

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
1	91/180/EWGEntsch*91/180/EE CEntsch*91/180/CEEEntsch	1991-02	Entscheidung der Kommission vom 14. Februar 1991 zur Festlegung bestimmter Analyse- und Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Milch	Anhang II, Kapitel 3: Bestimmung der Peroxidaseaktivität	<input type="checkbox"/>
2	AOAC 925.40	1998-10	Bestimmung der Feuchtigkeit von Nuss und Nussprodukten im Vakuumtrockenschrank bei 95 - 100 °C		<input type="checkbox"/>
3	AOAC 984.29	1998-10	Bestimmung der Howardzahl in Tomaten und Tomatenprodukten mittels Mikroskopie		<input type="checkbox"/>
4	AOAC 985.29	1998-10	Bestimmung von Ballaststoffen in Lebensmitteln		<input type="checkbox"/>
5	BVL F 0003(EG)	2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Futtermitteln - Kjeldahl-Verfahren - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009)		<input type="checkbox"/>
6	BVL F 0017(EG)	2010-09	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Futtermitteln - Fotometrisches Verfahren - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009)		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
7	BVL F 0054	2011-06	Untersuchung von Futtermitteln - Fettarme Futtermittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12396 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998) (Übernahme der amtlichen Methode L 00.00-49/2, November 1999, Band I (Lebensmittel) der Amtlichen Sammlung)		<input type="checkbox"/>
8	BVL G 30.40-1	2012-07	Real-time PCR-Nachweis des P35S-pat - Genkonstrukts zum Screening auf gentechnisch veränderte Pflanzen - Konstrukt-spezifisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
9	BVL L 00.00-10	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln	erweitert auf Matrix Kosmetika; Aufarbeitung gemäß BVL L 00.00-9	<input type="checkbox"/>
10	BVL L 00.00-106	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Konzentrationen und Enantiomerenverhältnisse chiraler Aromastoffe in Lebensmitteln		<input type="checkbox"/>
11	BVL L 00.00-122	2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln - Screening-Verfahren		<input type="checkbox"/>
12	BVL L 00.00-124	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem bar-Gen von Streptomyces hygroscopicus in Lebensmitteln - Screening-Verfahren		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
13	BVL L 00.00-125	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der CTP2-CP4-EPSPS-Gensequenz zum Screening auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln - Konstrukt-spezifisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
14	BVL L 00.00-136	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen und Metaboliten in Wasser mittels HPLC und Tandem-Massenspektrometrie		<input type="checkbox"/>
15	BVL L 00.00-34	2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)	Tippfehler in der Nummer korrigiert. BVL L 00.00-34 statt BVL L 00.00-34 (V)	<input type="checkbox"/>
16	BVL L 00.00-9	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	einschließlich Limonadengrundstoff gemäß BVL L 32.16-1 und PHB-Ester; erweitert auf Matrix Kosmetika	<input type="checkbox"/>
17	BVL L 01.00-20	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)		<input type="checkbox"/>
18	BVL L 01.00-27	1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren		<input type="checkbox"/>
19	BVL L 02.06-E(EG)und1(EG)bis8(EG)	1981-01	Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte	eingeschränkt auf die Vorbereitung, Bestimmung der Trockenmasse und des Wassergehaltes	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
20	BVL L 02.09-5	1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Proteingehalts von Caseinen und Caseinaten; Referenzverfahren		<input type="checkbox"/>
21	BVL L 03.00-17	1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10324, Ausgabe Dezember 1990)		<input type="checkbox"/>
22	BVL L 03.00-30	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Käse		<input type="checkbox"/>
23	BVL L 03.00-39	2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in geriebenem Käse - Enzymatisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
24	BVL L 05.00-11	1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten		<input type="checkbox"/>
25	BVL L 05.00-12	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten		<input type="checkbox"/>
26	BVL L 05.00-13	1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten		<input type="checkbox"/>
27	BVL L 05.00-14	1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtlipidgehaltes in Eiern und Eiprodukten		<input type="checkbox"/>
28	BVL L 05.00-15	2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten		<input type="checkbox"/>
29	BVL L 05.00-19	1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzoesäure in Eiprodukten	inkl. Sorbinsäure	<input type="checkbox"/>
30	BVL L 06.00-2	1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	einschließlich Fisch, Fischprodukte und Fertiggerichte	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
31	BVL L 06.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen		<input type="checkbox"/>
32	BVL L 06.00-4	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen	einschließlich Wurstwaren gemäß BVL L 08.00-4 und Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
33	BVL L 06.00-6	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren		<input type="checkbox"/>
34	BVL L 06.00-60	2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Amphenicol-Rückständen in Muskel und Milch - HPLC-MS/MS-Verfahren		<input type="checkbox"/>
35	BVL L 06.00-7	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren	einschließlich Fisch und Fischerzeugnisse, Fruchtzubereitungen und Getränken	<input type="checkbox"/>
36	BVL L 06.00-8	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss		<input type="checkbox"/>
37	BVL L 06.00-9	2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
38	BVL L 07.00-13	2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
39	BVL L 07.00-15	2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
40	BVL L 07.00-25	1983-05	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen		<input type="checkbox"/>
41	BVL L 07.00-59	2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glutaminsäure in Fleischerzeugnissen - HPLC-Verfahren		<input type="checkbox"/>
42	BVL L 08.00-60	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren		<input type="checkbox"/>
43	BVL L 10.00-5	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren	eingeschränkt auf Histamin; erweitert um Käse, Wein, Sekt; Extraktion mit Methanol, ohne Internem Standard	<input type="checkbox"/>
44	BVL L 13.05-1	1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine	einschließlich Halbfettmargarine gemäß BVL L 13.06-1	<input type="checkbox"/>
45	BVL L 13.05-3	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart)		<input type="checkbox"/>
46	BVL L 13.05-5	1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes in Margarine	einschließlich Halbfettmargarine gemäß BVL L 13.06-5	<input type="checkbox"/>
47	BVL L 13.05-6	1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine	einschließlich Halbfettmargarine gemäß BVL L 13.06-6	<input type="checkbox"/>
48	BVL L 16.01-2	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl	einschließlich Nudeln, Reis, Getreide	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
49	BVL L 17.00-1	1982-05	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	einschließlich "Feine Backwaren" gemäß BVL L 18.00-12	<input type="checkbox"/>
50	BVL L 17.00-12	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	einschließlich BVL L 18.00-9: Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Feinen Backwaren	<input type="checkbox"/>
51	BVL L 17.00-15	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren	einschließlich "Feine Backwaren" gemäß BVL L 18.00-13	<input type="checkbox"/>
52	BVL L 17.00-2	1982-05	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	einschließlich Backwaren	<input type="checkbox"/>
53	BVL L 17.00-3	1982-05	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	einschließlich BVL L 18.00-4 Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren	<input type="checkbox"/>
54	BVL L 17.00-4	1982-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	einschließlich "Feine Backwaren" gemäß BVL L 18.00-5	<input type="checkbox"/>
