 1997-09 mit Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten Referenzverfahren
VDLUFA VI M 7.3.2 1985-01	Bestimmung von Eiweißzersettern (Proteolyten) in Milch, Milchprodukten, Säuglings- und Kleinkindernahrung mittels Gussplattenverfahren
VDLUFA VI M 7.6.2 1985-01	Milch und Milchprodukte - Bestimmung von Fettspaltern (Lipolyten) - Koloniezählverfahren mit Tributyrinagar
VDLUFA VI M 7.8.2 2.Erg. 1993	Bestimmung von Enterokokken in Milch und Milchprodukten mittels Spatelverfahren
VDLUFA VI M 7.9.3 1996	Nachweis von heterofermentativen gasbildenden Milchsäure- bakterien in Milch und Milchprodukten im Verfahren mit flüssigem Nährmedium
VDLUFA VI M 7.11.2 1988	Bestimmung von Propionsäurebakterien in Hartkäse und Molkereihilfsstoffen mittels Spatelverfahren
VDLUFA VI M 7.12.2 1993	Bestimmung von Pseudomonaden in Milchprodukten und Wasser mittels Spatelverfahren
VDLUFA VI M 7.13 1996	Bestimmung thermodurer (thermoresistenter) Mikroorganismen in Milch und Milchprodukten mittels Gussplattenverfahren

VDLUFA VI M 7.16.2 1985-01	Bestimmung von säurebildenden Mikroorganismen in Milch und Milchprodukten mittels Gussplattenverfahren
VDLUFA VI M 7.16.3 2003	Zählung und Identifizierung charakteristischer Joghurtbakterien - Thermophile Streptokokken in Joghurt und Joghurtherzeugnissen mittels Spatelverfahren
VDLUFA VI M 7.16.3 2003	Zählung und Identifizierung charakteristischer Joghurtbakterien - Laktobazillen in Joghurt und Joghurtherzeugnissen mittels Spatelverfahren
VDLUFA VI M 7.17.2 1993	Milch und Milchprodukte - Bestimmung der Sporen aerober Sporenbildner (Bacillus)
VDLUFA VI M 7.18.2.1 1996	Bestimmung von gasbildenden Sporenbildnern (Bebrütung anaerob) in Milch und Milchprodukten mittels MPN-Verfahren
VDLUFA M 7.18.3.1 1996	Bestimmung von käseerschädlichen Clostridien in Milchprodukten und Molkereihilfsstoffen mittels MPN-Verfahren
VDLUFA VI M 7.18.4 1988	Bestimmung sulfitreduzierender Sporenbildner (Bebrütung anaerob) in Milch und Milchprodukten mittels MPN-Verfahren
DSM Delvotest® SP NT Beilage: 0001 2014-12	Bestimmung von Hemmstoffen in Milch und Milchpulver mittels DELVO Test SP
AIM GmbH München BRT hi-sense Best. Nr. 3131 2020-08	Bestimmung von Hemmstoffen und Tierarzneimittelrückständen in Milch mittels Brillantschwarz-Reduktionstest (BRT) hi-sense (Abweichung: Anwendung auch für Futtermilch)
MUVA-MET522 2021-01	Bestimmung coliformer Keime in Fleisch und Fleischprodukten mittels Gussplattenverfahren
MUVA-MET541 2011-07	Bestimmung von gasbildenden Hefen in Milch, Milchprodukten und Molkereihilfsstoffen mittels Titerverfahren
MUVA-MET551 2011-07	Bestimmung mesophiler gasbildender Streptokokken in Milch, Milchprodukten und Molkereihilfsstoffen mittels Titerverfahren
MUVA-MET552 2020-11	Nachweis und Zählung thermophiler Keime in Lebens- und Futtermitteln mittels Gussplattenverfahren
MUVA-MET594_30 2020-11	Bestimmung der Keimzahl nach Vorbelastung (15 Tage/30 °C) in UHT und sterilisierter Milch mittels Gussverfahren

MUVA-MET594_55
2020-11 Bestimmung der Keimzahl nach Vorbelastung (7 Tage/55 °C) in
UHT und sterilisierter Milch mittels Gussverfahren

