

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

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

Gültigkeitsdauer: 30.03.2017 bis 29.03.2022      Ausstellungsdatum: 30.03.2017

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;**  
**physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Futtermitteln;**  
**sensorische Untersuchungen von Verpackungsmaterialien**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

### 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 (z.B. Milch, Milchprodukte, Fruchtsäfte und Fruchtzubereitungen, Wurstwaren, Süßwaren, Kindernahrungsmittel)	Hauptinhaltsstoffe (z.B. Fett, Fettsäuren, Milchfett, Eiweiß, Kohlenhydrate)	<b>EPQS</b> <b>Typ, z.B.</b> A Milch AL Milch, lactosered. B Milchpulver C Schmelzkäse D Rahm E Kondensmilch, Kaffeesahne F Frischkäse FM Fettsäureverteilung FS Fruchtsaft

Prüfgebiet	Produkte/Untersuchungsgegenstände/Matrix	Messgrößen / Prüfparameter	Eignungsprüfungsprogramm
			G Molkenpulver H Butter K Rohmilch L Joghurt N Schokolade P Caseinate, Molkenproteinkonz. S Brühwurst T Kohlenhydrate, Vitamine V Hartkäse
Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen	Lebensmittel (z.B. Milch, Milchprodukte, Fruchtsäfte und Fruchtzubereitungen, Wurstwaren, Süßwaren, Kindernahrungsmittel)	Nebeninhaltsstoffe (z.B. Casein, NPN, Harnstoff, Nitrat, Hydroxyprolin, organische Säuren, Theobromin, Vanillin)	<b>EPQS</b> <b>Typ, z.B.</b> B Milchpulver C Schmelzkäse F Frischkäse FM Fettsäureverteilung FS Fruchtsaft G Molkenpulver H Butter K Rohmilch L Joghurt N Schokolade S Brühwurst X Schokomilch
Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen	Lebensmittel (z.B. Milch, Milchprodukte, Fruchtsäfte und Fruchtzubereitungen, Wurstwaren, Süßwaren, Kindernahrungsmittel)	Zusatzstoffe (z.B. Kochsalz, Stärke, Vitamine, Süßstoffe, Aromen, Schmelzsalze, Konservierungsmittel)	<b>EPQS</b> <b>Typ, z.B.</b> C Schmelzkäse E Kondensmilch, Kaffeesahne F Frischkäse FS Fruchtsaft H Butter L Joghurt N Schokolade S Brühwurst T Kohlenhydrate, Vitamine V Hartkäse X Schokomilch

Prüfgebiet	Produkte/Untersuchungsgegenstände/Matrix	Messgrößen / Prüfparameter	Eignungsprüfungsprogramm
Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen	Lebensmittel (z.B. Milch, Milchprodukte, Fruchtsäfte und Fruchtzubereitungen, Wurstwaren, Süßwaren, Kindernahrungsmittel)	Mengenelemente, Spurenelemente (z.B. Calcium, Magnesium, Natrium, Kalium, Chlorid, Phosphor, Eisen, Zink, Kupfer, Mangan)	<b>EPQS</b> <b>Typ, z.B.</b> A Milch C Schmelzkäse E Kondensmilch, Kaffeesahne F Frischkäse FS Fruchtsaft G Molkenpulver H Butter S Brühwurst U Mineralstoffe, Spurenelemente V Hartkäse
Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen	Lebensmittel (z.B. Milch, Milchprodukte, Fruchtsäfte und Fruchtzubereitungen, Wurstwaren, Süßwaren, Kindernahrungsmittel)	Rückstände (z.B. Mykotoxine, Pestizide, Schwermetalle, Quaternäre Ammoniumverbindungen, Tierarzneimittel)	<b>EPQS</b> <b>Typ, z.B.</b> A Milch B Milchpulver FS Fruchtsaft S Brühwurst U Mineralstoffe, Spurenelemente
Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen	Lebensmittel (z.B. Milch, Milchprodukte, Fruchtsäfte und Fruchtzubereitungen, Wurstwaren, Süßwaren, Kindernahrungsmittel)	Chemisch-physikalische Parameter (z.B. pH-Wert, Asche, Gefrierpunkt, Dichte, Wasser, Trockenmasse, Erhitzungsindikatoren, Brix-Zahl)	<b>EPQS</b> <b>Typ, z.B.</b> A Milch B Milchpulver C Schmelzkäse D Rahm E Kondensmilch, Kaffeesahne F Frischkäse FS Fruchtsaft G Molkenpulver H Butter K Rohmilch L Joghurt N Schokolade P Caseinate, Molkenproteinkonz. S Brühwurst