55	BVL L 18.00-16	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren		<input type="checkbox"/>
56	BVL L 20.01/02-1	1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen		<input type="checkbox"/>
57	BVL L 20.01/02-2	1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen		<input type="checkbox"/>
58	BVL L 20.01/02-3	1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen		<input type="checkbox"/>
59	BVL L 20.01/02-5	1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen		<input type="checkbox"/>
60	BVL L 22.02/04-4	2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
61	BVL L 23.01-2	2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchte - Kjeldahl-Verfahren		<input type="checkbox"/>
62	BVL L 26.04-3	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut		<input type="checkbox"/>
63	BVL L 26.04-4	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut		<input type="checkbox"/>
64	BVL L 26.11.03-1	1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion		<input type="checkbox"/>
65	BVL L 26.11.03-11	1983-11	Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark	einschließlich Toamtenketchup gemäß BVL L 52.01.01-11	<input type="checkbox"/>
66	BVL L 26.11.03-15	1983-11	Bestimmung der Ameisensäure in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)		<input type="checkbox"/>
67	BVL L 26.11.03-1a	1983-05	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode)		<input type="checkbox"/>
68	BVL L 26.11.03-3	1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark	einschließlich BVL L 52.01.01-3: Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen	<input type="checkbox"/>
69	BVL L 26.11.03-4	1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)		<input type="checkbox"/>
70	BVL L 26.11.03-5	1983-05	Bestimmung von Citronensäure in Tomatenmark (enzymatische Methode)	einschließlich Tomatenketchup gemäß BVL L 52.01.01-5; Extraktion mit Perchlorsäure	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
71	BVL L 26.11.03-6	1983-05	Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenmark		<input type="checkbox"/>
72	BVL L 36.00-12	1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Ethanol in Bier mit geringem Alkoholgehalt		<input type="checkbox"/>
73	BVL L 36.00-2	1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in Bier		<input type="checkbox"/>
74	BVL L 36.00-3	1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier		<input type="checkbox"/>
75	BVL L 37.00-1	1982-11	Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer (Referenzmethoden)		<input type="checkbox"/>
76	BVL L 39.00-E(EG)und1(EG)bis10(EG)	1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten	eingeschränkt auf Bestimmung des Masseverlustes, der Trockenmasse, der Sulfatasche und der Bestimmung des Gehaltes an reduzierenden Zuckern, als Invertzucker ausgedrückt (Knight - Allen - Methode)	<input type="checkbox"/>
77	BVL L 43.08-1	1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie	einschließlich Tee und Getränke	<input type="checkbox"/>
78	BVL L 44.00-3	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade		<input type="checkbox"/>
79	BVL L 44.00-4	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade		<input type="checkbox"/>
80	BVL L 45.00-1	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao	einschließlich Kakaoerzeugnisse	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
81	BVL L 46.02-1	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Röstkaffee nach Karl Fischer; Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10772-1, Ausgabe Juni 2009)		<input type="checkbox"/>
82	BVL L 46.02-3	1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Röstkaffee		<input type="checkbox"/>
83	BVL L 46.03-4	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Kaffee-Extrakt (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10776 Teil 2, Ausgabe Juni 1998)		<input type="checkbox"/>
84	BVL L 47.00-3	1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der Gesamtasche		<input type="checkbox"/>
85	BVL L 52.01.01-4	1983-11	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)		<input type="checkbox"/>
86	BVL L 52.01.01-7	1983-11	Bestimmung der flüchtigen Säuren in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen		<input type="checkbox"/>
87	BVL L 52.04-1	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in Essig, ausgenommen Weinessig		<input type="checkbox"/>
88	BVL L 52.04-2	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig		<input type="checkbox"/>
89	BVL L 52.06-1	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Trockenmasse in Speisesenf		<input type="checkbox"/>
90	BVL L 52.06-2	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
91	BVL L 57.00-1(EG)	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmittelzusatzstoffen - Anhang II, Methode 15 der Ersten Richtlinie der Kommission vom 28. Juli 1981 zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysemethoden für die Überwachung der Reinheitskriterien bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe (81/712/EWG) (ABl. EG Nr. L 257/25 vom 10.09.81)		<input type="checkbox"/>
92	DEV B 1/2	1973-01	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Prüfung auf Geruch und Geschmack	bei der vor-Ort-Tätigkeit, einschließlich grobsinnlicher Beurteilung von Färbung und Trübung	<input type="checkbox"/>
93	DGF C-IV 5	2012-01	Bestimmung des Brechungsindex in Fetten		<input type="checkbox"/>
94	DIN 10113-1	1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren		<input type="checkbox"/>
95	DIN 10113-3	1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)		<input type="checkbox"/>
96	DIN 10223	1996-01	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche	einschließlich Trockenpilze, Trockenobst, kräuterhältige Mischungen (Suppen)	<input type="checkbox"/>
97	DIN 10316	2000-08	Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten, nach Soxhlet-Henkel		<input type="checkbox"/>
98	DIN 10325	2010-07	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Citronensäuregehaltes - Enzymatisches Verfahren	Extraktion mit Perchlorsäure	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
99	DIN 10335	2010-09	Milch und Milcherzeugnisse ausgenommen Milchpulver - Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) - Enzymatisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
100	DIN 10349	2004-10	Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma		<input type="checkbox"/>
101	DIN 10453	1983-03	Bestimmung des Wassergehaltes von Caseinen und Caseinaten; Referenzverfahren		<input type="checkbox"/>
102	DIN 10456	1989-04	Bestimmung des pH-Wertes von Caseinen und Caseinaten; Referenzverfahren		<input type="checkbox"/>
103	DIN 10477	2000-08	Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten		<input type="checkbox"/>
104	DIN 10479-1	2000-06	Butyrometrische Bestimmungen des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 1: Allgemeine Anleitung für die Anwendung butyrometrischer Verfahren und technische Lieferbedingungen für Amylalkohol		<input type="checkbox"/>
105	DIN 10479-2	2001-11	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 2: Produktspezifische Anforderungen		<input type="checkbox"/>
106	DIN 10743	2013-05	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an wasserunlöslichen Stoffen		<input type="checkbox"/>
107	DIN 10751-3	2002-02	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	einschließlich Marmelade	<input type="checkbox"/>
108	DIN 10752	1992-05	Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Refraktometrisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
109	DIN 10753	2000-12	Untersuchung von Honig - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
110	DIN 10755	2001-04	Untersuchung von Honig - Bestimmung der Asche		<input type="checkbox"/>
111	DIN 10756	2009-08	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure		<input type="checkbox"/>
112	DIN 10758	1997-05	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose - HPLC-Verfahren	eingeschränkt auf Glucose, Fructose, Saccharose, Maltose	<input type="checkbox"/>
113	DIN 10762	2004-06	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Ethanol - Enzymatisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
114	DIN 10775-1	1986-10	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils; Verfahren für Röstkaffee		<input type="checkbox"/>