MUVA-MET5b34
2020-11 Untersuchung von Lebensmitteln, horizontales Verfahren zur
Bestimmung der mesophilen anaeroben Gesamtkeimzahl

2.5 Mikrobiologische Untersuchungen an Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Umgebung der Lebensmittelkette

DIN ISO 18593
2018-10 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für
Probenahmetechniken von Oberflächen

2.6 Leistungsprüfung von Nährmedien

DIN EN ISO 11133
2020-10 Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser -
Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von
Nährmedien

2.7 Molekularbiologische Untersuchungen in Lebens- und Futtermitteln und Umfeldproben im Lebensmittelbereich (Herstellung und Umgang)

2.7.1 Molekularbiologischer Nachweis von Mikroorganismen in Lebens- und Futtermitteln und Umfeldproben im Lebensmittelbereich (Herstellung und Umgang) **

Biotecon Diagnostics
foodproof® *Listeria monocytogenes* bzw. *Listeria Genus*
Detection Kit
Order No. R30023 bzw. 30220
2017-09 bzw. 2017-03 Nachweis von *Listeria monocytogenes* und Listerien mittels real-
time PCR

Biotecon Diagnostics
foodproof® *Salmonella*
Detection Kit Hybridization bzw.
5'Nuclease
Order No. R31027 bzw. R30227
2017-03 Nachweis von Salmonellen mittels real-time PCR

Biotecon Diagnostics
foodproof® Enterobacteriaceae
plus Cronobacter Detection Kit
Order No. R31015.1
2017-09 Nachweis von *Cronobacter* spp. mittels real-time PCR in
Lebensmitteln

Biotecon Diagnostics
foodproof® STEC Screening
LyoKit
Order No. R60211-1/R60211-2
2020-10

Nachweis von Shiga-Toxin bildenden *Escherichia coli* (STEC) mittels
real-time PCR

Biomérieux
Gene-UP® Cronobacter (CRO)
REF 421920
2020-02

Nachweis von Cronobacter in Lebensmittel, Futtermittel und
Umfeldproben

Biomérieux
Gene-UP® Listeria spp. 2 (LIS 2)
REF 423106
2020-06

Nachweis von Listerien in Lebensmittel, Futtermittel und
Umfeldproben

Biomérieux
Gene-UP® Salmonella 2 (SLM 2)
REF 423105
2020-12

Nachweis von Salmonellen in Lebensmittel, Futtermittel und
Umfeldproben

MUVA-MET640
2016-12

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Polymerase-Kettenreaktion
(PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in
Lebensmitteln - Nachweis von Botulinum-Neurotoxin Typ A, B, E
und F produzierenden Clostridien

2.7.2 Molekularbiologischer Nachweis und Bestimmung von GMO in Lebens- und Futtermitteln *

Biotecon Diagnostics
foodproof® GMO Screening 1
LyoKit
Order No. R60217-1/R60217-2
2017-03

Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen
(GVO/GMO) mittels real-Time PCR (35S; T-NOS; P-FMV)

Biotecon Diagnostics
foodproof® GMO Screening 2
LyoKit
Order No. R60218-1/R60218-2
2017-03

Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen
(GVO/GMO) mittels real-Time PCR
(bar; P-35-pat; CTP2-CP4-EPSPS; P-NOS-nptII; P-35-nptII)

Biotecon Diagnostics
foodproof® GMO Soya
Quantification Kit
Order No. R30219
2017-03

Quantifizierung von Round up Ready 1 (GTS 40-3-2) Soja mittels
real-Time PCR

Biotecon Diagnostics
foodproof® GMO RR 2 Yield Soya
Quantification Kit
Order No. R30235
2017-03

Quantifizierung von Round up Ready 2 Soja mittels real-Time PCR

Biotecon Diagnostics
foodproof® SL GMO
A2704-12 Soya Detection Kit
Order No. Z72201
2015-07

