Prüflaboratorium

Rechtsperson: **LVA GmbH**
Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg

Ident Nr. **0140**

Datum der Erstakkreditierung 15.05.2000

Level 3 Akkreditierungsnorm EN ISO/IEC 17025:2017

Gemäß § 7 AkkG 2012 sind die der Akkreditierung zu Grunde liegende harmonisierte Level 3 Akkreditierungsnorm sowie die von der EA - European co-operation for Accreditation, der ILAC - International Laboratory Accreditation Cooperation und der Akkreditierung Austria zutreffenden Anleitungsdokumente/Leitfäden bzw. verpflichtend erklärten zusätzlichen normativen Dokumente in der geltenden Fassung zu beachten und einzuhalten. Die Akkreditierung erfolgt zusätzlich nach folgenden Bestimmungen, welche ebenso verbindlich in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten sind.

zusätzliche Level 4 Normanforderungen gemäß EA-1/06

sonstige Anforderungen
EA-3/01
ILAC-P10
ILAC-P9

IdentNr 0140 Prüflaboratorium

Standort LVA GmbH

Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		(EWG) Nr. 1265/69 (1981-04)	Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker Abschnitt A des Anhangs zur Verordnung (EWG) Nr. 1265/69 der Kommission vom 1. Juli 1969 über die Methoden zur Bestimmung der Qualität von Zucker, der von den Interventionsstellen gekauft wird ABI. EG Nr. L 163/2 vom 4. 7.1969	Leitfähigkeitmessung	Rohrzucker, Sirupen, Melasse	Aschegehalt	
N		91/180/EWGEntsch*91/180/EECEntsch*91/180/CEEEntsch (1991-02)	Entscheidung der Kommission vom 14. Februar 1991 zur Festlegung bestimmter Analyse- und Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Milch	Enzymatisches Verfahren	Milch	Peroxidaseaktivität	eingeschränkt auf Anhang II, Kapitel 3: Bestimmung der Peroxidaseaktivität
N		AOAC 925.40 (1998-10)	Bestimmung der Feuchtigkeit von Nuss und Nussprodukten im Vakuumtrockenschrank bei 95 - 100 °C	Gravimetrisches Verfahren	Nuss, Nussprodukte	Feuchtigkeit	
N		AOAC 985.29 (1998-10)	Bestimmung von Ballaststoffen in Lebensmitteln	Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	Ballaststoffanteil	
N		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	Kjeldahl Verfahren	Futtermitteln	Rohproteingehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			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)				
N		BVL L 00.00-10 (1984-11)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln	HPLC mit DAD	Lebensmittel, flüssige und pastöse Kosmetika	Benzoesäure, Sorbinsäure	
N		BVL L 00.00-171 (2020-05)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln - HPLC-UV-Verfahren	HPLC-UV	Getränke, Nahrungsergänzungsmittel, Gewürze, Zuckerwaren, Tee, Sauerkraut	Vitamin C	
N		BVL L 00.00-36/2 (2004-07)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 13191-2, Ausgabe Oktober 2000, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-36)	GC-MS	Nüsse, Gewürze, Tee, Getreide, Obst, Gemüse, Bier	Bromid	
N		BVL L 00.00-9 (1984-11)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	HPLC mit DAD	Lebensmittel, Limonadengrundstoff gemäß BVL L 32.16-1, flüssige und pastöse Kosmetika	Benzoesäure, Sorbinsäure	
N		BVL L 00.00-98 (2007-04)	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	RT-PCR	Lebensmittel, Futtermittel	Salmonellen	
N		BVL L 01.00-20 (2013-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen	Gravimetrisches Verfahren	Milch, Mlichprodukte	Fettgehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)				
N		BVL L 01.00-27 (1988-12)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren	Gravimetrische Verfahren	Milch, Michprodukte	Trockenmassegehalt	
N		BVL L 02.06-E(EG)und1(EG)bis8(EG) (1981-01)	Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte	Gravimetrisches Verfahren	Milchprodukte	Vorbereitung, Trockenmasse, Wassergehalt	
N		BVL L 03.00-30 (2002-05)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Käse	Gravimetrisches Verfahren	Käse	Gesamtasche	
N		BVL L 03.00-39 (2010-09)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in geriebenem Käse - Enzymatisches Verfahren	Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	Stärkeanteil	
N		BVL L 03.00-40 (2013-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Listeria monocytogenes in Käse real-time PCR-Verfahren	RT-PCR	Lebensmittel, Futtermittel	Listeria monocytogenes	
N		BVL L 05.00-19 (1995-01)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzoesäure in Eiprodukten	HPLC mit DAD	Eiprodukte	Benzoesäure, Sorbinsäure	
N		BVL L 06.00-2 (1980-09)	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	pH-Messung	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch, Fischprodukte, Fertiggerichte, Brot, Back- und Dauerbackwaren	pH-Wert	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 06.00-3 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	Gravimetrisches Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse, inklusive Sulze, Würze, Bouillon und Suppen und Gewürze, Pilze	Wassergehalt	
N		BVL L 06.00-4 (2017-10)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	Gravimetrisches Verfahren	Wurstwaren, Fertiggerichte, Kindernährmittel, Zuckerwaren, Fette, Süßwaren, Fisch, Fischerzeugnisse und Wurstwaren gemäß BVL L 08.00-4 und Kakao und Kakaoerzeugnisse, Kaffee und Kaffeeprodukte	Aschegehalt	
N		BVL L 06.00-6 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	Gravimetrisches Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse	Gesamtfettgehalt	
N		BVL L 06.00-7 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren	Kjeldahl-Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Fruchtzubereitungen und Getränken	Rohproteingehalt	
N		BVL L 06.00-8 (2017-10)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	Photometrisches Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	Hydroxyprolingehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 06.00-9 (2008-06)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren	Photometrisches Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Backwaren, Mayonnaise, Dressing und verwandten Produkten, Fisch, Kindernahrung, Getreide und Getreideerzeugnisse, Milchprodukte	Gesamtphosphorgehalt	
N		BVL L 06.32-1 (2013-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Campylobacter spp. in Hackfleisch - Real-time PCR-Verfahren	RT-PCR	Lebensmittel, Futtermittel	Campylobacter spp.	
N		BVL L 07.00-13 (2017-10)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren	Enzymatisches Analysen	Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Backwaren, Süßungsmittel, Fisch und Fischerzeugnisse, Meeresfrüchte, Gewürzmischungen	Citronensäure	
N		BVL L 07.00-25 (1983-05)	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen	Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	Stärkegehalt	
N		BVL L 07.00-59 (2008-06)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glutaminsäure in Fleischerzeugnissen - HPLC-Verfahren	HPLC mit DAD	Fleischerzeugnisse	Glutaminsäure	
N		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	NIR Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	Rohprotein-, Wasser-, Fettgehalt, Hydroxyprolin/Bindegewebe	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 10.00-5 (1999-11)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren	HPLC mit Fluoreszenz Detektor	Fisch, Fischerzeugnisse, Käse, Wein, Sekt,	Histamin	Extraktion mit Methanol, ohne Internem Standard
N		BVL L 13.05-1 (1984-05)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine	Gravimetrisches Verfahren	Margarine, Halbfettmargarine gemäß BVL L 13.06-1	Wassergehalt	
N		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)	Gravimetrisches Verfahren	Margarine, Streichfette,	Fettgehalt	
N		BVL L 13.05-5 (1984-05)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes in Margarine	pH Messung	Margarine, Halbfettmargarine gemäß BVL L 13.06-5	pH-Wert	
N		BVL L 13.05-6 (1985-05)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine	Kjeldahl-Verfahren	Margarine, Halbfettmargarine gemäß BVL L 13.06-6	Gesamtproteingehalt	
N		BVL L 16.01-2 (2008-12)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl	Gravimetrisches Verfahren	Getreidemehl, Nudeln, Reis, Getreide	Bestimmung der Asche	
N		BVL L 17.00-1 (1982-05)	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Gravimetrisches Verfahren	Brot; Kleingebäck aus Brotteigen, Feine Backwaren gemäß BVL L 18.00-12	Trocknungsverlust	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 17.00-15 (2013-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren	Kjeldahl Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen, Feine Backwaren gemäß BVL L 18.00-13	Rohproteingehalt	
N		BVL L 17.00-2 (1982-05)	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Titration	Brot; Kleingebäck aus Brotteigen, Backwaren	Säuregrad	
N		BVL L 17.00-3 (2002-12)	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Gravimetrisches Verfahren	Brot; Kleingebäck aus Brotteigen, Feine Backwaren	Aschegehalt	
N		BVL L 17.00-4 (2017-10)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich - Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel; Kleingebäck aus Brotteigen, Feine Backwaren	Gesamtfettgehalt	
N		BVL L 18.00-16 (1999-11)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	HPLC mit DAD	Feine Backwaren	Theobromin	
N		BVL L 20.01/02-1 (1980-05)	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	pH-Messung	Emulgierten Soßen	pH-Wert	
N		BVL L 20.01/02-2 (1980-05)	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	Titration	Emulgierten Soßen	Säuregehalt	
N		BVL L 20.01/02-3 (1980-05)	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen	Gravimetrisches Verfahren	Emulgierten Soßen	Trockenmassegehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 20.01/02-5 (1980-05)	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	Gravimetrisches Verfahren	Emulgierten Soßen	Gesamtfettgehalt	