115	DIN 10785	2013-06	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung von Acrylamid - Verfahren mittels HPLC-MS/MS und mittels GC-MS nach Derivatisierung	Bestimmung mit GC/MS	<input type="checkbox"/>
116	DIN 10800	1992-02	Untersuchung von Tee; Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C		<input type="checkbox"/>
117	DIN 10805	1985-10	Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche		<input type="checkbox"/>
118	DIN 10964	1996-02	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	in Milch, Milchprodukte, Ei, Eierwaren, Fleisch, Fleischprodukte, Fisch, Fischprodukte, Obst und Obstprodukte, Gemüse und Gemüseprodukte, Getreide und Getreideprodukte, alkoholische und nichtalkoholische Getränke, tierische und pflanzliche Fette und Öle, Kräuter, Gewürze und Würzmittel, Süßstoffe, Zucker und Zuckerwaren einschließlich Honig, Backwaren, Nahrungsergänzungsmittel, Schokolade, Teigwaren, Hefe, Sojaprodukte, Fertiggerichten, Suppenartikel und verwandte Produkte	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
119	DIN 10969	2001-05	Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung	Eingeschränkt auf: AMA Gütesiegel Speiseöl / AMA Gütesiegel Fleischwaren / AMA Gütesiegel Bier	<input type="checkbox"/>
120	DIN 38404-3	2005-07	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C) - Teil 3: Bestimmung der Absorption im Bereich der UV-Strahlung, Spektraler Absorptionskoeffizient (C 3)		<input type="checkbox"/>
121	DIN 38404-4	1976-12	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C); Bestimmung der Temperatur (C 4)		<input type="checkbox"/>
122	DIN 38405-13	2011-04	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Anionen (Gruppe D) - Teil 13: Bestimmung von Cyaniden (D 13)		<input type="checkbox"/>
123	DIN 38405-21	1990-10	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Anionen (Gruppe D); Photometrische Bestimmung von gelöster Kieselsäure (D 21)		<input type="checkbox"/>
124	DIN 38405-26	1989-04	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Anionen (Gruppe D); Photometrische Bestimmung des gelösten Sulfids (D 26)	mit Merck Spektroquant 14779	<input type="checkbox"/>
125	DIN 38406-5	1983-10	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Kationen (Gruppe E); Bestimmung des Ammonium-Stickstoffs (E 5)		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
126	DIN 38407-41	2011-06	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F) - Teil 41: Bestimmung ausgewählter leichtflüchtiger organischer Verbindungen in Wasser - Verfahren mittels Gaschromatographie und Massenspektrometrie (GC-MS) nach Headspace-Festphasenmikroextraktion (HS-SPME) (F 41)	nur Head Space-Verfahren; erweitert um Getränke allgemein, eingeschränkt auf Benzol	<input type="checkbox"/>
127	DIN 38408-5	1990-06	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Gasförmige Bestandteile (Gruppe G); Bestimmung von Chlordioxid (G 5)		<input type="checkbox"/>
128	DIN 38409-1	1987-01	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H); Bestimmung des Gesamttrockenrückstandes, des Filtratrockenrückstandes und des Glührückstandes (H 1)		<input type="checkbox"/>
129	DIN 38409-23	2010-12	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Teil 23: Bestimmung der bismutaktiven Substanzen (H 23)		<input type="checkbox"/>
130	DIN 38409-7	2005-12	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazität (H 7)		<input type="checkbox"/>
131	DIN 38409-9	1980-07	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H); Bestimmung des Volumenanteils der absetzbaren Stoffe in Wasser und Abwasser (H 9)		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
132	DIN EN 12396-2	1998-12	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren; Deutsche Fassung EN 12396-2:1998		<input type="checkbox"/>
133	DIN EN ISO 10523	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts (ISO 10523:2008); Deutsche Fassung EN ISO 10523:2012		<input type="checkbox"/>
134	DIN ISO 10727	2004-05	Tee und fester Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes - Verfahren mit Hochleistungsflüssigchromatographie (ISO 10727:2002)		<input type="checkbox"/>
135	DIN ISO 20481	2011-01	Kaffee und Kaffee-Erzeugnisse - Bestimmung des Coffeingehaltes mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (HPLC) - Referenzverfahren (ISO 20481:2008)		<input type="checkbox"/>
136	EBC-Analytika 7.5	1998-01	Bestimmung der Bittersubstanzen von Hopfen und Hopfenprodukten (EBC Analytika 7.5)		<input type="checkbox"/>
137	EGV 152/2009*ECV 152/2009*CEV 152/2009	2009-01	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln	Anhang III, Methode A - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes Anhang III, Methode H - Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und -fetten Anhang III, Methode M - Bestimmung des Rohaschegehaltes	<input type="checkbox"/>
138	EGV 1664/2006*ECR 1664/2006*CEReg 1664/2006	2006-11	Verordnung (EG) Nr. 1664/2006 der Kommission vom 6. November 2006 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 hinsichtlich der Durchführungsmaßnahmen für gewisse zum Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs und zur Aufhebung bestimmter Durchführungsmaßnahmen	Anhang III Kapitel II: BESTIMMUNG DER ALKALISCHEN PHOSPHATHASEAKTIVITÄT	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
139	EGV 2870/2000*ECV 2870/2000*CEV 2870/2000	2000-12	Verordnung (EWG) Nr. 2870/2000 der Kommission vom 19. Dezember 2000 mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen	Anhang I Methode A: Bestimmung des Alkoholgehaltes in Volumen flüchtigen Bestandteile von Spirituosen durch Pyknometrie Anhang I Methode B: Bestimmung des tatsächlichen Alkoholgehaltes von Spirituosen - elektronische Dichtemessung Anhang II: Bestimmung des Gesamttrockenextraktes von Spirituosen durch Gravimetrie - einschließlich Essig Anhang III: Bestimmung der flüchtigen Bestandteile von Spirituosen - einschließlich Wein, Essig und Essenzen	<input type="checkbox"/>
140	EN 1131	1994-10	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der relativen Dichte	einschließlich Essig, Öl, Liköre	<input type="checkbox"/>
141	EN 1132	1994-10	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des pH-Wertes	einschließlich alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke	<input type="checkbox"/>
142	EN 1133	1994-10	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der Formolzahl		<input type="checkbox"/>
143	EN 1135	1994-10	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der Asche	einschließlich Getränke	<input type="checkbox"/>
144	EN 1136	1994-10	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Phosphorgehaltes - Spektralphotometrisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
145	EN 1137	1994-10	Frucht- und Gemüsesäfte - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH	einschließlich Getränke	<input type="checkbox"/>
146	EN 1138	1994-10	Frucht- und Gemüsesäfte - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an L-Apfelsäure (L-Malat) - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH	einschließlich Bier, Wein, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüserzeugnisse	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
147	EN 1186-14	2002-09	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 14: Prüfverfahren für "Ersatzprüfungen" für die Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95 %igem Ethanol		<input type="checkbox"/>
148	EN 1186-15	2002-09	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in iso-Octan und/oder 95%iges Ethanol		<input type="checkbox"/>
149	EN 1186-3	2002-04	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen		<input type="checkbox"/>
150	EN 1186-5	2002-04	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrigen Prüflebensmitteln mittels Zellen		<input type="checkbox"/>
151	EN 1186-7	2002-04	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrigen Prüflebensmitteln mit einem Beutel		<input type="checkbox"/>
152	EN 1186-9	2002-04	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrigen Prüflebensmitteln durch Füllen des Gegenstandes		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
153	EN 12014-2	1997-04	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 2: HPLC/IC-Verfahren für die Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüsen und Gemüseerzeugnissen		<input type="checkbox"/>