Nachweis von A2704-12 Soja mittels real-Time PCR

Eurofins GeneScan
GMOQuant Event A2704-12 Soy
(LR)
Order No. 5125206801
2018-02

Quantifizierung von A2704-12 Soja mittels real-Time PCR

Eurofins GeneScan
GMOIdent RT (IPC) Event TC1507
Corn
Order No. 5421222401
2017-11

Nachweis von TC1507 Mais mittels real-Time PCR

Eurofins GeneScan
GMOQuant (LR) Event TC1507
Corn
Order No. 5125209301
2016-01

Quantifizierung von TC1507 Mais mittels real-Time PCR

Biotecon Diagnostics
foodproof® SL GMO MON810
Maize Detection Kit
Order No. Z72003
2016-10

Nachweis von MON810 Mais mittels real-Time PCR

Eurofins GeneScan
GMOQuant (LR) Event MON810
Corn
Order No. 5125207801
2017-12

Quantifizierung von MON810 Mais mittels real-Time PCR

Biotecon Diagnostics

Nachweis von MON89034 Mais mittels real-Time PCR

foodproof® SL GMO MON89034
Maize Detection Kit
Order No. Z72008
2018-04

Quantifizierung von MON89034 Mais mittels real-Time PCR

Eurofins GeneScan
GMO Quant (LR) Event
MON89034 Corn
Order No. 5125206701
2016-01

Biotecon Diagnostics
foodproof® SL GMO NK603 Maize
Detection Kit
Order No. Z72009
2016-10

Nachweis von NK603 Mais mittels real-Time PCR

Eurofins GeneScan
GMOQuant (LR) Event NK603
Corn
Order No. 5125204401
2018-01

Quantifizierung von NK603 Mais mittels real-Time PCR

Eurofins GeneScan
GMOQuant (LR) Event Bt11 Corn
Order No. 5125206501
2017-12

Quantifizierung von Bt11 Mais mittels real-Time PCR

CONGEN / r-biopharm
SureFood® GMO ID 4plex Canola I
Best. Nr. S2166
2017-02

Nachweis von MS8/GT73/T45 Raps mittels real-Time PCR

Eurofins GeneScan
GMOQuant (UMM) Event Rf3
Rapeseed
Order No. 5125209101
2018-05

Quantifizierung von Rf3 Raps mittels real-Time PCR

Eurofins GeneScan
GMOQuant (UMM) Event T45
Rapeseed
Order No. 5125208401
2017-12

Quantifizierung von T45 Raps mittels real-Time PCR

Eurofins GeneScan
GMOQuant (UMM) Event RT73
Rapeseed
Order No. 5125208901
2017-12

Quantifizierung von RT73 (GT73) Raps mittels real-Time PCR

Eurofins GeneScan
GMOQuant (UMM) Event MS8
Rapeseed
Order No. 5125209001
2017-09

Quantifizierung von MS8 Raps mittels real-Time PCR

Eurofins GeneScan
GMOScreen RT Cry 1Ab/Ac
(UMM)
Order No. 5421225201
2018-07

Nachweis von Cry1Ab/Ac mittels real-Time PCR

Biotecon Diagnostics
foodproof® Soya Detection Kit
Order No. R30261
2014-10

Quantifizierung der Sojamasse mittels real-Time PCR

Eurofins GeneScan
GMOIdent RT Event A5547-127
Soy (UMM)
Order No. 5421223701
2018-07

Nachweis von A5547-127 Soja mittels real-Time PCR

Eurofins GeneScan
GMOQuant (UMM) Event A5547-
127 Soy
Order No. 5125220601
2017-10

Quantifizierung von A5547-127 Soja mittels real-Time PCR

2.7.3 Molekularbiologische Genomanalyse von bovinen somatischen Milchzellen

MUVA-MET651
2018-01

Typisierung des bovinen Beta-Casein-Genoms (A1/A2) mittels real-Time PCR in Milch

2.8 Keimidentifizierung mittels FTIR-Spektroskopie

MUVA-MET5b07
2015-06

Identifizierung von Bakterien und Hefen mittels FTIR-Spektroskopie

2.9 Keimidentifizierung mittels MALDI-TOF-Massenspektroskopie

MUVA-MET645 Identifizierung von Bakterien und Hefen mittels
2020-01 MALDI-TOF-Massenspektroskopie