N		BVL L 22.02/04-4 (2010-09)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren	Gravimetrisches Verfahren	getrocknete Teigwaren, Getreide, Getreideerzeugnisse	Trockenmasse	
N		BVL L 26.04-3 (1987-06)	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	pH-Wert	Sauerkraut	pH-Wert	
N		BVL L 26.04-4 (1987-06)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	Titration	Sauerkraut	Gesamtsäure	
N		BVL L 26.11.03-1 (1983-05)	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion	Refraktrometrisches Verfahren	Tomatenmark	Trockenmasse	
N		BVL L 26.11.03-11 (2002-12)	Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark	Kjeldahl-Verfahren	Tomatenmark, Tomatenketchup	Gesamtstickstoff	
N		BVL L 26.11.03-1a (1983-05)	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode)	Gravimetrisches Verfahren	Tomatenmark	Trockensubstanzgehalt	
N		BVL L 26.11.03-3 (1983-05)	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark	pH-Messung	Tomatenmark, Tomatenketchup	pH-Wert	
N		BVL L 26.11.03-4 (1983-05)	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	Titration	Tomatenmark	Gesamtsäuregehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 36.00-12 (1992-12)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Ethanol in Bier mit geringem Alkoholgehalt	Photometrisches Verfahren	Bier	Ethanolgehalt	
N		BVL L 36.00-2 (1989-05)	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in Bier	pH-Messung	Bier	pH-Wert	
N		BVL L 37.00-1 (2002-12)	Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer (Referenzmethoden)	Dichtebestimmung, Pyknometer	alkohlhaltige Erzeugnisse	Ethanolgehalt	
N		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	Gravimetrisches Verfahren	Zucker	Trockenmasse, Asche, Wassergehalt	eingeschränkt auf Bestimmung des Masseverlustes, der Trockenmasse, der Sulfatasche und der Bestimmung des Gehaltes an reduzierenden Zuckern, als Invertzucker ausgedrückt (Knight - Allen -Methode)
N		BVL L 43.08-1 (1996-02)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie	HPLC mit DAD	Zuckerwaren, Tee, Getränke	Glycyrrihizin, Lakritz	
N		BVL L 44.00-3 (1985-12)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade	Gravimetrisches Verfahren	Schokolade, Schokoladenerzeugnisse	Trockenmasse	
N		BVL L 44.00-4 (1985-12)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade	Gravimetrisches Verfahren	Schokolade	Gesamtfettgehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 45.00-1 (1999-11)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao	HPLC mit DAD	Kakoa, Kakaoerzeugnisse	Theobromin, Coffein	
N		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)	Karl-Fischer Verfahren	Röstkaffee	Wassergehalt	
N		BVL L 47.00-3 (2017-10)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Tee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10802, Ausgabe April 2016)	Gravimetrisches Verfahren	Tee	Gesamtaschegehalt	
N		BVL L 52.01.01-4 (1983-11)	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)	Titration	Tomatenketchup	Gesamtsäuregehalt	
N		BVL L 52.01.01-7 (1983-11)	Bestimmung der flüchtigen Säuren in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen	Titration	Tomatenketchup	ausgedrückt als Essigsäure	
N		BVL L 52.04-1 (1987-06)	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in Essig, ausgenommen Weinessig	pH-Messung	Essig	pH-Wert	
N		BVL L 52.04-2 (1987-06)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig	Titration	Essig	Gesamtsäuregehalt	
N		BVL L 52.06-1 (1988-05)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Trockenmasse in Speisesenf	Gravimetrisches Verfahren	Speisesenf	Trockenmasse	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 52.06-2 (1988-05)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf	Gravimetrisches Verfahren	Speisesenf	Gesamtfettgehalt	
N		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)	pH-Messung	Citronensäure, Essigsäure, Natriummonohydrogenphosphat-Dihydrat, Ascorbinsäure, Milchsäure, Acesulfam, Xanthan	pH-Wert	
N		DGF C-IV 5 (2012-01)	Bestimmung des Brechungsindex in Fetten	Refraktrometrie	Fette, Butter	Brechungsindex	
N		DIN 10113-1 (1997-07)	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupferverfahren	Gussplattenverfahren	Lebensmittel	Oberflächenkeimzahl	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		DIN 10113-3 (1997-07)	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)	Kulturverfahren	Lebensmittel	Oberflächenkeimzahl	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		DIN 10223 (1996-01)	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche	Gravimetrisches Verfahren	Gewürze und würzende Zutaten, Trockenpilze, Trockenobst, kräuterhaltige Mischungen (Suppen)	Gesamtasche, säureunlösliche Asche	
N		DIN 10316 (2000-08)	Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten, nach Soxhlet-Henkel	Titration	Milch, flüssige Milchprodukte	Säuregrad	
N		DIN 10325 (2010-07)	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Citronensäuregehaltes - Enzymatisches Verfahren	Enzymatisches Verfahren	Milch; Milcherzeugnisse	Citronensäuregehalt	Extraktion mit Perchlorsäure
N		DIN 10335 (2010-09)	Milch und Milcherzeugnisse ausgenommen Milchpulver - Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) - Enzymatisches Verfahren	Enzymatisches Verfahren	Milch; Milcherzeugnisse	Milchsäure	
N		DIN 10349 (2004-10)	Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma	pH-Messung	Butterplasma	pH-Wert	
N		DIN 10477 (2000-08)	Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten	Gravimetrisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	Gesamtasche	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		DIN 10479-1 (2022-02)	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milcherzeugnissen - Teil 1: Allgemeine Anleitung für die Anwendung butyrometrischer Verfahren und technische Lieferbedingungen für Amylalkohol	Butyrometrisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	Fettgehalt	
N		DIN 10479-2 (2001-11)	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 2: Produktspezifische Anforderungen	Butyrometrisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	Fettgehalt	
N		DIN 10751-3 (2002-02)	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 3: Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren	HPLC mit DAD	Honig, Marmelade	Hydroxymethylfurfural	
N		DIN 10752 (1992-05)	Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Refraktometrisches Verfahren	Refraktrometrisches Verfahren	Honig	Wassergehalt	
N		DIN 10753 (2000-12)	Untersuchung von Honig - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	Leitfähigkeitsmessung	Honig	Elektrische Leitfähigkeit	
N		DIN 10756 (2009-08)	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure	Titration	Honig	freie Säure	
N		DIN 10758 (1997-05)	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Saccharidien Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose - HPLC-Verfahren	HPLC-RI	Honig	Glucose, Fructose, Saccharose, Maltose	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		DIN 10775-1 (2016-07)	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils; Verfahren für Röstkaffee	Gravimetrisches Verfahren	Röstkaffee	Wasserunlöslicher Extraktanteil	
N		DIN 10805 (1985-10)	Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche	Gravimetrisches Verfahren	Tee	Säureunlösliche Asche	
N		DIN 10964 (2014-11)	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Lebensmittel, Futtermittel	Geruch, Geschmack, Form, Farbe	
N		DIN 10969 (2001-05)	Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	AMA Gütesiegel Speiseöl / AMA Gütesiegel Fleischwaren / AMA Gütesiegel Bier	Geruch, Geschmack, Form, Farbe	
N		DIN 38406-5 (1983-10)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Kationen (Gruppe E); Bestimmung des Ammonium-Stickstoffs (E 5)	Photometrisches Verfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	Ammoniumstickstoff	
N		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)	Titration	Mineralwasser, Trinkwasser	Säure- und Basenkapazität	
N		DIN EN 1139 (1994-12)	Frucht- und Gemüsesäfte - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an D-Isocitronensäure - Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH; Deutsche Fassung EN 1139:1994	Enzymatisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Obst und Gemüsezubereitung	Isocitronensäure	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		DIN EN 12396-2 (1998-12)	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren; Deutsche Fassung EN 12396-2:1998	GC-MS	fettarme Lebensmittel, Futtermittel	Dithiocarbamat, Thiuramdisulfid	
N		DIN EN 16852 (2017-07)	Lebensmittel - Bestimmung von Ethylcarbamat in Steinobstbränden, Obstbränden und anderen Spirituosen - GC-MS-Verfahren; Deutsche Fassung EN 16852:2017	GC-MS	Spirituosen	Ethylcarbamat	
N		DIN EN ISO 10523 (2012-04)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts (ISO 10523:2008); Deutsche Fassung EN ISO 10523:2012	pH Messung	Mineralwasser, Trinkwasser	pH-Wert	
N		DIN ISO 10727 (2004-05)	Tee und fester Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes - Verfahren mit Hochleistungsflüssigchromatographie (ISO 10727:2002)	HPLC mit DAD	Tee	Coffeingehalt	
N		DIN ISO 20481 (2011-01)	Kaffee und Kaffee-Erzeugnisse - Bestimmung des Coffeingehaltes mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (HPLC) - Referenzverfahren (ISO 20481:2008)	HPLC mit DAD	Kaffee und Kaffee-Erzeugnisse	Coffeingehalt	
N		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	Gravimetrisches Verfahren	Futtermitteln	Feuchtigkeitsgehalt, Fettgehalt, Rohaschegehalt	Anhang III, Methode A - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes; Anhang III, Methode H - Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und -fetten; Anhang III, Methode I - Bestimmung des Rohfasergehalt

