

Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes 2019*

* 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	762	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	785	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	798	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	774	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	UHT-Milch, lactosearm	Hauptinhaltsstoffe	Lactose (Monohydrat), Galactose, Glucose	2011
AM	812	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	UHT-Milch	Rückstände	Aflatoxin M1, Quaternäre Ammoniumverbindungen (BAC-C12; BAC-C14)	2014

Verantwortlich: EP-RM AL Stellv.
 Revisions-Nr.: 7
 Seite: 1 von 12

Revision erstellt von: Ute Braun, 25.10.2018
 Revision geprüft von: Sabine Klee (05.02.2019 07:33)
 Revision genehmigt von: Ute Braun (05.02.2019 08:37)



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	764	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	796	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	770	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	801	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	763	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Rahm	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1994
					Physikalische Parameter	Trockenmasse	

Verantwortlich:
Revisions-Nr.:
Seite:

EP-RM AL Stellv.
7
2 von 12

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

Ute Braun, 25.10.2018
Sabine Klee (05.02.2019 07:33)
Ute Braun (05.02.2019 08:37)



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	799	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Rahm	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1994
					Physikalische Parameter	Trockenmasse	
E	787	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Kondensmilch Kaffeesahne	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1995
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Asche	
					Nebeninhaltsstoffe	Phosphor	
F	772	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: EP-RM AL Stellv.
 Revisions-Nr.: 7
 Seite: 3 von 12

Revision erstellt von: Ute Braun, 25.10.2018
 Revision geprüft von: Sabine Klee (05.02.2019 07:33)
 Revision genehmigt von: Ute Braun (05.02.2019 08:37)



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	783	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	766	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	759	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	809	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:
Revisions-Nr.:
Seite:

EP-RM AL Stellv.
7
4 von 12

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

Ute Braun, 25.10.2018
Sabine Klee (05.02.2019 07:33)
Ute Braun (05.02.2019 08:37)



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	771	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Joghurt	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1997
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, pH-Wert	
					Nebeninhaltsstoffe	Gesamtmilchsäure	
P	760	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	782	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Kindernährmittel auf Milchbasis	Früchtemilchbrei	Kohlenhydrate	Glucose, Fructose, Lactose (Monohydrat), Saccharose	2005
					Vitamine	Vitamin A, Vitamin C, Vitamin E	
U	791	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Kindernährmittel auf Milchbasis	Früchtemilchbrei	Mineralstoffe	Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphor, Chlorid	2000
					Spurenelemente	Eisen, Zink, Kupfer, Mangan	
V	769	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	780	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:
Revisions-Nr.:
Seite:

EP-RM AL Stellv.
7
5 von 12

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

Ute Braun, 25.10.2018
Sabine Klee (05.02.2019 07:33)
Ute Braun (05.02.2019 08:37)



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	814	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
HST	811	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch	Tierarzneimittel	Mögliche Substanzgruppen: β -Lactame, Tetracycline, Sulfonamide, Cephalosporine; qualitativ + quantitativ	2019
N	789	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Süßwaren	Schokolade, Nussnougatcreme	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Milchlactose (Monohydrat), Saccharose	2006
					Physikalische Parameter	Trockenmasse	
					Nebeninhaltsstoffe	Theobromin	

Verantwortlich:
Revisions-Nr.:
Seite:

EP-RM AL Stellv.
7
6 von 12

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

Ute Braun, 25.10.2018
Sabine Klee (05.02.2019 07:33)
Ute Braun (05.02.2019 08:37)



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	800	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Fleisch und Wurstwaren	Brühwurst	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Hydroxyprolin (Bindegewebeseiweiß)	2005
					Physikalische Parameter	Wasser, Asche	
					Zusatzstoffe	Natrium, Chlorid, (Kochsalz)	
FS	792	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	
FR	815	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Fruchtzubereitung	Fruchtmus	Hauptinhaltsstoffe	Gesamtsäure, Citronensäure, L-Apfelsäure	2019
					Physikalische Parameter	pH-Wert, Asche, Trockensubstanz (°Brix)	
KN	807	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Kindernährmittel auf Fruchtbasis	Gläschenkost (Fruchtmix)	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Glucose, Fructose, Saccharose,	2019
					Physikalische Parameter	Wasser, Asche	
					Nebeninhaltsstoffe	Vitamin C	

Verantwortlich:
Revisions-Nr.:
Seite:

EP-RM AL Stellv.
7
7 von 12

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

Ute Braun, 25.10.2018
Sabine Klee (05.02.2019 07:33)
Ute Braun (05.02.2019 08:37)