2.10 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln **

DIN EN ISO 4120 Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung
2021-06

DIN EN ISO 5495 Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Paarweise Vergleichs-
2007-10 prüfung

DIN EN ISO 13299 Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Allgemeiner Leitfaden zur
2016-09 Erstellung eines sensorischen Profils

DIN ISO 8587 Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung
2010-08

DIN ISO 22935 Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse
Teil 2
2012-12 Teil 2: Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung

DIN ISO 22935 Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse
Teil 3
2012-12 Teil 3: Leitfaden für die Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf
Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels
Punktvergabe

DIN 10964 Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
2014-11

DIN 10973 Sensorische Prüfverfahren - Innerhalb-/Außerhalb-Prüfung
2013-06 (In/out-test)

DIN 10975 Sensorische Prüfverfahren - Expertengutachten zur
2005-04 lebensmittelrechtlichen Beurteilung
(Einschränkung: hier nur sensorische Untersuchung)

DLG-5-Punkte-Schemata[®] Sensorische Prüfung von Butter, Butterzubereitungen,
9. Auflage 2019 Milchstreichfetten und Milchfetterzeugnissen nach DLG-5-Punkte-
S. 74, 75 Schemata[®]

DLG-5-Punkte-Schemata[®] Sensorische Prüfung von Käse, Frischkäse, Schmelzkäse und
9. Auflage 2019 sonstigen Käsezubereitungen sowie Convenience Käse nach DLG-5-
S. 81-95 Punkte Schemata[®]

DLG-5-Punkte-Schemata [®] 9. Auflage 2019 S. 72, 76, 77, 79	Sensorische Prüfung von Milch, Milchpulver und sonstigen Milchpulvererzeugnissen, Sahne, Schlagsahne, Sprühsahne und Milchschaum nach DLG-5-Punkte Schemata [®]
DLG-5-Punkte-Schemata [®] 9. Auflage 2019 S. 73, 78-80, 96-98, 100, 101	Sensorische Prüfung von sonstigen Milch- und Dessertprodukten wie Milchmischgetränken, sauren Milcherzeugnissen, Desserterzeugnissen, Kondensmilch, Kaffeesahne und Speiseeis nach DLG-5-Punkte Schemata [®]
DLG-5-Punkte-Schemata [®] 9. Auflage 2019 S. 96	Visuelle Prüfung (Flockenbildung) von Kaffeesahne und Kondensmilch nach DLG-5 Schemata [®]
DLG-5-Punkte-Schemata [®] 9. Auflage 2019 S. 94	Visuelle Prüfung (Molkenlässigkeit) von Frischkäse und Frischkäsezubereitungen nach DLG-5 Schemata [®]
DLG-5-Punkte-Schemata [®] 9. Auflage 2019 S. 64	Sensorische Prüfung von Corned Beef, Rind- und Schweinefleisch im eigenen Saft in Konserve nach DLG-5-Punkte Schema [®]
DLG-5-Punkte-Schemata [®] 9. Auflage 2019 S. 66	Sensorische Prüfung von Kochschinken, Pökelfleisch, Braten und Zunge nach DLG-5-Punkte Schema [®]
DLG-5-Punkte-Schemata [®] 9. Auflage 2019 S. 63	Sensorische Prüfung von Kochwurst, Kochwurstpasteten, Sülze u.a. nach DLG-5-Punkte Schema [®]
DLG-5-Punkte-Schemata [®] 9. Auflage 2019 S. 60	Sensorische Prüfung von Rohwurst (schnittfähig und streichfähig) nach DLG-5-Punkte Schema [®]
DLG-5-Punkte-Schemata [®] 9. Auflage 2019 S. 61	Sensorische Prüfung von Schinken roh, Lachsschinken, Schinkenspeck und Rauchfleisch nach DLG-5-Punkte Schema [®]
DLG-5-Punkte-Schemata [®] 9. Auflage 2019 S. 65	Sensorische Prüfung von Schmalz nach DLG-5-Punkte Schema [®]
DLG-5-Punkte-Schemata [®] 9. Auflage 2019 S. 62	Sensorische Prüfung von Brühwurst, Brühwurstpasteten, Leberkäse, Fleischkäse und gefüllte Erzeugnisse nach DLG-5-Punkte Schema [®]
MUVA-MET723	Sensorische Prüfung von Rapsöl