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Anhang III, Methode M - Bestimmung des Rohaschegehaltes Anhang IV, Methode B - Bestimmung des Vitamin E-Gehalts
N		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	Dichtemessung, Gravimetrisches Verfahren, GC-FID	Spirituosen, Liköre, Wein, Essig	Dichte, tatsächlicher Alkoholgehalt, Gesamttrockenextrakt, flüchtige Bestandteile: Methanol, Essigsäureethylester, Essigsäuremethylester, Propanol-1 Allylalkohol, Butanol-2, 2-Methyl-1-propanol, Butanol-1, Acetal, 2-Methyl-1-butanol, 3-Methyl-1-butanol, Milchsäureethylester, 1-Hexanol, Acetaldehyd	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 - einschließlich Essig, Bier und Liköre Anhang III: Bestimmung der flüchtigen Bestandteile von Spirituosen Matrix Wein, Essig: eingeschränkt auf den Parameter Methanol
N		EN 1132 (1994-10)	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des pH-Wertes	pH-Messung	Frucht- und Gemüsesäfte, alkohlische- und nichtalkoholische Getränke	pH-Wert	
N		EN 1135 (1994-12)	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der Asche	Gravimetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Getränke, Obst, Obstzubereitungen, Gemüse und Gemüsezubereitungen, Gärungsessig	Aschegehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN 1136 (1994-10)	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Phosphorgehaltes - Spektralphotometrisches Verfahren	Photometrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Getränke allgemein, Obst, Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse	Phosphorgehalt	
N		EN 1137 (1994-12)	Frucht- und Gemüsesäfte - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH	Enzymatisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Getränke	Citronensäure	
N		EN 1138 (1994-12)	Frucht- und Gemüsesäfte - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an L-Apfelsäure (L-Malat) - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH	Photometrisches Verfahren	Frucht-, Gemüsesäfte, Bier, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüserzeugnisse	L-Apfelsäure	
N		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	Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	Essigsäure, Ethanol, Poly(2,6-diphenyl-p-phenyloxid), pflanzliches Öl, Isooctan	
N		EN 1186-15 (2002-12)	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	Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	Essigsäure, Ethanol, Poly(2,6-diphenyl-p-phenyloxid), pflanzliches Öl, Isooctan	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN 1186-3 (2002-07)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen	Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	Essigsäure, Ethanol, Poly(2,6-diphenyl-p-phenyloxid), pflanzliches Öl, Isooctan	
N		EN 1186-5 (2002-04)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrigen Prüflebensmitteln mittels Zellen	Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	Essigsäure, Ethanol, Poly(2,6-diphenyl-p-phenyloxid), pflanzliches Öl, Isooctan	
N		EN 1186-7 (2002-07)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrigen Prüflebensmitteln mit einem Beutel	Gravimetrische Verfahren (Trockenverlust, Glühverlust, Asche, Fällungen zur Bestimmung eines Inhaltsstoffs udgl.)	Lebensmittel	Essigsäure, Ethanol, Poly(2,6-diphenyl-p-phenyloxid), pflanzliches Öl, Isooctan	
N		EN 1186-9 (2002-07)	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrigen Prüflebensmitteln durch Füllen des Gegenstandes	Gravimetrische Verfahren (Trockenverlust, Glühverlust, Asche, Fällungen zur Bestimmung eines Inhaltsstoffs udgl.)	Lebensmittel	Essigsäure, Ethanol, Poly(2,6-diphenyl-p-phenyloxid), pflanzliches Öl, Isooctan	
N		EN 12014-2 (2017-12)	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 2: HPLC/IC-Verfahren für die Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüse und Gemüseerzeugnissen	Ionenchromotographie	Gemüse, Gemüseerzeugnisse	Nitrat, Nitrit	
N		EN 12014-4 (2005-07)	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 4: Ionenchromatographisches Verfahren (IC) für die Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen	Ionenchromotographie	Fleischerzeugnisse	Nitrat, Nitrit	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN 12135 (1997-12)	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Kjeldahlverfahren	Kjeldahl-Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte	Gesamtstickstoffgehalt	
N		EN 12145 (1996-10)	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der gesamten Trockensubstanz - Gravimetrisches Verfahren mit Masseverlust beim Trocknen	Gravimetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Fruchtzubereitungen, Obst, Gemüse, Gemüsezubereitungen, Fertiggerichte und alkoholfreie Erfrischungsgetränke	Masseverlust	
N		EN 12147 (1996-12)	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der titrierbaren Säure	Titration	Frucht- und Gemüsesäfte, alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke, Obst, Obsterzeugnisse, Gemüse, Gemüseerzeugnisse, Brotaufstriche, Konfitüren, Marmeladen	titrierbare Säure	
N		EN 12823-2 (2000-07)	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie - Teil 2: Bestimmung von ?-Carotin	HPLC-UV-VIS, FLD	Lebensmittel	b-Carotin	
N		EN 12856 (1999-07)	Lebensmittel - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	HPLC mit DAD	Lebensmittel	Acesulfam-K, Aspartam, Saccharin, Neotam	
N		EN 13804 (2013-04)	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Allgemeines und spezielle Festlegungen	ICP-MS	Lebensmittel	Pb, Cd, Hg, As, Cr, Na, Mg, Ca, K, Fe, Al, Cu, Zn, Sn	
N		EN 14177 (2003-12)	Lebensmittel - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree -	HPLC-UV-VIS, DAD	Getränke	Patulin	Reinigung mit "Extrelut" an Stelle von fl./fl-Verteilung;

