

Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes 2020*

* Die Angaben der Produkte und Parameter in Level 1 und 2 sind ohne Gewähr und können leicht variieren. (z.B. Materialeigenschaften, Änderung der Parameter auf Kundenwunsch etc.)

Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
A	817	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	UHT-Milch	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1991
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Gefrierpunkt, Dichte	
A	842	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	UHT-Milch	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1991
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Gefrierpunkt	
					Nebeninhaltsstoffe	Calcium	
A	858	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	UHT-Milch	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1991
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Gefrierpunkt, pH-Wert	
AL	831	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	UHT-Milch, lactosearm	Hauptinhaltsstoffe	Lactose (Monohydrat), Galactose, Glucose	2011
AM	866	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	UHT-Milch	Rückstände	Aflatoxin M1	2014

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv.
 Revisions-Nr.: 9
 Seite: 1 von 12

Revision erstellt von: Eva Adelgoß, 14.01.2020
 Revision geprüft von: Sabine Klee (14.01.2020 16:44)
 Revision genehmigt von: Ute Braun (14.01.2020 17:03)



Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
B	823	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milchpulver	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Freies Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1992
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Asche	
B	852	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milchpulver	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1992
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, pH-Wert, Asche,	
C	830	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Schmelzkäse	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1993
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, pH-Wert, Asche	
					Nebeninhaltsstoffe	Natrium, Chlorid, (Kochsalz), Citronensäure	
C	854	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Schmelzkäse	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1993
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, pH-Wert, Asche	
					Nebeninhaltsstoffe	Natrium, Chlorid, (Kochsalz), Phosphor	
D	822	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Rahm	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1994
					Physikalische Parameter	Trockenmasse	

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv.
 Revisions-Nr.: 9
 Seite: 2 von 12

Revision erstellt von: Eva Adelgoß, 14.01.2020
 Revision geprüft von: Sabine Klee (14.01.2020 16:44)
 Revision genehmigt von: Ute Braun (14.01.2020 17:03)



Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
D	855	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Rahm	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1994
					Physikalische Parameter	Trockenmasse	
E	844	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Kondensmilch Kaffeesahne	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1995
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Asche	
					Nebeninhaltsstoffe	Phosphor	
F	837	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Frischkäse	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1995
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, pH-Wert	
					Nebeninhaltsstoffe	Gesamtmilchsäure, Chlorid, Natrium (Kochsalz)	

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv.
 Revisions-Nr.: 9
 Seite: 3 von 12

Revision erstellt von: Eva Adelgoß, 14.01.2020
 Revision geprüft von: Sabine Klee (14.01.2020 16:44)
 Revision genehmigt von: Ute Braun (14.01.2020 17:03)



Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
G	818	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Molkenpulver	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat), Nicht-Protein-Stickstoff (NPN)	1996
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Asche	
					Nebeninhaltsstoffe	Nitrat, Gesamtmilchsäure	
					Mineralstoffe	Calcium, Magnesium	
H	828	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Butter	Hauptinhaltsstoffe	Buttersäuremethylester	1997
					Physikalische Parameter	Wasser, fettfreie Trockenmasse, pH-Wert	
					Nebeninhaltsstoffe	Cholesterin	
					Zusatzstoffe	Natrium, Chlorid, (Kochsalz)	
K	829	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Rohmilch, schockgefroren	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat), Casein	1999
					Physikalische Parameter	pH-Wert, Gefrierpunkt, Trockenmasse	
K	865	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Rohmilch, schockgefroren	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1999
					Physikalische Parameter	pH-Wert, Gefrierpunkt, Trockenmasse	
					Nebeninhaltsstoffe	Harnstoff	

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv.
 Revisions-Nr.: 9
 Seite: 4 von 12

Revision erstellt von: Eva Adelgoß, 14.01.2020
 Revision geprüft von: Sabine Klee (14.01.2020 16:44)
 Revision genehmigt von: Ute Braun (14.01.2020 17:03)



Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
L	825	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Joghurt	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1997
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, pH-Wert	
					Nebeninhaltsstoffe	Gesamtmilchsäure	
P	840	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Natrium-Caseinat; Molkenproteinkonzentrat	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	2000
					Physikalische Parameter	Wasser, Asche	
T	839	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Kindernährmittel auf Milchbasis	Früchtemilchbrei	Kohlenhydrate	Glucose, Fructose, Lactose (Monohydrat), Saccharose	2005
					Vitamine	Vitamin A, Vitamin C, Vitamin E	
U	847	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Kindernährmittel auf Milchbasis	Früchtemilchbrei	Mineralstoffe	Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphor, Chlorid	2000
					Spurenelemente	Eisen, Zink, Kupfer, Mangan	
V	820	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Hartkäse, Schnittkäse	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1998
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, pH-Wert	
					Zusatzstoffe	Natrium, Chlorid, (Kochsalz)	
VP	819	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	H-Milch, gefroren und Hartkäse, gefriergetrocknet	Erhitzungsindikator	Alkalische Phosphatase Aktivität; qualitativ + quantitativ	2015

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv.
 Revisions-Nr.: 9
 Seite: 5 von 12

Revision erstellt von: Eva Adelgoß, 14.01.2020
 Revision geprüft von: Sabine Klee (14.01.2020 16:44)
 Revision genehmigt von: Ute Braun (14.01.2020 17:03)



Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
FM	868	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milchpulver	Fettsäuremuster	C4:0 bis C20:0 (C14:1, C16:1, C18:1-cis, C18:1-trans, C18:2 (all-cis-9,12), C18:2 total trans, C18:3 (all-cis-9,12,15), C18:3 total trans)	2012
HST1	871	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch	Tierarzneimittel	Mögliche Substanzgruppen: β -Lactame, Tetracycline, Sulfonamide, Cephalosporine; quantitativ	2019
HST2	872	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch	Tierarzneimittel	Mögliche Substanzgruppen: β -Lactame, Tetracycline, Sulfonamide, Cephalosporine; qualitativ	2019
N	846	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Süßwaren	Schokolade, Nussnougatcreme	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Milchlactose (Monohydrat), Saccharose	2006
					Physikalische Parameter	Trockenmasse	
					Nebeninhaltsstoffe	Theobromin	

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv.
 Revisions-Nr.: 9
 Seite: 6 von 12

Revision erstellt von: Eva Adelgoß, 14.01.2020
 Revision geprüft von: Sabine Klee (14.01.2020 16:44)
 Revision genehmigt von: Ute Braun (14.01.2020 17:03)



Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
S	857	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Fleisch und Wurstwaren	Dosenwurst	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Hydroxyprolin (Bindegewebeisweiß)	2005
					Physikalische Parameter	Wasser, Asche	
					Zusatzstoffe	Natrium, Chlorid, (Kochsalz)	
FS	849	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Getränke	Fruchtsaft (z.B. Apfelsaft, Traubensaft)	Hauptinhaltsstoffe	Glucose, Fructose, Gesamtsäure	2009
					Physikalische Parameter	pH-Wert, lösliche Trockensubstanz (°Brix)	
					Nebeninhaltsstoffe	Ethanol	
					Rückstände	Patulin	

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv.
 Revisions-Nr.: 9
 Seite: 7 von 12

Revision erstellt von: Eva Adelgoß, 14.01.2020
 Revision geprüft von: Sabine Klee (14.01.2020 16:44)
 Revision genehmigt von: Ute Braun (14.01.2020 17:03)



Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
OEE	869	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	E. coli / Enterobacteriaceae	2000
OEC	834	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	E. coli / Enterobacteriaceae / Coliforme	2017
OEC	861	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	E. coli / Enterobacteriaceae / Coliforme	2017
OK	851	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Quarkpulver; Hartkäse, gefriergetrocknet	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Mesophile, anaerobe Gesamtkeimzahl	2008
OK	833	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Mesophile, anaerobe Gesamtkeimzahl	2017
OK	860	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Mesophile, anaerobe Gesamtkeimzahl	2017

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv.
 Revisions-Nr.: 9
 Seite: 8 von 12

Revision erstellt von: Eva Adelgoß, 14.01.2020
 Revision geprüft von: Sabine Klee (14.01.2020 16:44)
 Revision genehmigt von: Ute Braun (14.01.2020 17:03)



Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
OH	826	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Kapsel mit gefriergetrocknetem Stamm der Risikogruppe S1 + Milchprodukt	Mikroorganismen	Hefen (Sacch. Cerevisiae)	2009
OHS	835	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Hefen und Geotrichum	2017
OHS	862	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Hefen und Geotrichum	2017
OST	863	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Staphylokokken	2017

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv.
 Revisions-Nr.: 9
 Seite: **9 von 12**

Revision erstellt von: Eva Adelgoß, 14.01.2020
 Revision geprüft von: Sabine Klee (14.01.2020 16:44)
 Revision genehmigt von: Ute Braun (14.01.2020 17:03)



Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
SE1	821	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte, Getränke	Schmelzkäse, Wasser	Geschmack	Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität	2006
SE2	843	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Getränke	Wasser, Fruchtsaft	Geschmack	Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität	2006
SE3	853	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte	Schokomilch, Vanillemilch	Geschmack	Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität	2006
SE4	867	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte		Geschmack	Attributserkennung (Aroma) + Rangfolge der Intensität	2019
SEA	827	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Geruchsstifte mit Aroma	Verschiedene Aromen (Vanille, Zimt, Erdbeer, etc.)	Geruch	Attributserkennung (Aroma) + Rangfolge der Intensität	2015
SES	856	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte, Getränke; wässrige Geruchstofflösungen; Farbstofflösungen; Gelatine		Geschmack, Geruch, Sehen, Tasten	Attributserkennung (Grundgeschmacksart, Aroma) + Rangfolge der Intensität	2010
SEP	836	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte, Getränke	Schmelzkäse (in Scheiben)	Geschmack, Geruch, Aussehen, Konsistenz etc.	Profilierung anhand von 2 Referenzproben nach 5 unterschiedlichen Attributen	2009

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv.
 Revisions-Nr.: 9
 Seite: 10 von 12

Revision erstellt von: Eva Adelgoß, 14.01.2020
 Revision geprüft von: Sabine Klee (14.01.2020 16:44)
 Revision genehmigt von: Ute Braun (14.01.2020 17:03)



Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
SED	838	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte, Getränke	Vanillemilch	Geschmack	Dreiecksprüfung (Identifizierung der abweichenden Probe)	2011
SEDW	841	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Fleisch und Wurstwaren	Dosenwurst	Geschmack, Geruch	Dreiecksprüfung (Identifizierung der abweichenden Probe)	2014
SERF	850	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Fleisch und Wurstwaren	Dosenwurst	Geschmack	Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität	2015
SEO	848	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Fette, Öle	Natives, kaltgepresstes Rapsöl	Geschmack, Geruch	Attributsbeurteilung (arteigen + artfremd), Fehlererkennung nach DGF-Einheitsmethode	2012
SEO	870	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Fette, Öle	Frittierfett	Farbe, Transparenz, Geschmack, Geruch	Attributsbeurteilung (artfremd)	2018
SEDLG	824	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch	Aussehen, Geruch, Geschmack	Qualitätsbewertung, (Fehlererkennung) nach DIN EN ISO 22935; 1-3	2013
SEDLG	832	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milchpulver	Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz	Qualitätsbewertung, (Fehlererkennung) nach DIN EN ISO 22935; 1-3	2013
SEDLG	864	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milcherzeugnis	Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz	Qualitätsbewertung, (Fehlererkennung) nach DIN EN ISO 22935; 1-3	2015

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv.
 Revisions-Nr.: 9
 Seite: **11 von 12**

Revision erstellt von:
 Revision geprüft von:
 Revision genehmigt von:

Eva Adelgoß, 14.01.2020
 Sabine Klee (14.01.2020 16:44)
 Ute Braun (14.01.2020 17:03)



Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
SEV	859	Sensorische Prüfung von Verpackungsmitteln	Packstoffe, Wasser	Wasser	Geschmack, Geruch	Intensitätsprüfung mit Dreieckstest	2011
SETW	845	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Wasser	Wasser	Geschmack, Geruch	Paarweiser Vergleichstest in 8 Stufen	2018

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv.
 Revisions-Nr.: 9
 Seite: 12 von 12

Revision erstellt von: Eva Adelgoß, 14.01.2020
 Revision geprüft von: Sabine Klee (14.01.2020 16:44)
 Revision genehmigt von: Ute Braun (14.01.2020 17:03)