154	EN 12014-4	2005-05	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 4: Ionenchromatographisches Verfahren (IC) für die Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen		<input type="checkbox"/>
155	EN 12135	1997-09	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Kjeldahlverfahren		<input type="checkbox"/>
156	EN 12145	1996-09	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der gesamten Trockensubstanz - Gravimetrisches Verfahren mit Masseverlust beim Trocknen	einschließlich Frucht- und Gemüsezubereitungen	<input type="checkbox"/>
157	EN 12147	1996-12	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der titrierbaren Säure		<input type="checkbox"/>
158	EN 12821	2009-04	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin D mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von Cholecalciferol (D3) oder Ergocalciferol (D2)		<input type="checkbox"/>
159	EN 12822	2014-06	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin E mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie - Bestimmung von alpha, beta-, gamma- und delta-Tocopherol		<input type="checkbox"/>
160	EN 12823-1	2014-05	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie - Teil 1: Bestimmung von all-trans-Retinol und 13-cis-Retinol		<input type="checkbox"/>
161	EN 12823-2	2000-02	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie - Teil 2: Bestimmung von beta-Carotin		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
162	EN 12856	1999-04	Lebensmittel - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	einschließlich Coffein, Benzoesäure, Sorbinsäure und Theobromin; Neotam	<input type="checkbox"/>
163	EN 12857	1999-04	Lebensmittel - Bestimmung von Cyclamat - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
164	EN 13804	2013-03	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Allgemeines und spezielle Festlegungen		<input type="checkbox"/>
165	EN 13805	2014-10	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Druckaufschluss		<input type="checkbox"/>
166	EN 14122	2014-06	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B1 mit HPLC	nicht in Fetten und Ölen	<input type="checkbox"/>
167	EN 14123	2007-12	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung		<input type="checkbox"/>
168	EN 14132	2009-05	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule	einschließlich Getreide allgemein	<input type="checkbox"/>
169	EN 14133	2009-05	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Wein und Bier - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule		<input type="checkbox"/>
170	EN 14152	2014-06	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B2 mit HPLC		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
171	EN 14177	2003-12	Lebensmittel - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	Reinigung mit "Extrelut" an Stelle von fl./fl-Verteilung	<input type="checkbox"/>
172	EN 14338	2003-12	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Voraussetzungen für die Bestimmung des Übergangs von Papier und Pappe durch die Anwendung von modifizierten Polyphenylenoxiden (MPPO) als ein Simulanz	einschließlich Kunststoff	<input type="checkbox"/>
173	EN 14663	2005-12	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B6 (einschließlich glucosidisch gebundener Verbindungen) mit HPLC		<input type="checkbox"/>
174	EN 15055	2006-05	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat - LC-MS/MS-Verfahren		<input type="checkbox"/>
175	EN 15086	2006-03	Lebensmittel - Bestimmung von Isomalt, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln		<input type="checkbox"/>
176	EN 15634-1	2009-01	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 1: Allgemeine Betrachtungen	Allergene: Erdnuss, Haselnuss, Sellerie, Soja, Mandel, Paranuss, Sesam, Lupine	<input type="checkbox"/>
177	EN 15662	2008-11	Pflanzliche Lebensmittel - Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - QuEChERS-Verfahren	Erweitert um: Tierische Lebensmittel	<input type="checkbox"/>
178	EN 15763	2009-12	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss	zusätzlich: Chrom	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
179	EN 15765	2009-12	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Zinn mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss		<input type="checkbox"/>
180	EN 15829	2010-02	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion		<input type="checkbox"/>
181	EN 16155	2012-04	Lebensmittel - Bestimmung von Sucralose - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
182	EN 1988-1	1998-02	Lebensmittel - Bestimmung von Sulfit - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren		<input type="checkbox"/>
183	EN 25663	1993-09	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Kjeldahl-Stickstoff; Verfahren nach Aufschluß mit Selen (ISO 5663:1984)		<input type="checkbox"/>
184	EN 27888	1993-09	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985)		<input type="checkbox"/>
185	EN ISO 10304-1	2012-02	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (ISO 10304-1:2007)		<input type="checkbox"/>
186	EN ISO 10304-3	1997-08	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie - Teil 3: Bestimmung von Chromat, Iodid, Sulfit, Thiocyanat und Thiosulfat (ISO 10304-3:1997)	eingeschränkt auf Jodid	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
187	EN ISO 10304-4	1999-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie - Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser (ISO 10304-4:1997)	eingeschränkt auf Chlorat	<input type="checkbox"/>
188	EN ISO 11085	2010-04	Getreide, Getreideerzeugnisse und Futtermittel - Bestimmung des Rohfettgehalts und des Gesamtfettgehalts mit dem Extraktionsverfahren nach Randall (ISO 11085:2008)		<input type="checkbox"/>
189	EN ISO 12966-2	2011-02	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern (ISO 12966-2:2011)		<input type="checkbox"/>
190	EN ISO 12966-3	2009-12	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) (ISO 12966-3:2009)		<input type="checkbox"/>
191	EN ISO 14501	2007-10	Milch und Milchpulver - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1-Reinigung durch Immunaффinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (ISO 14501:2007)		<input type="checkbox"/>
192	EN ISO 15061	2001-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren mittels Ionenchromatographie (ISO 15061:2001)		<input type="checkbox"/>
193	EN ISO 16050	2011-07	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreiden, Nüssen und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (ISO 16050:2003)		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
194	EN ISO 16266	2008-02	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)		<input type="checkbox"/>
195	EN ISO 20483	2013-12	Getreide und Hülsenfrüchte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes - Kjeldahl-Verfahren (ISO 20483:2013)		<input type="checkbox"/>
196	EN ISO 21570	2013-04	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (ISO 21570:2005)		<input type="checkbox"/>
197	EN ISO 3960	2010-04	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (ISO 3960:2007, korrigierte Fassung 2009-05-15)		<input type="checkbox"/>
198	EN ISO 4120	2007-07	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung (ISO 4120:2004)		<input type="checkbox"/>
199	EN ISO 5534	2004-05	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004)		<input type="checkbox"/>
200	EN ISO 5537	2004-06	Milchpulver - Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (ISO 5537:2004)		<input type="checkbox"/>
201	EN ISO 6222	1999-05	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)		<input type="checkbox"/>
202	EN ISO 660	2009-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität (ISO 660:2009)		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
203	EN ISO 662	2000-11	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Gehaltes an Feuchtigkeit und flüchtigen Bestandteilen (ISO 662:1998)		<input type="checkbox"/>
204	EN ISO 6878	2004-06	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Phosphor - Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat (ISO 6878:2004)		<input type="checkbox"/>
205	EN ISO 712	2009-11	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Referenzverfahren (ISO 712:2009)		<input type="checkbox"/>
206	EN ISO 7393-2	2000-01	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen (ISO 7393-2:1985)		<input type="checkbox"/>