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung				
N		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	Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel; Pappe, Kunststoffe	Poly(2,6-diphenyl-p-phenyloxid)	
N		EN 15055 (2006-05)	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat - LC-MS/MS-Verfahren	HPLC-MS/MS	Milchpulver, fettarme Lebensmittel	Chlormequat, Mepiquat	
N		EN 15634-1 (2009-01)	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 1: Allgemeine Betrachtungen	PCR	Lebensmittel	Erdnuss, Haselnuss, Sellerie, Soja, Mandel, Paranuss, Sesam, Lupine, Senf	
N		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	HPLC-MS/MS, GC-MS/MS	Lebensmittel, Tierische Lebensmittel, Futtermittel	Pestizide	-inklusive Module E8 und E9: Alkalische Hydrolyse der Ester und Konjugate saurer Pestizide, nur mit HPLC-ESI(-)-MS/MS weitere Unterlagen sind beim jeweiligen Konformitätsbewertungsverfahren unter https://akkreditierung-austria.gv.at verfügbar
N		EN 15763 (2009-12)	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen, Cadmium,	ICP-MS	Lebensmittel, Futtermittel	Hg, Pb, Cd, As, Cr	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss				
N		EN 15765 (2009-12)	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Zinn mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss	ICP-MS	Lebensmittel	Zinn	
N		EN 16155 (2012-04)	Lebensmittel - Bestimmung von Sucralose - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	HPLC-RI	Lebensmittel	Sucralose	
N		EN 16618 (2015-04)	Lebensmittelanalytik - Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mit Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS)	HPLC-ESI-MS-MS	Lebensmittel	Acrylamid	
N		EN 25663 (1993-09)	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Kjeldahl-Stickstoff; Verfahren nach Aufschluß mit Selen (ISO 5663:1984)	Kjeldahl Verfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	Gesamtstickstoff	
N		EN 27888 (1993-09)	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985)	Leitfähigkeitsmessung	Mineralwasser, Trinkwasser	Leitfähigkeit	
N		EN ISO 10304-1/AC (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/Cor 1:2010)	Ionenchromotographie	Mineralwasser, Trinkwasser	Chlorid, Nitrit, Nitrat, Phosphat, Sulfat	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 11085 (2015-09)	Getreide, Getreideerzeugnisse und Futtermittel - Bestimmung des Rohfettgehalts und des Gesamtfettgehalts mit dem Extraktionsverfahren nach Randall (ISO 11085:2015)	Gravimetrisches Verfahren	Futtermittel	Rohfettgehalt, Gesamtfettgehalt	
N		EN ISO 12966-2 (2017-04)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern (ISO 12966-2:2017)	GC-FID	Fette und Öle aus Brot, Kleingebäck aus Brotteig, feinen Backwaren, Kakaoerzeugnissen, Getränken, Süßwaren, Speiseeis, Kaffeeerzeugnisse sowie in mit Obers, Milch oder Butter verfeinerten Lebensmitte	FSME	
N		EN ISO 12966-3 (2016-06)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) (ISO 12966-3:2016)	GC	Fette und Öle aus Brot, Kleingebäck aus Brotteig, feinen Backwaren, Kakaoerzeugnissen, Getränken, Süßwaren, Speiseeis, Kaffeeerzeugnisse sowie in mit Obers, Milch oder Butter verfeinerten Lebensmitteln	FSME	
N		EN ISO 14501 (2007-10)	Milch und Milchpulver - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1-Reiningung durch Immunaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (ISO 14501:2007)	HPLC mit Fluoreszenz/DAD	Milch, Milchprodukte	Aflatoxin M1	
N		EN ISO 16266 (2008-02)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Prozesswasser	Pseudomonas aeruginosa	einschließlich folgender Normen: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							mikrobiologische Analysen (ISO 7704:1985)
N		EN ISO 20483 (2013-12)	Getreide und Hülsenfrüchte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes - Kjeldahl-Verfahren (ISO 20483:2013)	Kjeldahl-Verfahren	Getreide und Hülsenfrüchte	Rohproteingehalt	
N		EN ISO 21570 (2005-11)	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (ISO 21570:2005)	PCR	Lebensmittel, Futtermittel, Saatgut	MON 89788, GTS-40-3-2, A2704-12, MON88017-2, Bt11, NK603, TC1507, GA21, MON810, MON863, Bt 176, GT/RT 73;	
N		EN ISO 3960 (2017-02)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (ISO 3960:2017)	Iodometrisches Verfahren	Fette	Peroxidzahl	
N		EN ISO 4120 (2007-07)	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung (ISO 4120:2004)	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Lebensmittel	Farbe, Geruch, Geschmack	
N		EN ISO 5534 (2004-05)	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004)	Gravimetrisches Verfahren	Käse und Schmelzkäse; Trockenmasse	Gesamttrockenmasse	
N		EN ISO 5537 (2004-06)	Milchpulver - Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (ISO 5537:2004)	Gravimetrisches Verfahren	Milchpulver	Wassergehalt	
N		EN ISO 6222 (1999-05)	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen -	Gussplattenverfahren	Wasser	Koloniezahl	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)				
N		EN ISO 660 (2009-06)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität (ISO 660:2009)	Titration	Fette	Säurezahl	
N		EN ISO 662 (2016-04)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Feuchtegehaltes und des Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen (ISO 662:2016)	Gravimetrisches Verfahren	Fette	Feuchtegehalt	
N		EN ISO 712 (2009-11)	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Referenzverfahren (ISO 712:2009)	Gravimetrisches Verfahren	Getreide und Getreideerzeugnisse, Hülsenfrüchte	Feuchtegehalt	
N		EN ISO 7887 (2011-12)	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung (ISO 7887:2011)	Photometrisches Verfahren	Trinkwasser, Oberflächenwasser, Grundwasser	Färbung	eingeschränkt auf Verfahren B
N		EN ISO 7899-2 (2000-04)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000)	Membranfiltrationsverfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	intestinale Enterokokken	einschließlich folgender Normen: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen (ISO 7704:1985)
N		EN ISO 8467 (1995-03)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index (ISO 8467:1993)	Titration	Trinkwasser, Mineralwasser	Permanganat-Index	
N		EN ISO 8534 (2017-02)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei) (ISO 8534:2017)	Karl-Fischer-Verfahren	Fette, Öle	Wassergehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 8968-1 (2014-02)	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (ISO 8968-1:2014)	Kjeldahl-Verfahren	Milch; Milcherzeugnisse, Käse, Speiseeis, Mayonaise, Würzen	Rohprotein	
N		EN ISO 9233-2 (2018-05)	Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse (ISO 9233-2:2018)	HPLC-UV	Käse, Käserinde und Schmelzkäse	Natamycin	
N		EN ISO 9308-1/A1 (2017-01)	Wasserbeschaffenheit Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016)	Membranfiltrationsverfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	E.coli und coliforme Keime	
N		EURL-SRM QAC (2016-03)	Bestimmung von Quarternären Ammonium Verbindungen unter Anwendung der QuEChERS-Methode ohne Aufreinigung mittels HPLC-MS/MS	HPLC-ESI(+)-MS/MS	Lebensmittel, Futtermittel	Benzalkoniumchlorid, Didecyldimethylammoniumchlorid	
N		EURL-SRM QuPPE PO (2023-03)	Bestimmung von hochpolaren Pestiziden in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	HPLC-ESI(+)-MS/MS, HPLC-ESI(-)-MS/MS	pflanzliche Lebensmittel, Milch, Trinkwasser, Meeresfrüchte	Hochpolare Pestizide	-Abweichung zur Norm: stabile Isotopen markierte interne Standards werden erst bei der Messung (nach der Extraktion) zugegeben -Probenvorbereitung für Meeresfrüchte mittels QUPPE AO

