

Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes 2018*

* 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 | 702 | 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 | 727 | 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 | 741 | 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 | 714 | Chemische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | UHT-Milch, lactosearm | Hauptinhaltsstoffe | Lactose (Monohydrat), Galactose, Glucose | 2011 |
| AM | 757 | Chemische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | UHT-Milch | Rückstände | Aflatoxin M1, Quaternäre Ammoniumverbindungen (BAC-C12; BAC-C14) | 2014 |

| Programm | EPQS-Nr. | Bereich | Produkt Level 1 | Produkt Level 2 | Parameter Level 1 | Parameter Level 2 | Datum der Erstdurchführung |
|----------|----------|---|-------------------------|-----------------|-------------------------|--|----------------------------|
| B | 710 | 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 | 738 | Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milchpulver | Hauptinhaltsstoffe | Fett, Protein, Lactose (Monohydrat) | 1992 |
| | | | | | Physikalische Parameter | Trockenmasse, Asche | |
| | | | | | Nebeninhaltsstoffe | Nitrat | |
| C | 712 | 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 | 744 | 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 | 704 | Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Rahm | Hauptinhaltsstoffe | Fett, Protein | 1994 |
| | | | | | Physikalische Parameter | Trockenmasse | |

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 | 740 | Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Rahm | Hauptinhaltsstoffe | Fett, Protein | 1994 |
| | | | | | Physikalische Parameter | Trockenmasse | |
| E | 729 | Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Kondensmilch Kaffeesahne | Hauptinhaltsstoffe | Fett, Protein | 1995 |
| | | | | | Physikalische Parameter | Trockenmasse, Asche | |
| | | | | | Nebeninhaltsstoffe | Phosphor | |
| F | 705 | Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Frischkäse | Hauptinhaltsstoffe | Fett, Protein, Lactose (Monohydrat) | 1995 |
| | | | | | Physikalische Parameter | Trockenmasse | |
| | | | | | Nebeninhaltsstoffe | Gesamtmilchsäure | |
| F | 742 | Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Frischkäse | Hauptinhaltsstoffe | Fett, Protein | 1995 |
| | | | | | Physikalische Parameter | Trockenmasse, pH-Wert | |
| | | | | | Nebeninhaltsstoffe | Natrium, Chlorid, (Kochsalz) | |

Verantwortlich: Anita Schott
 Revisions-Nr.: 6
 Seite: 3 von 11

Revision erstellt von: Ute Braun, 11.1.2018
 Revision geprüft von: Sabine Klee, 11.1.2018
 Revision genehmigt von: Ute Braun, 11.1.2018



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 | 724 | 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 | 707 | Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Butter | Hauptinhaltsstoffe | Buttersäuremethylester, Milchfett | 1997 |
| | | | | | Physikalische Parameter | Wasser, fettfreie Trockenmasse, pH-Wert | |
| | | | | | Nebeninhaltsstoffe | Cholesterin | |
| | | | | | Zusatzstoffe | Natrium, Chlorid, (Kochsalz) | |
| K | 701 | 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 | 752 | 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: Anita Schott
 Revisions-Nr.: 6
 Seite: 4 von 11

Revision erstellt von: Ute Braun, 11.1.2018
 Revision geprüft von: Sabine Klee, 11.1.2018
 Revision genehmigt von: Ute Braun, 11.1.2018



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 | 706 | Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Joghurt | Hauptinhaltsstoffe | Fett, Protein | 1997 |
| | | | | | Physikalische Parameter | Trockenmasse, pH-Wert | |
| | | | | | Nebeninhaltsstoffe | Gesamtmilchsäure | |
| P | 732 | Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Natrium-Caseinat; Molkenprotein-konzentrat | Hauptinhaltsstoffe | Fett, Protein, Lactose (Monohydrat) | 2000 |
| | | | | | Physikalische Parameter | Wasser, Asche | |
| T | 734 | Chemische Prüfung von Lebensmitteln | Kindernährmittel auf Milchbasis | Früchtemilchbrei | Kohlenhydrate | Glucose, Fructose, Lactose, Saccharose | 2005 |
| | | | | | Vitamine | Vitamin A, Vitamin C, Vitamin E | |
| U | 720 | Chemische Prüfung von Lebensmitteln | Kindernährmittel auf Milchbasis | Früchtemilchbrei | Mineralstoffe | Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphor, Chlorid | 2000 |
| | | | | | Spurenelemente | Eisen, Zink, Kupfer, Mangan | |
| V | 713 | 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), Stärke | |
| VP | 722 | Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | H-Milch, gefroren und Hartkäse, gefriergetrocknet | Erhitzungsindikator | Alkalische Phosphatase Aktivität | 2015 |