207	EN ISO 7887	2011-12	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung (ISO 7887:2011)		<input type="checkbox"/>
208	EN ISO 7899-2	2000-04	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000)		<input type="checkbox"/>
209	EN ISO 8420	2008-05	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen (ISO 8420:2002)		<input type="checkbox"/>
210	EN ISO 8467	1995-03	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index (ISO 8467:1993)		<input type="checkbox"/>
211	EN ISO 8534	2008-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehaltes - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei) (ISO 8534:2008)		<input type="checkbox"/>
212	EN ISO 8968-1	2014-02	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (ISO 8968-1:2014)	einschließlich Milchprodukte, Käse, Speiseeis, Mayonaise, Würzen	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
213	EN ISO 9233-2	2013-05	Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse (ISO 9233-2:2007 einschließlich Amd 1:2012)		<input type="checkbox"/>
214	EN ISO 9308-1	2014-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014)		<input type="checkbox"/>
215	EURL-SRM QAC	2012-09	Bestimmung von Quarternären Ammonium Verbindungen unter Anwendung der QuEChERS-Methode ohne Aufreinigung mittels HPLC-MS/MS		<input type="checkbox"/>
216	EURL-SRM QuPPE	2012-12	Bestimmung von hochpolaren Pestiziden in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	Erweiterung: Glyphosat, Chlorat	<input type="checkbox"/>
217	EURL-SRM QuPPE-PO	2012-12	Bestimmung von hochpolaren Pestiziden in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		<input type="checkbox"/>
218	EUV 10/2011*EUV 10/2011*UEV 10/2011	2011-01	Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen	Anhang V, Kapitel 3: Prüfung auf Gesamtmigration	<input type="checkbox"/>
219	FIL-IDF 165	1993-01	Butteroil - Determination of contents of antioxidants - Method by liquid chromatography		<input type="checkbox"/>
220	FIL-IDF 99c	2006-04	sensorische Prüfung von Milchprodukten nach bewertender Skala		<input type="checkbox"/>
221	ICUMSA GS 2/3/9-17	2011-01	Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit in Zucker		<input type="checkbox"/>
222	IFU 17	1964-01	Bestimmung von Ascorbinsäure (titrimetrische Methode) in Fruchtsäften	Blausäure vorgelegt, Titration mit Probe	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
223	IFU 1a	2012-01	Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Getränken		<input type="checkbox"/>
224	IFU 26	2005-01	Bestimmung von wasserlöslichen Pektinen in Fruchtsäften und Nektaren - photometrisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
225	IFU 52	2012-01	Bestimmung von Alkohol (enzymatisch) in Getränken		<input type="checkbox"/>
226	IFU 69	2000-01	Bestimmung von Hydroxymethylfurfural (HPLC) in Säften		<input type="checkbox"/>
227	IFU 8	2005-01	Bestimmung der Trockensubstanz (Brix) mittels Refraktion	einschließlich Getränke, allgemein	<input type="checkbox"/>
228	IFU Analyse Nr.5	1968-01	Bestimmung der flüchtigen Säure von Getränken (Internationale Fruchtsaftunion IFU Analysen Nr. 5)		<input type="checkbox"/>
229	ISO 11290-1	2004-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren		<input type="checkbox"/>
230	ISO 11290-2	2004-10	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren		<input type="checkbox"/>
231	ISO 11816-1	2013-11	Milch und Milchprodukte - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 1: Fluorimetrisches Verfahren für Milch und flüssige Milchprodukte		<input type="checkbox"/>
232	ISO 13720	2010-08	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp.	GSP-Agar, 21°C, 72h; Bestätigung mittels API bei Fisch und Meereserzeugnissen	<input type="checkbox"/>
233	ISO 1576	1988-07	Tee; Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
234	ISO 16649-2	2001-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -glucuronidase-positiven-Escherichia-coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronsäure		<input type="checkbox"/>
235	ISO 17189	2003-09	Butter, Butterfetteemulsionen und Streichfette - Bestimmung des Fettgehaltes (Referenzverfahren)		<input type="checkbox"/>
236	ISO 17294-2	2003-09	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma Massenspektrometrie - Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen	nur B, Al, Cr, Mn, Fe, Ni, Cu, As, Se, Cd, Ba, Pb, Sb, Hg, Na, Ca, Mg, K erweitert um: Getränke allgemein LVA-UM-IW01	<input type="checkbox"/>
237	ISO 1740	2004-12	Milchfetterzeugnisse und Butter - Bestimmung der Fettsäure-Acidität (Referenzverfahren)		<input type="checkbox"/>
238	ISO 21149	2006-03	Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis aerober mesophiler Bakterien		<input type="checkbox"/>
239	ISO 21528-2	2004-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik		<input type="checkbox"/>
240	ISO 21571	2013-03	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion		<input type="checkbox"/>
241	ISO 21807	2004-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Wasseraktivität		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
242	ISO 2479	1972-12	Natriumchlorid für Industriezwecke; Bestimmung der wasser- und säureunlöslichen Anteile und Herstellung der wichtigsten Lösungen für andere Bestimmungen		<input type="checkbox"/>
243	ISO 2483	1973-01	Natriumchlorid für Industriezwecke; Bestimmung des Masseverlustes bei 110 °C		<input type="checkbox"/>
244	ISO 3727-1	2001-12	Butter - Bestimmung des Wassergehalts, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren)	inkl. Butterfett, Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Halbfettbutter	<input type="checkbox"/>
245	ISO 3727-2	2001-12	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren)	inkl. Butterfett, Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Halbfettbutter	<input type="checkbox"/>
246	ISO 3727-3	2003-02	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 3: Berechnung des Fettgehaltes	inkl. Butterfett, Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Halbfettbutter	<input type="checkbox"/>
247	ISO 3976	2006-03	Milchfett - Bestimmung des Peroxidgehalts		<input type="checkbox"/>
248	ISO 4832	2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren		<input type="checkbox"/>
249	ISO 4833-1	2013-09	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Gussplattenverfahren		<input type="checkbox"/>
250	ISO 6541	1981-06	Landwirtschaftliche Lebensmittelerzeugnisse; Bestimmung des Rohfasergehaltes; modifizierte Scharrer-Methode	eingeschränkt auf Tee und Futtermittel; abweichende Zusammensetzung der Extraktionslösung	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
251	ISO 6579	2007-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonellen spp.	Keine Anreicherung mit Müsler Kaufmann Medium; zusätzlicher Ausstrich auf MRWV- Agar	<input type="checkbox"/>
252	ISO 6611	2004-10	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C		<input type="checkbox"/>
253	ISO 6888-1	1999-02	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar		<input type="checkbox"/>
254	ISO 6888-3	2003-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	aerobe Bebrütung der Giolotti-Cantoni-Bouillon	<input type="checkbox"/>
255	ISO 7889	2003-02	Joghurt - Zählung von charakteristischen Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 37 °C	Lactobacillen auf MRS-Agar / Streptokokken auf M17-Agar	<input type="checkbox"/>
256	ISO 7932	2004-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C	Bestätigung mittels API bei rohem Obst und Gemüse	<input type="checkbox"/>
257	ISO 9768	1998-06	Tee - Bestimmung des Wasser-Extrakts		<input type="checkbox"/>
258	ISO/CD 6461-2	2002-12	Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Auszählung der Sporen sulfitreduzierender Anaerobier (Clostridien); Teil 2: Verfahren mit Membranfiltration		<input type="checkbox"/>
259	ISO/TS 6090	2004-03	Milch und Milchpulver, Buttermilch und Buttermilchpulver, Molke und Molkenpulver - Bestimmung der Phosphataseaktivität		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
260	LVA-AA-PRF-066	2011-06	Sterilisation von Stahlkugeln mittels Dampfautoklavierung inkl. Nachweis des Sterilisationsergebnisses		<input type="checkbox"/>
261	LVA-UM-B-BF07	2000-01	Coliforme Keime auf EMX-Agar mittels Membranfiltration		<input type="checkbox"/>
262	LVA-UM-B-BF08	2000-01	Escherichia coli auf EMX-Agar mittels Membranfiltration		<input type="checkbox"/>