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		FIL-IDF 165 (1993-01)	Butteroil - Determination of contents of antioxidants - Method by liquid chromatography	HPLC mit DAD	Butteroil	Propylgallat, Octylgallat, Laurylgallat, BHT, BHA, NDGA, TBHQ, Inoxo-100, THBP	
N		ICUMSA GS 2/3/9-17 (2011-01)	Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit in Zucker	Elektrische Leitfähigkeitsmessung	Zucker	Elektrische Leitfähigkeit	
N		IFU 1a (2005-01)	Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Getränken	Biegeschwinger	Getränke allgemein, Essig, Öl, Milch, Obers	Dichte	
N		IFU 26 (2012-01)	Bestimmung von wasserlösichen Pektinen in Fruchtsäften und Nektaren - photometrisches Verfahren	Photometrisches Verfahren	Fruchtsäfte, Nektar	wasserlösliche Pektine	nur Verfahren 3.2.2
N		IFU 5 (2005-01)	Bestimmung der flüchtigen Säure von Getränken (Internationale Fruchtsaftunion IFU Analysen Nr. 5)	Titration	Fruchtsaft	Flüchtigen Säure (außer H2CO3, H2SO3), Angabe als Essigsäuregehalt	
N		IFU 52 (2005-01)	Bestimmung von Alkohol (enzymatisch) in Getränken	Enzymatisches Verfahren	Getränke	Ethanolgehalt	
N		IFU 69 (2005-01)	Bestimmung von Hydroxymethylfurfural (HPLC) in Säften	HPLC mit DAD	Säfte	Hydroxymethylfurfural	
N		IFU 8 (2017-01)	Bestimmung der Trockensubstanz (Brix) mittels Refraktion	Refraktrometrie	Getränke	Trockensubstanz	
N		ISO 11290-1 (2017-05)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	Kulturverfahren	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Listeria monocytogenes, Listeria spp.	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 11290-2 (2017-05)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Listeria monocytogenes, Listeria spp.	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdün-

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							nungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 11930 (2019-01)	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Bewertung des antimikrobiellen Schutzes eines kosmetischen Produktes	Kulturverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	Candida albicans, Aspergillus brasiliensis, E.coli, Staphylocccus aureus, Pseudomonas aeruginosa	inklusive EN ISO 21148 - Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Allgemeine Anleitungen zur mikrobiologischen Untersuchung (in der letzten gültigen Ausgabe, einschließlich aller Änderungen)
N		ISO 13720 (2010-08)	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumptiven Pseudomonas spp.	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Pseudomonas spp.	eeinschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 14189 (2013-11)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Membranfiltrationsverfahren	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Mineralwasser	Clostridium perfringens	einschließlich folgender Normen: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen (ISO 7704:1985)
N		ISO 15213 (2003-05)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien	Gussplattenverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	sulfit-reduzierende Bakterien	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 15214 (1998-08)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	mesophile Milchsäurebakterien	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdün-

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							nungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 1576 (1988-07)	Tee; Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche	Gravimetrisches Verfahren	Tee	wasserlösliche und wasserunslösliche Asche	
N		ISO 16212 (2017-06)	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen	Koloniezählverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	Hefe und Schimmel	inklusive EN ISO 21148 - Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Allgemeine Anleitungen zur mikrobiologischen Untersuchung (in der letzten gültigen Ausgabe, einschließlich aller Änderungen)
N		ISO 16649-2 (2001-04)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von beta-glucuronidase-positiven-Escherichia-coli - Teil 2: Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	E.coli	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen:

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronsäure				EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 17294-2 (2016-07)	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope	ICP-MS	Trinkwasser, Mineralwasser, Getränke	Al, Fe, Mn, Pb, As, B, Sb, Se, Cd, Hg, Ni, Cu, Cr, Ba, Ag, Sn, Zn, Na, Mg, K, Ca	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 1740 (2004-12)	Milchfetterzeugnisse und Butter - Bestimmung der Fettsäure-Acidität (Referenzverfahren)	Titration	Milchfetterzeugnisse, Butter	Fettsäure-Acidität	
N		ISO 18416 (2018-02)	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Candida albicans	Kulturverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	Candida albicans	inklusive EN ISO 21148 - Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Allgemeine Anleitungen zur mikrobiologischen Untersuchung (in der letzten gültigen Ausgabe, einschließlich aller Änderungen)
N		ISO 18787 (2017-11)	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser	Luftfeuchtigkeitsmessung	Lebensmittel	aw-Wert	
N		ISO 21149 (2017-06)	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien	Gussplattenverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	aerobe mesophile Bakterien	inklusive EN ISO 21148 - Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Allgemeine Anleitungen zur mikrobiologischen Untersuchung (in der letzten gültigen Ausgabe, einschließlich aller Änderungen)
N		ISO 21150 (2015-12)	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli	Kulturverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	E.coli	inklusive EN ISO 21148 - Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Allgemeine Anleitungen zur mikrobiologischen Untersuchung (in der letzten gültigen Ausgabe, einschließlich aller Änderungen)
N		ISO 21470 (2020-11)	Infant formula and adult nutritionals - Simultaneous determination of total vitamins B1,	LC-MS/MS	Getränke, Fruchtsäfte, Nahrungsergänzungsmittel, Cerealien, fetthaltige Lebensmittel	Thiamin (Vitamin B1), Riboflavin (Vitamin B2), Niacin (Vitamin	Abweichung zur Norm: kein enzymatischer Verdau, stabile Isotopen markierte interne Standards

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			B2, B3 and B6 - Enzymatic digestion and LC-MS/MS			B3), Pantothensäure (Vitamin B5), Vitamin B6	werden erst bei der Messung (nach der Extraktion) zugegeben
N		ISO 21527-1 (2008-07)	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 21527-2 (2008-07)	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 21528-2 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontale Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	Enterobacteriacea	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 21571 (2013-03)	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion	PCR	Lebensmittel, Futtermittel, Saatgut	DNA	
N		ISO 22717 (2015-11)	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa	Kulturverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	Pseudomonas aeruginosa	inklusive EN ISO 21148 - Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Allgemeine Anleitungen zur mikrobiolo-

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							gischen Untersuchung (in der letzten gültigen Ausgabe, einschließlich aller Änderungen)
N		ISO 22718 (2015-12)	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus	Kulturverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	Staphylococcus aureus	inklusive EN ISO 21148 - Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Allgemeine Anleitungen zur mikrobiologischen Untersuchung (in der letzten gültigen Ausgabe, einschließlich aller Änderungen)
N		ISO 22935-3 (2009-04)	Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 3: Leitfaden für ein Verfahren zur Beurteilung der Übereinstimmung mit Produktspezifikationen für sensorische Eigenschaften durch Bewertung	Sensorische Prüfung	Milch; Milcherzeugnisse	Aussehen, Konsistenz, Geruch, Geschmack	
N		ISO 3727-1 (2001-12)	Butter - Bestimmung des Wassergehalts, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren)	Gravimetrisches Verfahren	Butter, Butterfett, Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Halbfettbutter	Wassergehalt	
N		ISO 3727-2 (2001-12)	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren)	Gravimetrisches Verfahren	Butter, Butterfett, Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Halbfettbutter	fettfreie Trockenmasse	
N		ISO 3727-3 (2003-02)	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 3: Berechnung des Fettgehaltes	Berechnungsverfahren	Butter, Butterfett, Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Halbfettbutter	Fettgehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 3976 (2006-03)	Milchfett - Bestimmung des Peroxidgehalts	Photometrisches Verfahren	Milchfett	Peroxidasegehalt	
N		ISO 4832 (2006-02)	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Coliforme Keime	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 4833-1 (2013-09)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Gussplattenverfahren	Gussplattenverfahren	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	KBE	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 6541 (1981-06)	Landwirtschaftliche Lebensmittelerzeugnisse; Bestimmung des Rohfasergehaltes; modifizierte Scharrer-Methode	Gravimetrisches Verfahren	Tee	Rohfasergehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 6579-1 (2017-02)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	Kulturverfahren	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Salmonella spp.	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 6888-1 (1999-02)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	koagulase positive Staphylokokken (inkl. Staphylococcus aureus)	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			(Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar				der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 7889 (2003-02)	Joghurt - Zählung von charakteristischen Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 37 °C	Koloniezählverfahren	Joghurt	Lactobacillen auf MRS-Agar / Streptokokken auf M17-Agar	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdün-