Prüfgebiet	Produkte/Untersuchungsgegenstände/Matrix	Messgrößen / Prüfparameter	Eignungsprüfungsprogramm
			V Hartkäse VP Alkalische Phosphatase
Sensorische Prüfungen	Lebensmittel (z.B. Milch, Milchprodukte, Fruchtsäfte und Fruchtzubereitungen, Wasser, Wurst- und Fleischwaren, Öle, Süßwaren, Konfitüren, Kindernahrungsmittel)	Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz u. w. mit Attributserkennung, Rangordnungsprüfung, Dreiecksprüfung, Profilprüfung, sensorische Beurteilung nach 5-Punkte-Schema	<b>EPQS</b> <b>Typ</b> , z.B. SE Rangordnung Grundgeschmack SEA Rangordnung Aromen SERF Rangordnung Geschmack Wurst SED Dreiecksprüfung Geschmack SEDA Dreiecksprüfung Geruch SEDW Dreiecksprüfung Wurst SES Sensorik der Sinne SEO Natives, kaltgepresstes Rapsöl SEP Profilprüfung SEDLG Sensorische Prüfung nach DIN EN ISO 22935
Mikrobiologische Prüfungen	Lebensmittel (z.B. Milch, Milchprodukte, Fruchtsäfte und Fruchtzubereitungen, Wurstwaren, Süßwaren, Kindernahrungsmittel)	Koloniezahlbestimmungen für Mikroorganismen der Risikogruppe R1 (z.B. E. coli, Coliforme, Enterobacteriaceae, Hefen, Schimmel, Milchsäurebakterien)	<b>EPQS</b> <b>Typ</b> , z.B. OE E. coli OEE E.coli/ Enterobacteriaceae OH Hefen OK Gesamtkeimzahl OECE.coli / Coliforme Enterobacteriaceae

Prüfgebiet	Produkte/Untersuchungsgegenstände/Matrix	Messgrößen / Prüfparameter	Eignungsprüfungsprogramm
Mikrobiologische Prüfungen	Lebensmittel (z.B. Milch, Milchprodukte, Fruchtsäfte und Fruchtzubereitungen, Wurstwaren, Süßwaren, Kindernahrungsmittel)	Koloniezahlbestimmungen für Mikroorganismen der Risikogruppe R2 (E. coli, Coliforme, Enterobacteriaceae, Hefen, Schimmel, Staphylokokken)	<b>EPQS</b> <b>Typ</b> , z.B. OE(2) E. coli OEE(2) E.coli/ Enterobacteriaceae OEC(2) E.coli / Coliforme Enterobacteriaceae OST(2) Staphylokokken

**2 Eignungsprüfungen zur physikalisch-chemischen und chemischen Analytik von Futtermitteln**

Prüfgebiet	Produkte/Untersuchungsgegenstände/Matrix	Messgrößen / Prüfparameter	Eignungsprüfungsprogramm
Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen	Trockenfuttermittel	Nährstoffe (z.B. Protein, Fett)	<b>EPQS</b> <b>Typ</b> FM1 Milchaustauscher FM2 Alleinfuttermittel FM3 Kraftfutter
Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen	Trockenfuttermittel	Rückstände (z.B. Mycotoxine, Pestizide, Schwermetalle)	<b>EPQS</b> <b>Typ</b> FM1 Milchaustauscher FM2 Alleinfuttermittel FM3 Kraftfutter
Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen	Trockenfuttermittel	Chemisch-physikalische Parameter (z.B. Trockenmasse, Asche)	<b>EPQS</b> <b>Typ</b> FM1 Milchaustauscher FM2 Alleinfuttermittel FM3 Kraftfutter

### 3 Eignungsprüfungen zur sensorischen Analytik von Verpackungsmaterialien

Prüfgebiet	Produkte/Untersuchungsgegenstände/Matrix	Messgrößen / Prüfparameter	Eignungsprüfungsprogramm
Sensorische Prüfungen	Verpackungsmaterialien (z.B. Folien, Becher, Karton, Papier, Pappe, Kunststoffe, Verbundstoffe)	Aussehen, Geruch, Geschmack, Textur u. w. mit Rangordnungsprüfung, Dreiecksprüfung, Profilprüfung	<b>EPQS</b> <b>Typ</b> , z.B. SEV Intensitätsprüfung nach Probenvorbereitung Geruch und Geschmack, Dreieckstest Geschmack

#### verwendete Abkürzungen:

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