263	LVA-UM-B-BK02	2000-01	Coliforme Keime auf Violetttrot-Galle-Lactose Agar pro 10 cm ²		<input type="checkbox"/>
264	LVA-UM-B-BK03	2000-01	Escherichia coli auf Violetttrot-Galle-Lactose Agar pro 10 cm ²		<input type="checkbox"/>
265	LVA-UM-B-BK04	2000-01	Hefen auf Mischpepton-Glucose-Rosa-Bengal-Agar pro 10cm ²		<input type="checkbox"/>
266	LVA-UM-B-BK05	2000-01	Schimmelpilze auf Mischpepton-Glucose-Rosa-Bengal-Agar pro 10cm ²		<input type="checkbox"/>
267	LVA-UM-B-BL01	2000-01	Keimzahl auf Plate Count Agar pro m ³ Luft		<input type="checkbox"/>
268	LVA-UM-B-BL02	2000-01	Hefen auf Ogy Agar pro m ³ Luft		<input type="checkbox"/>
269	LVA-UM-B-BL03	2000-01	Schimmelpilze auf Ogy Agar pro m ³ Luft		<input type="checkbox"/>
270	LVA-UM-B-BP02	2005-05	Aerobe Keimzahl auf Gelatineagar bei 21°C mittels Plattengußverfahren		<input type="checkbox"/>
271	LVA-UM-B-BP05	2000-01	Sulfitreduzierende anaerobe Keime auf SPS-Agar		<input type="checkbox"/>
272	LVA-UM-B-BP06	2000-01	Hefen auf Würze Agar		<input type="checkbox"/>
273	LVA-UM-B-BP07	2000-01	Schimmelpilze auf Würze Agar		<input type="checkbox"/>
274	LVA-UM-B-BP12	2000-01	Keimzahl auf Standard I-Nähragar		<input type="checkbox"/>
275	LVA-UM-B-BP13	2000-01	Keimzahl auf Trypton Soja Agar		<input type="checkbox"/>
276	LVA-UM-B-BP17	2000-01	Anaerobe Keime auf RCM-Agar		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
277	LVA-UM-B-BS02	2000-01	Enterokokken auf Slanetz und Bartley Medium		<input type="checkbox"/>
278	LVA-UM-BH01	2015-08	Nachweis von antibakteriellen Hemmstoffen mittels Agardiffusionsverfahren		<input type="checkbox"/>
279	LVA-UM-B-LA01	2011-06	Nachweis von Listeria spp. mittels VIDAS LDUO (qualitativ)	in Fleisch und Fleischwaren, Milch und Milchprodukten, Fisch, Umweltproben	<input type="checkbox"/>
280	LVA-UM-CA04	2010-09	Bestimmung von Ethanol in alkoholischen Getränken und Essenzen mittels GC/FID	ausgenommen Spirituosen	<input type="checkbox"/>
281	LVA-UM-CC01	1998-10	Bestimmung von Cholesterin in Backerzeugnissen, Mayonnaise, Saucen, Milchprodukten, Aufstrichen, alkoholische Getränken, pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen nach Verseifung und Aufreinigung über Aluminiumoxid mittels GC-MSD, Teigwaren werden nach BVL L 18.00-17 aufgearbeitet		<input type="checkbox"/>
282	LVA-UM-CM01	2008-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Kakaoerzeugnissen, Getränken, Süßwaren, Speiseeis, Kaffeeerzeugnisse sowie in mit Obers, Milch oder Butter verfeinerten Lebensmitteln		<input type="checkbox"/>
283	LVA-UM-CT01	2007-03	Bestimmung von Önanthsäuretriglycerid in Milchprodukten mittels Gaschromatographie		<input type="checkbox"/>
284	LVA-UM-EP01	1998-10	Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes in Fisch, Fischerzeugnissen und Fertigprodukten		<input type="checkbox"/>
285	LVA-UM-FB01	1998-10	Bestimmung von Methylbromid (kolorimetrische Bestimmung) in Eipulver, Fischmehl, Frischobst, Getreide, Getreideerzeugnisse, Gewürze, Hülsenfrüchte, Kakao, Mandeln, Nüsse, Südfrüchte, Trockengemüse, Trockenobst		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
286	LVA-UM-FP01	1998-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Phosphatgehaltes von Mayonnaise, Dressing und verwandten Produkten, Fisch, Kindernahrung)		<input type="checkbox"/>
287	LVA-UM-GE03	1998-10	Bestimmung des Extraktanteils in Lebensmittel mittels Gravimetrie		<input type="checkbox"/>
288	LVA-UM-GF01	1998-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes (Weibull-Stoldt)		<input type="checkbox"/>
289	LVA-UM-GG01	1998-10	Bestimmung von Gewichten (anteilmäßige Zusammensetzung) in Lebensmitteln mittels Gravimetrie		<input type="checkbox"/>
290	LVA-UM-GW01-1	1998-10	Bestimmung der Trockenmasse von Wasser bei 180°C und 260°C laut Mineral- und Quellwasserverordnung		<input type="checkbox"/>
291	LVA-UM-GW01-2	1998-10	Bestimmung der Trockenmasse von Fisch und Fischerzeugnissen bei 60°C im Vakuumtrockenschrank		<input type="checkbox"/>
292	LVA-UM-HA01	1998-10	Bestimmung von Mycotoxinen (Aflatoxine M1, B1, G1, B2, G2 und Ochratoxin A) in Lebensmitteln mittels HPLC	Öle und Fette	<input type="checkbox"/>
293	LVA-UM-HA06	2002-01	Bestimmung der Anionen Fluorid, Chlorid, Nitrit, Nitrat, Sulfat und Orthophosphat mittels Ionenchromatographie in Lebensmitteln, Zahnpflegemitteln und Reinigungsmitteln		<input type="checkbox"/>
294	LVA-UM-HA07	2003-10	Bestimmung der Schwefeligen Säure in Lebensmitteln mit Ionenchromatographie nach Stabilisierung mit Acetaldehyd	in: Getreide und Getreideprodukte, Obst und Obstzubereitungen, Gemüse und Gemüsezubereitungen, Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Tee, Gewürze, Süßwaren und Fertiggerichte	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
295	LVA-UM-HA43	2006-10	Bestimmung des Gehaltes an Antioxidantien (PG, THBP, TBHQ, NDGA, BHA, Ionox-100, OG, BHT, DG) mittels HPLC/DAD in Backwaren, Süßwaren, Knabberartikeln und Würzmischungen		<input type="checkbox"/>
296	LVA-UM-HC01	1998-10	Bestimmung von Coffein in Kaffee, Tee, Getränken, Nahrungsergänzungsmitteln, Drops und Milchprodukten mittels HPLC		<input type="checkbox"/>
297	LVA-UM-HF03	2008-01	Bestimmung von künstlichen wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC		<input type="checkbox"/>
298	LVA-UM-HG05	2010-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glutaminsäure in Gemüsezubereitungen, Fertiggerichten, Saucen, Suppen, Gewürzmischungen, Aufstrichen - HPLC-Verfahren		<input type="checkbox"/>
299	LVA-UM-HG07	2013-01	Bestimmung von Glucuronolacton mittels HPLC/DAD in Getränken		<input type="checkbox"/>
300	LVA-UM-HI02	2013-03	Bestimmung von Inositol mittels HPLC/RI in Getränken		<input type="checkbox"/>
301	LVA-UM-HK02	1998-10	Bestimmung von Benzoesäure, Sorbinsäure und Phenoxyethanol in Kosmetika mittels HPLC/DAD		<input type="checkbox"/>
302	LVA-UM-HP07	2011-06	Bestimmung von Pantothersäure (Vitamin B5) mittels HPLC-DAD		<input type="checkbox"/>
303	LVA-UM-HS06	2006-10	Bestimmung von künstlichen Süßstoffen (Aspartam, Acesulfam K, Cyclamat, Saccharin) in Lebensmitteln - Extraktion nach BVL L 00.00-28 - Ionenchromatographie mit ECD und UV-Detektor		<input type="checkbox"/>
304	LVA-UM-HS09	2013-01	Bestimmung von Steviolglykosiden in Lebensmittel mittels HPLC/DAD		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
305	LVA-UM-HT01	1998-10	Bestimmung von Taurin in Energydrinks und Milchprodukten mittels HPLC		<input type="checkbox"/>
306	LVA-UM-HV06	1998-10	Bestimmung von Vitamin B3 (Nicotinsäure, Nicotinsäureamid) in Getränken, Süßwaren und Nahrungsergänzungsmitteln mit HPLC		<input type="checkbox"/>
307	LVA-UM-HV14	2011-06	Bestimmung von Cobalamin (Vitamin B12) mittels HPLC-DAD		<input type="checkbox"/>
308	LVA-UM-HX01	2008-01	Bestimmung von Inosit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln mittels IC/ECD- Aufarbeitung nach EN 15086:2006		<input type="checkbox"/>
309	LVA-UM-HZ01	2006-02	Bestimmung von Zucker mittels Ionenchromatographie in Lebensmitteln		<input type="checkbox"/>
310	LVA-UM-HZ09	2015-05	Bestimmung von Lactose mittels Ionenchromatographie in Lebensmitteln	Bestimmungsgrenze: Lactose 0.01%	<input type="checkbox"/>
311	LVA-UM-HZ10	1999-07	Bestimmung von Saccharose, Glucose, Fructose und Lactose in Fleisch und Fleischprodukten, Süßwaren, Milch und Milchprodukten, Getränken, Obst und Obstzubereitungen, Gemüse und Gemüsezubereitungen, Fertiggerichten, Getreide und Getreideprodukte, Backwaren, Mahl- und Schälprodukten und ähnlichen Erzeugnissen mittels HPLC/RI		<input type="checkbox"/>
312	LVA-UM-IM01	2009-04	Bestimmung von Mengenelementen in Lebensmitteln mittels ICP/MS		<input type="checkbox"/>
313	LVA-UM-IZ01	2013-02	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP/MS) nach Mikrowellenaufschluss	Eisen, Kupfer, Zink, Aluminium	<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
314	LVA-UM-LA02	2013-02	Nachweis von Campylobacter spp. mittels VIDAS (qualitativ)	Fleisch und Umfeldproben	<input type="checkbox"/>
315	LVA-UM-LG01	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Gluten in Lebensmittel mittels ELISA		<input type="checkbox"/>
316	LVA-UM-LG01-1	2011-06	Qualitative Bestimmung von Gluten in Abwischproben mittels ELISA		<input type="checkbox"/>
317	LVA-UM-LG02	2013-02	Eiproteinbestimmung in Lebensmittel mittels ELISA	Protein: Ovomuroid / Romerlabs AgraQuant® Egg white Assay	<input type="checkbox"/>