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							nungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 7932 (2004-06)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	Bacillus cereus	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 9768 (1998-06)	Tee - Bestimmung des Wasser-Extrakts	Gravimetrisches Verfahren	Tee	Wasserextrakt	
N		ISO/TS 6090 (2004-03)	Milch und Milchpulver, Buttermilch und Buttermilchpulver, Molke und Molkenpulver - Bestimmung der Phosphataseaktivität	Qualitative Nachweise	Milch	Phosphataseaktivität	
S		LVA-UM-BH01 (2016-02)	Nachweis von antibakteriellen Hemmstoffen mittels Agardiffusionsverfahren in Trinkmilch und nicht fermentierten Milchmischgetränken, Schlagobers	Agardiffusionsverfahren	Milch, Schlagobers, nicht-fermentierte Milchmischgetränke, keine kakaohältigen Milchprodukte	beta-Lactame, Sulfonamide, Tetracycline	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
S		LVA-UM-BL01 (2017-03)	Bestimmung der Gesamtkeimzahl pro m3 Luft mittels Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Luft	Gesamtkeimzahl	
S		LVA-UM-BL02 (2017-03)	Bestimmung von Hefen pro m3 Luft mittels Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Luft	Hefen	
S		LVA-UM-BL03 (2017-03)	Bestimmung von Schimmelpilzen pro m3 Luft mittels Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Luft	Schimmelpilze	
S		LVA-UM-BP06 (2017-02)	Hefen auf Würze Agar in Bier und Biermischgetränken (Koloniezählverfahren)	Koloniezählverfahren	Bier, Biermischgetränke	Hefen	
S		LVA-UM-BP07 (2017-02)	Schimmelpilze auf Würze Agar in Bier und Biermischgetränken (Koloniezählverfahren)	Koloniezählverfahren	Bier, Biermischgetränke	Schimmelpilze	
S		LVA-UM-BP17 (2016-02)	Anaerobe Keime auf RCM-Agar in Lebensmitteln, Katzen- und Hundefutter (Koloniezählverfahren)	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Katzen- und Hundefutter	Anaerobe Keime	
S		LVA-UM-BP19 (2016-03)	Mikrobiologische Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln – Bestimmung der aeroben thermophilen und mesophilen Sporenbildner mittels Plattengussverfahren (ÖNORM EN ISO 4833-1 modifiziert)	Gussplattenverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	aerobe mesophile Sporenbildner und aerobe thermophile Sporenbildner	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		LVA-UM-BP21 (2016-03)	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der anaeroben thermophilen und mesophilen Sporenbildner mittels Plattengussverfahren	Gussplattenverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	anaerobe mesophile Sporenbildner und anaerobe thermophile Sporenbildner	
S		LVA-UM-BS02 (2016-02)	Enterokokken auf Slanetz und Bartley Medium in Lebensmitteln (Koloniezählverfahren)	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Enterokokken	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		LVA-UM-BS09 (2020-01)	Nachweis von osmotoleranten Hefen und Schimmelpilzen auf Glucose-Agar in Lebensmitteln mit hohem Zuckergehalt (Spatelverfahren)	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	osmotolerante Hefen und Schimmelpilzen	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
S		LVA-UM-CC01 (2016-08)	Bestimmung von Cholesterin in Backerzeugnissen, Mayonnaise, Saucen, Milchprodukten, Aufstrichen, alkoholische Getränken, pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen nach	GC-MSD	Backerzeugnissen, Mayonnaise, Saucen, Milchprodukten, Aufstrichen, alkoholische Getränken, pflanzlichen und tierischen	Cholesterin	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			Verseifung und Aufreinigung über Aluminiumoxid mittels GC-MSD, Teigwaren werden nach BVL L 18.00-17 aufgearbeitet		Fetten und Ölen, Teigwaren nach BVL L 18.00-17		
S		LVA-UM-EP01 (2016-09)	Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln	pH-Messung	Honig, Milchprodukte, Getreideerzeugnisse, Hülsenfrüchte, Kakao und Kakaoerzeugnisse, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Konfitüren, Marmeladen, Brotaufstriche, Brot-,Back- und Dauerbackwaren	pH-Messung	
N		LVA-UM-FA01 (2016-07)	Bestimmung der Ameisensäure in Lebensmitteln; enzymatisch	Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel	Ameisensäure	
S		LVA-UM-FA06 (2020-12)	Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln	Enzymatisches Verfahren	Essig, Backmischungen, Backwaren, Getreide und Getreideerzeugnisse, Salz, Fertiggerichte, Kartoffelerzeugnisse, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Milchprodukte, Süßwaren, Schokoladeerzeugnisse	Ethanol	
S		LVA-UM-FM03 (2016-11)	Bestimmung der D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Lebensmitteln; enzymatisch	Enzymatisches Verfahren	alkoholfreie Getränke, Oliven, Sauerkraut, Teige	Milchsäure	
S		LVA-UM-FS03 (2016-08)	Bestimmung der Stärke und Stärkeabbauprodukte	Enzymatisches Verfahren	Backwaren und Fruchtzubereitungen, Stärke, Zucker	Stärke-, und Stärkeabbauprodukte	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		LVA-UM-GD01 (1994-10)	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der relativen Dichte	Dichtemessung	Frucht- und Gemüsesäfte, Essig, ÖL	Dichte	
S		LVA-UM-GF01 (2016-09)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes (Weibull-Stoldt)	Gravimetrisches Verfahren	Fisch und Fischerzeugnisse, Schokoladeerzeugnisse, Fertiggerichte, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Honig, Nüsse und Schalenfrüchte, Tee, Kaffee, Zuckerwaren, Öle- und Fette, Gewürze, Kräuter, alkoholische und nicht-alkoholische Getränke, Pilze und Pilzerzeugnisse, Knabbergebäck	Gesamtfettgehalt	
S		LVA-UM-GG01 (2017-11)	Bestimmung von Gewichten (anteilsmäßige Zusammensetzung) in Lebensmitteln mittels Gravimetrie	Gravimetrisches Verfahren	Fertiggerichte, Backwaren, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Milchprodukte mit Getreide und/oder Obst	Lebensmittelanteile	
S		LVA-UM-GS01 (2017-11)	Bestimmung der wasserlöslichen und wasserunlöslichen sowie der salzsäureunlöslichen Asche	Gravimetrisches Verfahren	Kakao- und Kakaoerzeugnisse, Kaffee und Kaffeeprodukte	wasserlöslichen und wasserunlöslichen sowie der salzsäureunlöslichen Asche	
S		LVA-UM-GW01-1 (2016-09)	Gravimetrische Bestimmung der Trockenmasse von Wasser bei 180°C und 260°C laut Mineral- und Quellwasserverordnung	Gravimetrisches Verfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	Trockenmasse	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		LVA-UM-GW01-2 (2016-09)	Gravimetrische Bestimmung der Trockenmasse von Fisch und Fischerzeugnissen bei 60°C im Vakuumtrockenschrank	Gravimetrisches Verfahren	Fisch-, Fischerzeugnisse	Trockenmasse	
S		LVA-UM-HA06 (2016-11)	Bestimmung der Anionen Chlorid, Nitrit, Nitrat, Sulfat und Orthophosphat mittels Ionenchromatographie in Lebensmitteln und Fluorid in Zahnpflegemitteln und Reinigungsmitteln	Ionenchromotographie	Fisch, Fischerzeugnisse, Schokoladeerzeugnisse, Fertiggerichte, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Honig, Nüsse und Schalenfrüchte, Tee, Kaffee, Zucker, Süßwaren, Öle und Fette, Gewürze, Würzmittel, Kräuter, alkoholische und nicht-alkoholische Getränke, Pilze und Pilzerzeugnisse, Knabbergepäck, Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Kakao, Schokolade, Meeresfrüchte	Chlorid, Nitrit, Nitrat, Sulfat, Orthophosphat, Fluorid	