Verantwortlich: Anita Schott
 Revisions-Nr.: 6
 Seite: 5 von 11

Revision erstellt von: Ute Braun, 11.1.2018
 Revision geprüft von: Sabine Klee, 11.1.2018
 Revision genehmigt von: Ute Braun, 11.1.2018



Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



| Programm | EPQS-Nr. | Bereich | Produkt Level 1 | Produkt Level 2 | Parameter Level 1 | Parameter Level 2 | Datum der Erstdurchführung |
|----------|----------|---|-------------------------|-----------------------------|---|--|----------------------------|
| CMP | 743 | Chemische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milchpulver | Milchpulver mit definiertem Labmolkenpulveranteil | Erfassen des Labmolkenpulveranteils über CMP | 2018 |
| FM | 754 | 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 | 756 | Chemische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milch | Hemmstoffe | Mögliche Substanzgruppen: β -Lactame, Tetracycline, Sulfonamide, Cephalosporine; qualitativ + quantitativ | 2018 |
| MM | 746 | Chemische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Lebensmittel | Streichfett, Schokolade | MOSH / MOAH | MOSH C16-C25, MOSH C25-C35; MOAH C16-C25, MOAH C25-C35 | |
| N | 723 | Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln | Süßwaren | Schokolade, Nussnougatcreme | Hauptinhaltsstoffe | Fett, Milchfett, Protein, Lactose (Monohydrat), Saccharose | 2006 |
| | | | | | Physikalische Parameter | Trockenmasse | |
| | | | | | Nebeninhaltsstoffe | Theobromin | |

Verantwortlich: Anita Schott
 Revisions-Nr.: 6
 Seite: 6 von 11

Revision erstellt von: Ute Braun, 11.1.2018
 Revision geprüft von: Sabine Klee, 11.1.2018
 Revision genehmigt von: Ute Braun, 11.1.2018



| Programm | EPQS-Nr. | Bereich | Produkt Level 1 | Produkt Level 2 | Parameter Level 1 | Parameter Level 2 | Datum der Erstdurchführung |
|----------|----------|---|------------------------|--|-------------------------|---|----------------------------|
| S | 726 | 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 | 731 | 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 | |

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 | 755 | Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milch, gefroren | Mikroorganismen der Risikogruppe S1 | E. coli / Enterobacteriaceae | 2000 |
| OEC | 717 | Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milch, gefroren | Mikroorganismen der Risikogruppe S1 | E. coli / Enterobacteriaceae / Coliforme | 2017 |
| OEC | 748 | Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milch, gefroren | Mikroorganismen der Risikogruppe S1 | E. coli / Enterobacteriaceae / Coliforme | 2017 |
| OK | 736 | Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Quarkpulver; Hartkäse, gefriergetrocknet | Mikroorganismen der Risikogruppe S1 | Mesophile, anaerobe Gesamtkeimzahl | 2008 |
| OK | 716 | Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milch, gefroren | Mikroorganismen der Risikogruppe S1 | Mesophile, anaerobe Gesamtkeimzahl | 2017 |
| OK | 747 | Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milch, gefroren | Mikroorganismen der Risikogruppe S1 | Mesophile, anaerobe Gesamtkeimzahl | 2017 |

Verantwortlich: Anita Schott
 Revisions-Nr.: 6
 Seite: 8 von 11

Revision erstellt von: Ute Braun, 11.1.2018
 Revision geprüft von: Sabine Klee, 11.1.2018
 Revision genehmigt von: Ute Braun, 11.1.2018



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 | 709 | Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Kapsel mit gefriergetrocknetem Stamm der Risikogruppe S1 + Milchprodukt | Mikroorganismen | Hefen (Sacch. Cerevisiae) | 2009 |
| OHS | 718 | Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milch, gefroren | Mikroorganismen der Risikogruppe S1 | Hefen und Geotrichum | 2017 |
| OHS | 749 | Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milch, gefroren | Mikroorganismen der Risikogruppe S1 | Hefen und Geotrichum | 2017 |
| OST | 719 | Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milch, gefroren | Mikroorganismen der Risikogruppe S1 | Staphylokokken | 2017 |
| OST | 750 | Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milch, gefroren | Mikroorganismen der Risikogruppe S1 | Staphylokokken | 2017 |