318	LVA-UM-MM01	1998-10	Durchführung des mikroskopischen Befundes in Lebensmitteln mit pflanzlichen Bestandteilen mittels Mikroskopie		<input type="checkbox"/>
319	LVA-UM-MM02	1998-10	Durchführung der Untersuchung von Mohnsamen mittels Mikroskopie		<input type="checkbox"/>
320	LVA-UM-MP01	1998-10	Durchführung der Pollenanalyse in Honig mittels Mikroskopie		<input type="checkbox"/>
321	LVA-UM-NM01	2011-03	Bestimmung von Fett, Wasser, Eiweiß in Käse und Milch sowie von Fett und Eiweiß in Joghurt mittels FT-NIR		<input type="checkbox"/>
322	LVA-UM-NN01	2011-03	Bestimmung von Fett, Wasser, Eiweiß in Wurstwaren sowie von Hydroxyprolin in Bratwürsten mittels FT-NIR		<input type="checkbox"/>
323	LVA-UM-OS06	2006-04	Einfach beschreibende Prüfung – Aussehen, Geruch und Konsistenz von Kosmetika sowie visuelle Beurteilung und Beschreibung von Gebrauchsgegenständen		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
324	LVA-UM-PG01	2011-06	Semi-Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln und Futtermitteln - Screeningverfahren mittels Realtime-PCR	nur für P-FMV	<input type="checkbox"/>
325	LVA-UM-PT01	2013-01	Qualitative und quantitative Bestimmung Tierartenbestimmung in Futtermittel und Lebensmittel mittels RT-PCR	Tierarten: Huhn, Pute, Rind, Schwein	<input type="checkbox"/>
326	LVA-UM-QB06	1998-10	Beurteilung der Bebrütung in Konserven (Schnelltest)		<input type="checkbox"/>
327	LVA-UM-QN05	2006-10	Nachweis von Neutralisationsmittel in Butter und Butterschmalz		<input type="checkbox"/>
328	LVA-UM-QP03	1998-10	Bestimmung der Peroxidaseaktivität in Milch in Milch mittels "Peroxtesmo-MI-Schnelltest"	einschließlich Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>
329	LVA-UM-QP04	1998-10	Qualitativer Phosphatasenachweis in Milch- und Milcherzeugnissen mittels Schnelltest (Lactognost)		<input type="checkbox"/>
330	LVA-UM-QS03	1998-10	Nachweis von Stärke (qualitativ) in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Käse mittels Farbreaktion		<input type="checkbox"/>
331	LVA-UM-RV01	1998-10	Bestimmung der Viskosität in Lecithin, Agar-Agar, flüssigen und pastösen Kosmetika, Saucen, Dressing, Milchprodukten und Senf mittels Rotationsviskosimeters		<input type="checkbox"/>
332	LVA-UM-SA02	2013-03	Bestimmung von Acetaldehyd in Getränken mittels GC/MS		<input type="checkbox"/>
333	LVA-UM-SA09	2003-06	Bestimmung von Acrylamid nach Derivatisierung unter Verwendung eines isotopenmarkierten Standards mit GC/MS in Lebensmitteln		<input type="checkbox"/>
334	LVA-UM-SC01	2000-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels GC-MS		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
335	LVA-UM-SE01	1998-10	Bestimmung von Essigsäure und Propionsäure in Lebensmitteln mittels GC-MS		<input type="checkbox"/>
336	LVA-UM-SG02	2013-03	Bestimmung von Verpackungsinhaltsstoffen in Simultanlösemitteln mittels GC/MS		<input type="checkbox"/>
337	LVA-UM-SM04	2011-06	Bestimmung von Mykotoxinen mittels HPLC-MS/MS und isotopenmarkierten Standards in Lebensmitteln und Futtermitteln	Umfang: Aflatoxine B1, Aflatoxine B2, Aflatoxine G1, Aflatoxine G2, Ochratoxin-A, Deoxynivalenol, Zearalenone, Fumonisin B1, Fumonisin B2, T2-Toxin, HT3-Toxin	<input type="checkbox"/>
338	LVA-UM-SP07	2012-11	Pflanzliche Lebensmittel — Bestimmung von Mykotoxinen mit LC-MS/MS unter Anwendung der QuEChERS-Methode	Aflatoxine B1, Aflatoxine B2, Aflatoxine G1, Aflatoxine G2, Ochratoxin-A, Deoxynivalenol, Zearalenone, Fumonisin B1, Fumonisin B2, T2-Toxin, HT2-Toxin	<input type="checkbox"/>
339	LVA-UM-SP08	2009-04	Kombinierte, modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln DFGS19/QuEChERS		<input type="checkbox"/>
340	LVA-UM-SP14	2012-03	Bestimmung von Phtalaten in Lebensmitteln und Ölen mittels GC/MS		<input type="checkbox"/>
341	LVA-UM-TA02	1998-10	Bestimmung von L- Ascorbinsäure in Fruchtsäften, Sauerkraut, Kartoffelprodukten, Brausetabletten, Gemüse, Kindernahrung und Tee mittels Maßanalytik		<input type="checkbox"/>
342	LVA-UM-TE01	1998-10	Bestimmung von Rohprotein nach Kjeldahl in Lebensmitteln mittels Maßanalytik		<input type="checkbox"/>
343	LVA-UM-TF02	1998-10	Bestimmung von Formolzahl in Fruchtsaft, Fruchtputee und Fruchtmark mittels Maßanalytik		<input type="checkbox"/>
344	LVA-UM-TW01	2007-04	Bestimmung von Wasser (Karl Fischer) in Lebensmitteln mittels Maßanalytik		<input type="checkbox"/>
345	MEBAK Bd. I 2.5.1	2010-09	Ermittlung des Wassergehaltes von Gerste und Malz, 105 - 107°C		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
346	MEBAK, Bd. I 1.1.10.2	1997-01	Bestimmung der Gesamthärte von Wasser		<input type="checkbox"/>
347	MEBAK, Bd. II 2.10.2.3	1993-01	Bestimmung der Dichte von Bier und Würze mittels Biegeschwinger		<input type="checkbox"/>
348	MEBAK, Bd. II 2.30.1	1993-01	Manometrische Bestimmung des Kohlendioxidgehaltes in Getränken		<input type="checkbox"/>
349	MEBAK, Bd. II 2.9	1993-01	Bieranalyse: Stammwürze, scheinbarer Extrakt, wirklicher Extrakt und Alkoholgehalt (Methodensammlung der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission)		<input type="checkbox"/>
350	MEBAK, Bd. III 10.6.	1996-01	Nachweis von Lactobacillen und Pediokokken mittels Membranfiltrationsverfahren		<input type="checkbox"/>
351	MEBAK, Bd. III 10.6.2.1	1996-01	Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen mittels Membranfiltrationsverfahren		<input type="checkbox"/>
352	MEBAK, Bd. III 4.6.	1996-01	Bestimmung von Zink in Malz oder Würzen (MEBAK Bd. III, 4.6, 1996)		<input type="checkbox"/>
353	OICC 10-D	1973-01	Bestimmung der Viskosität von Schokolade		<input type="checkbox"/>
354	OICC 3	1962-01	Bestimmung der Feuchtigkeit in Schokoladen und Schokoladenerzeugnissen		<input type="checkbox"/>
355	OIV-MA-AS2-01A	2011-01	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung der relativen Dichte d 20/20	einschließlich Spirituosen	<input type="checkbox"/>
356	OIV-MA-AS2-03A	2011-01	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung des Extraktgehaltes (gravimetrisch)		<input type="checkbox"/>
357	OIV-MA-AS311-03	2011-01	Bestimmung von Zucker (Saccharose, Glucose, Fructose) in Wein und Most		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
358	OIV-MA-AS-312-01	2011-01	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung des Alkoholgehaltes in Wein und Most mittels Biegeschwinger		<input type="checkbox"/>
359	OIV-MA-AS-312-01A	2011-01	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung des Alkoholgehaltes in Wein und Most mittels Pyknometer		<input type="checkbox"/>
360	OIV-MA-AS312-03A	2000-01	Bestimmung von Methanol in Wein mittels Gaschromatographie		<input type="checkbox"/>
361	OIV-MA-AS-313-01	2011-01	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung der Gesamtsäure mittels Maßanalytik in Wein und Obst		<input type="checkbox"/>
362	OIV-MA-AS313-02	2011-01	OIV - Kompendium internationaler Methoden für die Wein- und Mostanalyse - Bestimmung der flüchtigen Säure		<input type="checkbox"/>
363	OIV-MA-AS-313-07	2011-01	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung von L- und D-Milchsäure in Wein und Most, enzymatisches Verfahren		<input type="checkbox"/>
364	OIV-MA-AS-313-09	2011-01	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung von Citronensäure in Wein und Most		<input type="checkbox"/>
365	OIV-MA-AS-313-15	2011-01	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung des pH-Wertes in Wein und Most		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
366	OIV-MA-AS-323-04B	2011-01	Bestimmung der schwefeligen Säure (freie und gebundene) in Wein mittels Maßanalytik (jodometrische Titration)		<input type="checkbox"/>
367	ÖLMB Kap B 18, Anhang I	2010-02	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 18 :Backerzeugnisse - Bestimmung des Füllgewichtes von Krapfen		<input type="checkbox"/>
368	ÖLMB Kap B 24, 2.5.1	2010-07	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 24 - Gemüse und Gemüsedauerwaren: Bestimmung des Abtropfgewichtes von Obst- und Gemüseerzeugnissen		<input type="checkbox"/>
369	ÖLMB Kap B 35, F2	2007-12	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 35 - Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Bestimmung des Glasuranteiles bei tiefgekühlten Fischerzeugnissen		<input type="checkbox"/>