S		LVA-UM-HA07 (2016-05)	Bestimmung der Schwefeligen Säure in Lebensmitteln mit Ionenchromatographie nach Stabilisierung mit Acetaldehyd	Ionenchromotographie	Getreide und Getreideprodukte, Obst und Obstzubereitungen, Gemüse und Gemüsezubereitungen, Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Tee, Gewürze, Süßwaren, Fertiggerichte, Getränke allgemein, Backwaren, Essig, Würzsaucen, Würzmittel, Fischerzeugnisse, Meeresfrüchte, Pilze	Schwefelige Säure	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		LVA-UM-HA43 (2016-09)	Bestimmung des Gehaltes an Antioxidantien (PG, THBP, TBHQ, NDGA, BHA, Ionox-100, OG, BHT, DG) mittels HPLC/DAD in Backwaren, Süßwaren, Knabberartikeln und Würzmischungen	HPLC mit DAD	Süßwaren, Knabberartikel	PG, THBP, TBHQ, NDGA, BHA, Ionox-100, BHT, DG	
S		LVA-UM-HC01 (2016-09)	Bestimmung von Coffein in Kaffee, Tee, Getränken, Nahrungsergänzungsmitteln, Drops und Milchprodukten mittels HPLC	HPLC mit DAD	Kaffee, Tee, Getränke, Nahrungsergänzungmittel, Drops, Milchprodukte	Coffein	
S		LVA-UM-HF03 (2016-08)	Bestimmung von künstlichen wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC	HPLC-DAD	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Backwaren, Getreide und Getreideerzeugnisse, Kakao und Kakaoerzeugnisse, Honig, Getränke allgemein, Fertiggerichte, Milch und Milchprodukte, Tee, Saucen, Senf, Würzmischungen, Zucker, Süßwaren, Essig, Getränke allgemein, Futtermittel	E127, E131, E102, E104, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E142, E132, E133	
S		LVA-UM-HG05 (2016-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glutaminsäure in Gemüsezubereitungen, Fertiggerichten, Saucen, Suppen, Gewürzmischungen, Aufstrichen - HPLC-Verfahren	HPLC mit DAD	Gewürzzubereitungen, Fertiggerichten, Saucen, Suppen, Gewürzmischungen, Aufstriche	Glutaminsäure	
S		LVA-UM-HG07 (2017-11)	Bestimmung von Glucuronolacton mittels HPLC/DAD in Getränken	HPLC mit DAD	Getränke	Glucuronolacton	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		LVA-UM-HI02 (2016-07)	Bestimmung von Inositol mittels HPLC/RI in Getränken	HPLC mit RI	Getränke	Inositol	
S		LVA-UM-HK02 (2016-09)	Bestimmung von Benzoesäure, Sorbinsäure und Phenoxyethanol in festen, flüssigen oder pastösen Kosmetika mittels HPLC/DAD	HPLC mit DAD	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	Benzoesäure, Sorbinsäure, Phenoxyethanol	
S		LVA-UM-HM01 (2022-11)	Bestimmung von Tropanalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MSMS	LC-MS/MS	Cerealien, Tee, fetthaltige Lebensmittel	Tropan, Scopolamin	
S		LVA-UM-HO02 (2020-01)	Bestimmung von Citronensäure, Äpfelsäure und Isocitronensäure mittels HPLC in Lebensmitteln	HPLC mit DAD	Lebensmittel	Citronensäure, Äpfelsäure, Isocitronensäure	
S		LVA-UM-HS06 (2006-10)	Bestimmung von Cyclamat in Lebensmitteln - Extraktion nach BVL L 00.00-28 - Ionenchromatographie mit ECD und UV-Detektor	Ionenchromotographie mit ECD und UV	alkoholische und nicht alkoholische Getränke, Süßungsmittel, Obst- und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Zucker und Zuckerwaren, Aufstriche, Milchprodukte	Cyclamat	
S		LVA-UM-HS09 (2016-08)	Bestimmung von Steviolglykosiden in Lebensmittel mittels HPLC/DAD	HPLC mit DAD	alkoholische und nicht alkoholische Getränke, Milchprodukte, Zucker und Zuckerwaren, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse; feste und flüssige tierische und pflanzliche Lebensmittel mit Steviolglycosiden als Zusatzstoff	Steviol, Steviolbiosid, Steviosid, Rebaudiosid A/B/C/D/E/F, Dulcosid A	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		LVA-UM-HT01 (2016-08)	Bestimmung von Taurin in Energydrinks und Milchprodukten mittels HPLC	HPLC mit DAD	Milchprodukte, Energiedrinks	Taurin	
S		LVA-UM-HV16 (2022-12)	Bestimmung von Folsäure (Vitamin B9) mittels LC-MSMS	LC-MS/MS	Getränke, Fruchtsäfte, Nahrungsergänzungsmittel, Cerealien, fetthaltige Lebensmittel	Folsäure	
S		LVA-UM-HZ01 (2018-01)	Bestimmung von Saccharose, Glukose, Fruktose, Laktose, Maltose, Galaktose mittels Ionenchromatographie in Lebensmitteln	Ionenchromotographie mit AD	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Obst und Obsterezugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Backwaren, Getreide und Getreideerzeugnisse, Kakao und Kakaoerzeugnisse, Honig, Getränke allgemein, Fertiggerichte, Milch und Milchprodukte, Tee, Saucen, Senf, Würzmischungen, Zucker und Zuckerwaren, Essig, Getränke allgemein	Saccharose, Glukose, Fruktose, Laktose, Maltose, Galaktose	
S		LVA-UM-HZ10 (2016-06)	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, Kakao und Kakaoerzeugnisse, Mahl-und Schälprodukten und ähnlichen Erzeugnissen mittels HPLC/RI	HPLC-RI	Fleisch und Fleischprodukten, Süßwaren, Milch und Milchprodukten, Getränken, Obst und Obstzubereitungen, Gemüse und Gemüsezubereitungen, Fertiggerichten, Getreide und Getreideprodukte, Backwaren, Kakao und Kakaoerzeugnisse, Mahl-und Schälprodukten und ähnlichen Erzeugnissen, Frucht- und Gemüsesäfte, feste und	Saccharose, Glukose, Fruktose, Laktose, Maltose, Galaktose	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
					flüssige Frucht- und Gemüsezubereitungen		
S		LVA-UM-IM01 (2017-01)	Bestimmung von Mengenelementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ICP/MS	ICP-MS	Fisch und Fischerzeugnisse, Schokoladeerzeugnisse, Fertiggerichte, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Honig, Nüsse und Schalenfrüchte, Tee, Kaffee, Zucker, Süßwaren, Öle und Fette, Gewürze, Würzmittel, Kräuter, alkoholische und nicht alkoholische Getränke, Pilze und Pilzerzeugnisse, Knabbergebäck, Milch und Milchprodukte, Fette und Öle, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Kakao, Schokolade, Meeresfrüchte	Na, Mg, Ca, K	
S		LVA-UM-IZ01 (2016-09)	Lebensmittel und Futtermittel - Bestimmung von Elementspuren mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP/MS) nach Mikrowellenaufschluss	ICP-MS	Fisch und Fischerzeugnisse, Schokoladeerzeugnisse, Fertiggerichte, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Honig, Nüsse und Schalenfrüchte, Tee, Kaffee, Zucker, Süßwaren, Öle und Fette, Gewürze, Würzmittel, Kräuter, alkoholische und nicht alkoholische Getränke, Pilze und Pilzerzeugnisse, Knabbergebäck, Milch und Milchprodukte, Fette	Fe, Cu, Zn, Al	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
					und Öle, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Kakao, Schokolade, Meeresfrüchte, Nassfuttermittel (Katzen- und Hundefutter)		
S		LVA-UM-LG01 (2017-09)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Gluten in Lebensmittel mittels ELISA	ELISA	Lebensmittel	Gluten	
S		LVA-UM-LG01-1 (2017-09)	Qualitative Bestimmung von Gluten in Abwischproben mittels ELISA	ELISA	Abwischproben	Gluten	
S		LVA-UM-MM01 (2017-11)	Durchführung des mikroskopischen Befundes in Lebensmitteln mit pflanzlichen Bestandteilen mittels Mikroskopie	Mikroskopie	pflanzliche Lebensmittel	Materialbeschaffenheit	
