

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-EP-20469-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17043:2010

**Gültig ab:** 21.03.2022

Ausstellungsdatum: 21.03.2022

Urkundeninhaber:

**muva kempten GmbH**  
**Ignaz-Kiechle-Straße 20-22, 87437 Kempten**

Eignungsprüfungen in den Bereichen:

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

**Der Eignungsprüfungsanbieter führt eine aktuelle Liste der Eignungsprüfungen im akkreditierten  
Bereich.**

*Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17043 sind in einer für Anbieter von Eignungsprüfungen relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.*

*Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkks) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>*

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-EP-20469-01-00

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

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

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-EP-20469-01-00

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

**2 Eignungsprüfungen zur sensorischen Analytik von Verpackungsmaterialien**

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

**verwendete Abkürzungen:**

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