2018-01

3 Untersuchung von Verpackungsmaterialien im Lebensmittelbereich

3.1 Chemische Prüfung von Verpackungsmaterialien auf halogenierte Bestandteile mittels Flammenfärbung

MUVA-MET919
2017-10

Qualitative Bestimmung halogener Verbindungen (PVC, PVdC)
in Lebensmittelbedarfsgegenständen
(Lebensmittelverpackungen/Packstoffen) (Beilstein-Probe)

3.2 Mikrobiologische Untersuchung von Verpackungsmaterialien

MUVA-MET598
2019-03

Bestimmung der Oberflächenkoloniezahl von Verpackungsmitteln
aus dem Lebens- und Futtermittelproduktionsumfeld mittels
Tupferverfahren

IVV Merkblätter für die Prüfung
von Packmitteln, Merkblatt 21,
S. D13-15
1974-03

Bestimmung der Oberflächenkeimzahl (Bakterien, Schimmelpilze,
Hefen und coliforme Keime) auf nichtsaugfähigen Packstoffen

IVV Merkblätter für die Prüfung
von Packmitteln, Merkblatt 19,
S. D17-21
1974-01

Bestimmung der Gesamtkeimzahl, der Anzahl an Schimmelpilzen
und Hefen und der Anzahl an coliformen Keimen in Flaschen und
vergleichbaren enghalsigen Behältern

IVV Merkblätter für die Prüfung
von Packmitteln, Merkblatt 15,
S. D23-26
1972-07

Bestimmung der Gesamtkeimzahl, der Anzahl an Schimmelpilzen
und Hefen und der Anzahl an coliformen Keimen vorgefertigter
Verpackungen

3.3 Sensorische Untersuchungen von Verpackungsmaterialien mittels einfach beschreibender Prüfung und speziellen sensorischen Prüfungen *

DIN EN 1230-1
2010-02

Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln -
Sensorische Analyse - Teil 1: Geruch

DIN EN 1230-2
2018-10

Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln -
Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmacksübertragung

DIN 10955
2004-06

Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für
Lebensmittel

DIN 55534
2006-08

Prüfung des Geschmacksüberganges von Packstoffen und
Packmitteln durch den Luftraum mit der Prüfschubstanz Wasser

4 Prüfverfahren gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
Empfehlung des Umweltbundesamtes 18. Dezember 2018	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11


TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
		DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	nicht belegt
2	Benzol	DIN 38407-F 43 2014-10
3	Bor	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
4	Bromat	MUVA-MET491 2020-12
5	Chrom	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

Verantwortlich: Home, QMB Revisions-Nr.: 38 Seite: 43 von 52	Revision erstellt von: Judith Adellung, 10.10.2022 Revision geprüft von: Sabine Klee (14.11.2022 07:32) Revision genehmigt von: Monika Knödseder (15.11.2022 11:31)	
--	---	---

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
6	Cyanid	DIN 38405-D 13 2011-04
7	1,2-Dichlorethan	DIN 38407-F 43 2014-10
8	Fluorid	DIN 38405-D 4 1985-07 DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D 20)
9	Nitrat	DIN 38405-D 9 2011-09 DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D 20)
10	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe	DIN EN ISO 11369 (F 12) 1997-11 Abweichung: Messung mit LC-MS/MS
11	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt	DIN EN ISO 11369 (F 12) 1997-11 Abweichung: Messung mit LC-MS/MS
12	Quecksilber	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
13	Selen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen	DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
15	Uran	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

**TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich
der Trinkwasser-Installation ansteigen kann**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Arsen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
3	Benzo-(a)-pyren	MUVA-MET448 GC-MS 2022-04
4	Blei	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
5	Cadmium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
6	Epichlorhydrin	nicht belegt
7	Kupfer	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
8	Nickel	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
9	Nitrit	DIN EN 26777 (D 10) 1993-04 DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D 20)
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	MUVA-MET448 GC-MS 2022-04
11	Trihalogenmethane (THM)	DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08
12	Vinylchlorid	nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Ammonium	DIN 38406-E 5 1983-10
3	Chlorid	DIN 38405-D 1 1985-12 DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D 20)
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
6	Eisen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10
9	Geschmack	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10
10	Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
13	Mangan	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Natrium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05
17	Sulfat	DIN 38405-D 5 1985-01 DIN EN ISO 10304-1:2009-07 (D 20)
18	Trübung	DIN EN ISO 7027-1 2016-11 (C 2)
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	DIN 38404-C 10 2012-12

Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

Nicht belegt

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Kalium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Magnesium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
Säure- und Basekapazität	DIN 38409-H 7 2005-12
Phosphat	DIN EN ISO 6878 (D 11) 2004-09 DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

Zusätzliche Parameter	Verfahren
Freies Chlor, Gesamtchlor, gebundenes Chlor	Machery-Nagel GmbH&Co.KG visocolor® ECO Chlor 2 Best. Nr.: 931015 2016-04 (DIN EN ISO 7393-2 (G4-2) 2000-04)

**Mitgeltende Unterlage "Prüfverfahren im flexiblen
Akkreditierungsbereich, Liste"**



Zusätzliche Parameter	Verfahren
Gesamthärte	DIN 38409 H 6 1986-01

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz (4) TrinkwV.



**5 Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser
gemäß §3 Absatz 8 42. BImSchV**

Probennahme

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitt C und D

Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Verfahren
Legionellen	DIN EN ISO 11731 (K 23) 2019-03
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitte E und F unter Berücksichtigung von Anhang 1 und 2
Koloniezahl bei 22°C und 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07

6 LISTE DER PRÜFVERFAHREN ZUM FACHMODUL WASSER
Stand: LAWA vom 13.11.2015

Teilbereich 1: Probenahme und allgemeine Kenngrößen
nicht belegt

Teilbereich 2: Fotometrie, Ionenchromatografie, Maßanalyse

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
UV-Absorption bei 254 nm (SAK 254)	DIN 38404-C 3: 2005-07		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
UV-Absorption bei 436 nm (SAK 436)	DIN EN ISO 7887: 2012-09 (C 1)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ammoniumstickstoff	DIN EN ISO 11732: 2005-05 (E 23)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 5: 1983-10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Nitritstickstoff	DIN EN 26777: 1993-04 (D 10)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 13395: 1996-12 (D 28)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nitratstickstoff	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 13395: 1996-12 (D 28)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 9: 2011-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 29: 1994-11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gesamtphosphor	DIN EN ISO 6878: 2004-09 (D 11)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-1: 2005-05 (D 45)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-2: 2005-05 (D 46)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Orthophosphat	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 6878: 2004-09 (D 11)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-1: 2004-07 (D 45)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-2: 2005-05 (D 46)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fluorid (gelöst)	DIN 38405-D 4, Abschn. 1985-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Chlorid	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15682: 2002-01 (D 31)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-4: 1999-07 (D 25)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 1: 1985-12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfat	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 5: 1985-01	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cyanid (leicht freisetzbar)	DIN 38405-D 13-2: 1981-02	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-1: 2012-10 (D 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-2: 2012-10 (D 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 7: 2002-04	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cyanid (Gesamt-)	DIN 38405-D 13-2: 1981-02	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-1: 2012-10 (D 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-2: 2012-10 (D 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 7: 2002-04	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chrom VI	DIN 38405-D 24: 1987-05	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-3: 1997-11 (D 22), Abschn. 6 (gelöstes Chromat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 23913: 2009-09 (D 41)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 18412: 2007-02 (D 40)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfid (leicht freisetzbar)	DIN 38405-D 27: 1992-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Teilbereich 3: Elementanalytik