370	ÖLMB Kap B 35, F3	2007-12	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 35 - Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Bestimmung des Panaden- und Backteiganteils von Fischerzeugnissen	erweitert um andere Lebensmittel mit Panaden- oder Backteigen	<input type="checkbox"/>
371	ÖLMB Kap B 35, F4	2007-12	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 35 - Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Bestimmung des Abtropfgewichtes von Fischmarinade		<input type="checkbox"/>
372	ÖLMB Kap B 4	2009-02	Österreichisches Lebensmittelbuch - Codexkapitel B 4 - Obst, Makroskopische Untersuchung von Trockenobst und Nüssen auf Verunreinigungen		<input type="checkbox"/>
373	Ph. Eur. 0008	2012-01	Gesamtkeimzahl auf R2A Agar in AP-Wasser		<input type="checkbox"/>
374	Ph. Eur. 0307	2012-01	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Arabisches Gummi (105°C)		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
375	Ph. Eur. 0310	2012-01	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Agar-Agar (105°C)		<input type="checkbox"/>
376	Ph. Eur. 0774	2012-01	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Na-Cyclamat (105°C)		<input type="checkbox"/>
377	Ph. Eur. 0947	2012-01	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Saccharin (105°C)		<input type="checkbox"/>
378	Ph. Eur. 0973	2012-01	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Aspartam (105°C)		<input type="checkbox"/>
379	Ph. Eur. 1277	2012-01	Bestimmung der Viskosität von Xanthan und Carragen und des Trocknungsverlustes in Xanthan (105°C)		<input type="checkbox"/>
380	Ph. Eur. 2.02.03.00	2012-01	Bestimmung des pH-Wertes in Kosmetika		<input type="checkbox"/>
381	Ph. Eur. 2.05.01.00	2011-02	Säurezahl in Kosmetika	nur für flüssige, pastöse Phasen	<input type="checkbox"/>
382	Ph. Eur. 2.06.12.05	2012-01	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl auf CASO-Agar		<input type="checkbox"/>
383	Ph. Eur. 2.06.12.05a	2012-01	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen auf Saboraud-Agar /(TYMO)		<input type="checkbox"/>
384	Ph. Eur. 2.06.13.04-2	2012-01	Nachweis von Escherichia coli		<input type="checkbox"/>
385	Ph. Eur. 2.06.13.04-3	2012-01	Nachweis von Salmonellen		<input type="checkbox"/>
386	Ph. Eur. 2.06.13.04-4	2012-01	Nachweis von Pseudomonas aeruginosa		<input type="checkbox"/>
387	Ph. Eur. 2.06.13.04-5	2012-01	Nachweis von koagulasepositiven Staphylokokken		<input type="checkbox"/>
388	Ph. Eur. 2136	2012-01	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Carragen (105°C)		<input type="checkbox"/>
389	SLMB 1010	2008-01	Bestimmung des Wassergehaltes von Kakao und Kakaoerzeugnissen; Karl Fischer		<input type="checkbox"/>
390	SLMB 1011	2008-01	Bestimmung des pH-Wertes von Kakao und Kakaoerzeugnissen		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
391	SLMB 1013	2008-01	Bestimmung der Asche von Kakao und Kakaoerzeugnissen		<input type="checkbox"/>
392	SLMB 1014	2008-01	Bestimmung der wasserlöslichen und wasserunlöslichen sowie der salzsäureunlöslichen Asche von Kakao und Kakaoerzeugnissen	einschließlich Kaffee und Kaffeeprodukte	<input type="checkbox"/>
393	SLMB 1019	2008-01	Bestimmung von Glucose und Saccharose in Kakao und Kakaoerzeugnissen - Bestimmung mit HPLC-RI	einschließlich Fructose, Maltose, Lactose	<input type="checkbox"/>
394	SLMB 1026	2008-01	Bestimmung des Brechungsindex von Kakaobutter		<input type="checkbox"/>
395	SLMB 1064	1997-06	Bestimmung des Gesamt-Iods (aus Iodid und Iodat) in Speisesalz		<input type="checkbox"/>
396	SLMB 1418	2009-01	Bestimmung des Wassergehalts von Tee; nach Karl Fischer		<input type="checkbox"/>
397	SLMB 1439	2009-01	Bestimmung des Wassergehaltes von Instant- und Fertiggetränken; nach Karl Fischer		<input type="checkbox"/>
398	SLMB 1520	2009-01	Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln, enzymatisch		<input type="checkbox"/>
399	SLMB 1525	2007-01	Bestimmung der Citronensäure (Citrat) in Lebensmitteln; enzymatisch		<input type="checkbox"/>
400	SLMB 1527	2007-01	Bestimmung der D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Lebensmitteln; enzymatisch		<input type="checkbox"/>
401	SLMB 1528	2007-01	Bestimmung der L-Äpfelsäure in Lebensmitteln; enzymatisch		<input type="checkbox"/>
402	SLMB 1529	2007-01	Bestimmung der Ameisensäure in Lebensmitteln; enzymatisch		<input type="checkbox"/>
403	SLMB 1560	2007-01	Bestimmung von Ascorbinsäure in Lebensmittel und Kosmetika; titrimetrisch		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
404	SLMB 197	2007-01	Bestimmung des Wassergehaltes in Milchdauerwaren; Karl Fischer		<input type="checkbox"/>
405	SLMB 328	2007-01	Bestimmung der Trockensubstanz von Fleischextrakt, Sulze, Würze, Bouillon und Suppen		<input type="checkbox"/>
406	SLMB 334	2007-01	Bestimmung des Stickstoffgehalts in Fleischextrakt, Würze, Bouillon und Suppen; nach Kjeldahl		<input type="checkbox"/>
407	SLMB 363	2009-01	Bestimmung des Wassergehalts von Getreide; Karl Fischer		<input type="checkbox"/>
408	SLMB 373	2008-01	Bestimmung der Stärke und Stärkeabbauprodukte von Getreide; enzymatisch	einschließlich Backwaren	<input type="checkbox"/>
409	SLMB 378	2008-01	Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrades von Getreide, Hülsenfrüchten und Müllereiprodukten		<input type="checkbox"/>
410	SLMB 407	2008-01	Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrades von Brot, Back- und Dauerbackwaren		<input type="checkbox"/>
411	SLMB 449	2008-01	Bestimmung der Trockenmasse und des Trocknungsverlustes von Speziallebensmitteln		<input type="checkbox"/>
412	SLMB 450	2007-01	Bestimmung von Wasser in Speziallebensmitteln; Karl Fischer		<input type="checkbox"/>
413	SLMB 452	2008-01	Bestimmung der Asche von Speziallebensmitteln		<input type="checkbox"/>
414	SLMB 454	2007-01	Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Speziallebensmitteln; Kjeldahl		<input type="checkbox"/>
415	SLMB 455	2007-01	Berechnung des Rohproteingehaltes von Speziallebensmitteln		<input type="checkbox"/>
416	SLMB 479	2007-01	Bestimmung des pH-Wertes und des Gehaltes an freier Säure von Honig		<input type="checkbox"/>
417	SLMB 506	2008-01	Bestimmung der Asche von Zuckerarten (Leitfähigkeit)		<input type="checkbox"/>

Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 14.10.2015

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP ¹⁾	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO ²⁾
418	SLMB 571	2007-01	Bestimmung des pH-Wertes von Obst- und Gemüsekonserven		<input type="checkbox"/>
419	SLMB 685	2008-01	Bestimmung der Zuckerarten und Zuckeralkohole in Frucht- und Gemüsesäften; HPLC	erweitert um feste und flüssige Frucht- und Gemüsezubereitungen; ausgenommen Zuckeralkohole	<input type="checkbox"/>
420	SLMB 698	2008-01	Bestimmung der D-Isocitronensäure (inkl. Lacton) von Frucht- und Gemüsesäften; enzymatisch		<input type="checkbox"/>
421	SLMB 762	2008-01	Bestimmung des pH-Werts von Konfitüren, Marmeladen und Brotaufstrichen		<input type="checkbox"/>
422	SLMB 763	2008-01	Bestimmung der titrierbaren Säure (Gesamtsäure) von Konfitüren, Marmeladen und Brotaufstrichen		<input type="checkbox"/>
423	SLMB 893	2007-01	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Spirituosen		<input type="checkbox"/>
424	SLMB 895	2007-01	Bestimmung der Gesamtester von Spirituosen		<input type="checkbox"/>
425	SLMB 905	2008-01	Bestimmung des Ethylcarbamats in Spirituosen; GC/MS		<input type="checkbox"/>
426	SLMB 934	2008-01	Bestimmung der Asche von Gärungsessig		<input type="checkbox"/>
427	VO (EU) Nr. 974/2014	2014-09	DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 974/2014 DER KOMMISSION vom 11. September 2014 zur Festlegung der Refraktometermethode zur Bestimmung des löslichen trockenen Rückstands in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse zwecks Einreihung dieser Waren in die Kombinierte Nomenklatur	Anhang: REFRAKTOMETERMETHODE ZUR BESTIMMUNG DES GEHALTS AN LÖSLICHEM TROCKENSTOFF IN VERARBEITUNGSERZEUGNISSEN AUS OBST UND GEMÜSE (BESTIMMUNG DES BRIX-WERTES)	<input type="checkbox"/>

1) Allfällige Amendments von Normen gelten als mitakkreditiert, sofern darin keine neuen Konformitätsbewertungsverfahren definiert sind.

Österreichische Gesetze und Verordnungen sowie EU-Verordnungen sind in der jeweils geltenden Fassung akkreditiert, wenn nicht anders angegeben.

2) PvO: Prüfung kann - wenn markiert - auch vor Ort durchgeführt werden.