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	813	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	E. coli / Enterobacteriaceae	2000
OEC	776	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	E. coli / Enterobacteriaceae / Coliforme	2017
OEC	804	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	E. coli / Enterobacteriaceae / Coliforme	2017
OK	795	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Quarkpulver; Hartkäse, gefriergetrocknet	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Mesophile, anaerobe Gesamtkeimzahl	2008
OK	775	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Mesophile, anaerobe Gesamtkeimzahl	2017
OK	803	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Mesophile, anaerobe Gesamtkeimzahl	2017

Verantwortlich:
Revisions-Nr.:
Seite:

EP-RM AL Stellv.
7
8 von 12

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

Ute Braun, 25.10.2018
Sabine Klee (05.02.2019 07:33)
Ute Braun (05.02.2019 08:37)



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	767	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Kapsel mit gefriergetrocknetem Stamm der Risikogruppe S1 + Milchprodukt	Mikroorganismen	Hefen (Sacch. Cerevisiae)	2009
OHS	777	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Hefen und Geotrichum	2017
OHS	805	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Hefen und Geotrichum	2017
OST	778	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Staphylokokken	2017
OST	806	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Staphylokokken	2017

Verantwortlich:
Revisions-Nr.:
Seite:

EP-RM AL Stellv.
7
9 von 12

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

Ute Braun, 25.10.2018
Sabine Klee (05.02.2019 07:33)
Ute Braun (05.02.2019 08:37)



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	765	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte, Getränke	Erdbeermilch, Wasser	Geschmack	Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität	2006
SE2	786	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Getränke	Wasser, Multivitamin-saft	Geschmack	Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität	2006
SE3	797	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte		Geschmack	Attributserkennung (Aroma) + Rangfolge der Intensität	2006
SE4	810	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte		Geschmack	Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität	2019
SEA	768	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Geruchsstifte mit Aroma	Verschiedene Aromen (Vanille, Zimt, Erdbeer, etc.)	Geruch	Dreiecksprüfung (Identifizierung der abweichenden Probe)	2015
SES	794	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte, Getränke; wässrige Geruchstofflösungen; Farbstofflösungen; Gelatine		Geschmack, Geruch, Sehen, Tasten	Attributserkennung (Grundgeschmacksart, Aroma) + Rangfolge der Intensität	2010
SEP	779	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte, Getränke		Geschmack, Geruch, Aussehen, Konsistenz etc.	Profilierung anhand von 2 Referenzproben nach 5 unterschiedlichen Attributen	2009

Verantwortlich:
Revisions-Nr.:
Seite:

EP-RM AL Stellv.
7
10 von 12

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

Ute Braun, 25.10.2018
Sabine Klee (05.02.2019 07:33)
Ute Braun (05.02.2019 08:37)



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	781	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte, Getränke	UHT Milch	Geschmack	Dreiecksprüfung (Identifizierung der abweichenden Probe)	2011
SEDW	784	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Fleisch und Wurstwaren		Geschmack, Geruch	Dreiecksprüfung (Identifizierung der abweichenden Probe)	2014
SERF	793	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Fleisch und Wurstwaren		Geschmack	Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität	2015
SEO	790	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Fette, Öle	Natives, kaltgepresstes Rapsöl	Geschmack, Geruch	Attributsbeurteilung (arteigen + artfremd), Fehlererkennung nach DGF-Einheits-Methode	2012
SEO	816	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Fette, Öle	Frittierfett	Farbe, Transparenz, Geschmack, Geruch	Attributsbeurteilung (arteigen + artfremd), Fehlererkennung nach DGF-Einheits-Methode	2018
SEDLG	761	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch	Aussehen, Geruch, Geschmack	Qualitätsbewertung, (Fehlererkennung) nach DIN EN ISO 22935; 1-3	2013
SEDLG	773	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milchpulver	Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz	Qualitätsbewertung, (Fehlererkennung) nach DIN EN ISO 22935; 1-3	2013
SEDLG	808	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milcherzeugnis	Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz	Qualitätsbewertung, (Fehlererkennung) nach DIN EN ISO 22935; 1-3	2015

Verantwortlich:
Revisions-Nr.:
Seite:

EP-RM AL Stellv.
7
11 von 12

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

Ute Braun, 25.10.2018
Sabine Klee (05.02.2019 07:33)
Ute Braun (05.02.2019 08:37)



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	802	Sensorische Prüfung von Verpackungsmitteln	Packstoffe, Wasser		Geschmack, Geruch	Intensitätsprüfung mit Dreieckstest	2011

Verantwortlich:
Revisions-Nr.:
Seite:

EP-RM AL Stellv.
7
12 von 12

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

Ute Braun, 25.10.2018
Sabine Klee (05.02.2019 07:33)
Ute Braun (05.02.2019 08:37)