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Aluminium	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 12020: 2000-05 (E 25)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arsen	DIN EN ISO 11969: 1996-11 (D 18)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>		
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 35: 2004-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Blei	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>		
	DIN 38406-E 6: 1998-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cadmium	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>		
	DIN EN ISO 5961: 1995-05 (E 19)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02(E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Calcium	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 3: 2002-03		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 7980: 2000-07 (E 3a)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chrom	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN 1233: 1996-08 (E 10)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eisen	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 32: 2000-05	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 1: 1983-05		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E29), mit Kollisionszelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kalium	DIN 38406-E 13: 1992-07		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kupfer	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 7: 1991-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Mangan	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 33: 2000-06	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Natrium	DIN 38406-E 14: 1992-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nickel	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 11: 1991-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quecksilber	DIN EN 1483: 2007-07 (E 12)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17852: 2008-04 (E 35)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 12846: 2012-08 (E 12)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zink	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 8: 2004-10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15586: 2004-02 (E 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bor	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Magnesium	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 3: 2002-03	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 7980: 2000-07 (E 3a)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Phosphor (Phosphorverbindungen in der Originalprobe als Phosphor)	DIN EN ISO 11885: 2009-09 (E 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 17294-2: 2005-02 (E 29)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Teilbereich 4/5: Gruppen- und Summenparameter

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Biologischer Sauerstoffbedarf (BSB ₅)	DIN EN 1899-1: 1998-05 (H 51)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN 1899-2: 1998-05 (H 52)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chemischer Sauerstoffbedarf (CSB)	DIN 38409-H 41: 1980-12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38409-H 44: 1992-05	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15705: 2003-01 (H 45)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Phenolindex	DIN 38409-H 16-2: 1984-06	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38409-H 16-1: 1984-06	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14402: 1999-12 (H 37)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Verfahren nach Abschn. 4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Abfiltrierbare Stoffe	DIN EN 872: 2005-04 (H 33)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	DIN 38409-H 2-3: 1987-03		<input type="checkbox"/>	
Säure- und Basenkapazität	DIN 38409-H 7: 2005-12		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Organischer Gesamtkohlenstoff (TOC)	DIN EN 1484: 1997-08 (H 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gelöster organischer Kohlenstoff (DOC)	DIN EN 1484: 1997-08 (H 3)			<input type="checkbox"/>
Gesamter gebundener Stickstoff (TN _b)	DIN EN 12260: 2003-12 (H 34)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	DIN EN ISO 11905-1: 1998-08 (H 36)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Adsorbierbare organische Halogene (AOX)	DIN EN ISO 9562: 2005-02 (H 14)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38409-H 22: 2001-02		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Teilbereich 6: Gaschromatografische Verfahren

Nicht belegt

Teilbereich 7: HPLC-Verfahren

Nicht belegt

Teilbereich 8: Mikrobiologische Verfahren

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Koloniezahl	DIN EN ISO 6222: 1999-07 (K 5)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gesamt-Coliformenzahl	DIN EN ISO 9308-2: 2014-09 (K 6-1) in Verbindung mit		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 9308-1: 2014-09 (K 12)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fäkal-Coliformenzahl	DIN EN ISO 9308-1: 2001-07 (K 12)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 9308-3: 1999-07 (K 13)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intestinale Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2: 2000-11 (K 15)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 7899-1: 1999-07 (K 14)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Teilbereich 9.1: Biologische Verfahren, Biotests (Teil 1)

Nicht belegt

Teilbereich 9.2: Biologische Verfahren, Biotests (Teil 2)

Nicht belegt

verwendete Abkürzungen:

ADPI	American Dry Products Institute
ASU	Amtliche Sammlung Untersuchungsverfahren gemäß § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
DAB	Deutsches Arzneimittelbuch
DEV	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
DLG	Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft
DVGW	Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e.V.
DMA	Direct Mercury Analyzer
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
EUP	Europäisches Arzneibuch
GB	Guobiao standards (National Standard of the People's Republic of China)
IDF	International Dairy Federation
IEC	Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization
IVV	Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik u. Verpackung
MUVA-MET	Methodendokumentation, einschließlich Hausverfahren, der muva Kempten GmbH
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelbuch
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt
USP	United States Pharmacopeia (Amerikanische Vorschriften für Medikamente)
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
VO	Verordnung