Verantwortlich: Anita Schott
 Revisions-Nr.: 6
 Seite: 9 von 11

Revision erstellt von: Ute Braun, 11.1.2018
 Revision geprüft von: Sabine Klee, 11.1.2018
 Revision genehmigt von: Ute Braun, 11.1.2018



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 | 708 | Sensorische Prüfung von Lebensmitteln | Milchprodukte, Getränke | | Geschmack | Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität | 2006 |
| SE2 | 728 | Sensorische Prüfung von Lebensmitteln | Milchprodukte, Getränke | | Geschmack | Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität | 2006 |
| SE3 | 753 | Sensorische Prüfung von Lebensmitteln | Milchprodukte | | Geschmack | Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität | 2006 |
| SEA | 711 | Sensorische Prüfung von Lebensmitteln | Geruchsstifte mit Aroma | Verschiedene Aromen (Vanille, Zimt, Erdbeer, etc.) | Geruch | Attributserkennung (Aroma) + Rangfolge der Intensität | 2015 |
| SES | 739 | Sensorische Prüfung von Lebensmitteln | Milchprodukte, Getränke; wässrige Geruchstofflösungen; Farbstofflösungen; Gelatine | | Geschmack, Geruch, Sehen, Tasten | Attributserkennung (Grundgeschmacksart, Aroma) + Rangfolge der Intensität | 2010 |
| SEP | 721 | Sensorische Prüfung von Lebensmitteln | Milchprodukte, Getränke | Fruchjoghurt | Geschmack, Geruch, Sehen, Konsistenz etc. | Profilierung anhand von 2 Referenzproben nach 5 unterschiedlichen Attributen | 2009 |
| SED | 733 | Sensorische Prüfung von Lebensmitteln | Milchprodukte, Getränke | | Geschmack | Dreiecksprüfung (Identifizierung der abweichenden Probe) | 2011 |

Verantwortlich: Anita Schott
 Revisions-Nr.: 6
 Seite: 10 von 11

Revision erstellt von: Ute Braun, 11.1.2018
 Revision geprüft von: Sabine Klee, 11.1.2018
 Revision genehmigt von: Ute Braun, 11.1.2018



Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



| Programm | EPQS-Nr. | Bereich | Produkt Level 1 | Produkt Level 2 | Parameter Level 1 | Parameter Level 2 | Datum der Erstdurchführung |
|----------|----------|--|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------|--|----------------------------|
| SEDW | 725 | Sensorische Prüfung von Lebensmitteln | Fleisch und Wurstwaren | Brühwurst | Geschmack, Geruch | Dreiecksprüfung (Identifizierung der abweichenden Probe) | 2014 |
| SERF | 737 | Sensorische Prüfung von Lebensmitteln | Fleisch und Wurstwaren | Brühwurst | Geschmack | Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität | 2015 |
| SEO | 735 | Sensorische Prüfung von Lebensmitteln | Öle | Natives, kaltgepresstes Rapsöl | Geschmack, Geruch | Attributsbeurteilung (arteigen + artfremd), Fehlererkennung nach DGF-Einheitsmethode | 2012 |
| SEO | 758 | Sensorische Prüfung von Lebensmitteln | Fette, Öle | Frittierfett | Geschmack, Geruch | Attributsbeurteilung (arteigen + artfremd), Fehlererkennung nach DGF-Einheitsmethode | 2018 |
| SEDLG | 703 | Sensorische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milch | Geschmack, Geruch | Qualitätsbewertung, (Fehlererkennung) nach DIN EN ISO 22935; 1-3 | 2013 |
| SEDLG | 715 | Sensorische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milchpulver | Geschmack, Geruch | Qualitätsbewertung, (Fehlererkennung) nach DIN EN ISO 22935; 1-3 | 2013 |
| SEDLG | 751 | Sensorische Prüfung von Lebensmitteln | Milch und Milchprodukte | Milcherzeugnis | Geschmack, Geruch | Qualitätsbewertung, (Fehlererkennung) nach DIN EN ISO 22935; 1-3 | 2015 |
| SEV | 745 | Sensorische Prüfung von Verpackungsmitteln | Packstoffe, Milch und Milchprodukte | | Geschmack, Geruch | Intensitätsprüfung mit Dreieckstest | 2011 |

Verantwortlich: Anita Schott
 Revisions-Nr.: 6
 Seite: 11 von 11

Revision erstellt von: Ute Braun, 11.1.2018
 Revision geprüft von: Sabine Klee, 11.1.2018
 Revision genehmigt von: Ute Braun, 11.1.2018