S		LVA-UM-NM01 (2016-08)	Bestimmung von Fett, Wasser, Eiweiß in Käse und Milch sowie von Fett und Eiweiß in Joghurt mittels FT-NIR	FT-NIR	Milch, Joghurt	Fett-, Wasser- Proteingehalt	
S		LVA-UM-OS06 (2017-11)	Einfach beschreibende Prüfung – Aussehen, Geruch und Konsistenz von Kosmetika sowie visuelle Beurteilung und Beschreibung von Gebrauchsgegenständen	Sensorische Prüfung	feste, flüssige und pastöse Kosmetika, Gebrauchsgegenständen	Aussehen, Geruch, Konsistenz	
S		LVA-UM-PG01 (2016-09)	Semi-Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Saatgut - Screeningverfahren mittels Realtime-PCR	RT-PCR	Lebensmittel	konstrukt-spez.: P35S, T-nos, P-nos, nptII, CTP2-CP4EPSPS, Pat, pFMV, Bar, 35S-petu; event-spez.: CV127-9, MON87701-2, MON 87708-9, MON 87769-7, MON 89788, GTS-40-3-2, A2704-12, DAS-	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
						81419-2, MON88017-2, Bt11, NK603, TC1507, GA21, MON810, MON863, 40278-9, MON 87427-7, Bt 176, 3272, SYN 5307-1, Ms8, GT/RT 73, DP-073496-4; artspez.: CaMV, mhmg (Mais), Lectin (Soja), PLD (Reis), SAD (Leinsaat), cruA (Raps)	
S		LVA-UM-PT01 (2017-11)	Qualitative und quantitative Bestimmung von Tierarten in Futtermittel und Lebensmittel mittels RT-PCR	RT-PCR	Lebensmittel	Huhn, Pute, Rind, Schwein, Pferd, Schaf	
S		LVA-UM-QB06 (2017-12)	Beurteilung der Bebrütung in Konserven (Schnelltest)	Qualitative Nachweise	Konserven	Bombagen	
S		LVA-UM-QN05 (2016-09)	Qualitativer Nachweis von Neutralisations-mittel in Butter und Butterschmalz mittels Farbreaktion	Qualitative Nachweise	Butter, Butterschmalz	Neutralisationsmittel	
S		LVA-UM-QP03 (2017-01)	Bestimmung der Peroxidaseaktivität in Milch in Milch mittels "Peroxtesmo-MI-Schnelltest"	Qualitative Nachweise	Milch, Milcherzeugnisse	Peroxidaseaktivität	
S		LVA-UM-QP04 (2017-01)	Qualitativer Phosphatasenachweis in Milch- und Milcherzeugnissen mittels Schnelltest (Lactognost)	Qualitative Nachweise	Milch; Milcherzeugnisse	Phosphataseaktivität	
S		LVA-UM-QS03 (2020-02)	Qualitativer Nachweis von Stärke in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Farbreaktion	Qualitative Nachweise	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Stärkegehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		LVA-UM-SC01 (2016-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels GC-MS	GC-MS	zimthaltige Lebensmittel	Cumarin	
S		LVA-UM-SE01 (2017-09)	Bestimmung von Essigsäure und Propionsäure in Backwaren mittels GC-MS	GC-MS	Backwaren	Essigsäure, Propionsäure	
S		LVA-UM-SE02 (2017-07)	Bestimmung von Ergosterol in Tomatenerzeugnissen mittels GC/MS	GC-MS	Tomatenerzeugnisse	Ergosterol	
S		LVA-UM-SM04 (2017-03)	Bestimmung von Mykotoxinen mittels HPLC-MS/MS und isotopenmarkierten Standards in Lebensmitteln und Futtermitteln	HPLC-MS/MS	Getreide und Getreideprodukte, Mais, Trockenobst, Schalenfrüchte, Backwaren,Fruchtsäfte, Gewürze, Wein; in Kindernährmitteln eingeschränkt auf Fruchtsäfte (Aflatoxin B1, Ochratoxin-A) und Getreidebeikost (Aflatoxin B1)	Aflatoxin B1, Aflatoxin B2, Aflatoxin G1, Aflatoxin G2, Ochratoxin-A, Deoxynivalenol, Zearalenon, Fumonisin B1, Fumonisin B2, T2-Toxin, HT2-Toxin	
S		LVA-UM-SP07a (2023-06)	Bestimmung von Mykotoxinen mittels HPLC-MS/MS und isotopenmarkierten Standards unter Anwendung der QuEChERS-Methode in pflanzlichen Lebensmitteln	GC-EI-MS/MS, HPLC-ESI(+)-MS/MS, HPLC-ESI(-)-MS/MS und GC-NCI-MS	Getreide und Getreideprodukten, Mais, Trockenobst, Schalenfrüchten, Backwaren	Aflatoxin B1, Aflatoxin B2, Aflatoxin G1, Aflatoxin G2, Ochratoxin-A, Deoxynivalenol, Zearalenon, Fumonisin B1, Fumonisin B2, T2-Toxin, HT2-Toxin	
S		LVA-UM-TE01 (2017-11)	Bestimmung von Rohprotein nach Kjeldahl in Lebensmitteln mittels Maßanalytik	Kjeldahl-Verfahren	Fertiggerichte, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Pilze, Kindernährmittel, Zucker und Zucker-	Rohproteingehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
					waren, Schokoladen, Schokoladeerzeugnisse, Fleischextrakt, Bouillon, Suppen, Würze		
S		LVA-UM-TE03 (2016-07)	Bestimmung der Gesamtester von Spirituosen	Titrimetrie	Spirituosen	Gesamtester	
S		LVA-UM-TJ02 (2019-01)	Bestimmung des Gesamt-Iods (aus Iodid und Iodat) in Speisesalz	Titration	Speisesalz	Gesamtiodid	
S		LVA-UM-TW01 (2016-07)	Bestimmung von Wasser (Karl Fischer) in Lebensmitteln mittels Maßanalytik	Karl-Fischer Verfahren	Lebensmittel	Wassergehalt	
S		LVA-UM-XE01/02 (2017-08)	Sterilisation von Stahlkugeln mittels Autoklav oder Heißluftsterilisator inkl. Nachweis des Sterilisationsergebnisses.	Mikrobiologisches Nachweisverfahren	Stahlkugeln	Keimzahl	
N		MEBAK Wasser, 1.1.10.2 (2012-01)	Bestimmung der Gesamthärte von Wasser	Titration	Mineralwasser, Trinkwasser	Gesamthärte	
N		MEBAK WüBiBiMi, 2.26.1 (2012-01)	Manometrische Bestimmung des Kohlendioxidgehaltes in Getränken	Manometrisches Verfahren	Getränke	Kohlendioxidgehalt	
N		MEBAK WüBiBiMi, 2.9.2.3 (2012-01)	Bestimmung der Dichte von Bier und Würze mittels Biegeschwinger	Biegeschwinger Dichtemessung	Bier	Dichte, würze	
N		MEBAK, Bd. III 10.11.4N (1996-01)	Bestimmung der Keimzahl von Lactobacillen und Pediokokken in Bier und Biermischgetränken	Guss- und Spatelplatten; NBB Agar	Bier und Biermischgetränke	Lactobacillen, Pediokokken	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		MEBAK, Bd. III 10.11.4W (1996-01)	Bestimmung der Keimzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Bier und Biermischgetränken	Guss- und Spatelplatten; Würze Agar	Bier und Biermischgetränke	Hefen und Schimmelpilze	
N		OENORM EN 15633-1 (2009-03)	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit immunologischen Verfahren - Teil 1: Allgemeine Betrachtungen	ELISA	Lebensmittel	Ei, Walnuss, Soja, Milch	
N		OENORM EN 16802 (2014-11)	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Bestimmung von anorganischem Arsen in Lebensmitteln marinen Ursprungs und pflanzlichen Lebensmitteln mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS	ICP-MS	Lebensmittel	Arsen	
N		OENORM EN ISO 12966-1 (2015-10)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 1: Leitfaden für die moderne Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern (ISO 12966-1:2014)	GC-FID	Fette, Öle	FSME	
N		OENORM EN ISO 12966-4 (2015-10)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (ISO 12966-4:2015)	GC-FID	Fette, Öle	FSME	
N		OENORM EN ISO 21569 (2013-07)	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (ISO 21569:2005+Amd 1:2013) (konsolidierte Fassung)	PCR	Lebensmittel, Futtermittel und Saatgut	konstrukt-spez.: P35S, T-nos, P-nos, nptII, CTP2-CP4EPSPS, Pat, pFMV, Bar, 35S-pat, 35Spetu; event-spez.: A5547-127, LYO38, DP-305423-1, DP-356043-5, BPS-CV127-9, MON-87701-2, MON-87708-9, MON-87769-7,	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
						MON-89788, GTS-40-3-2, A2704-12, DAS-81419-2, MON-88017-2, Bt11, NK603, TC1507, GA21, MON810, MON863, DAS-40278-9, MON-87427-7, Bt 176, 3272, SYN 5307-1, Ms8, GT/RT 73, DP-073496-4; artspez.: CaMV, mhmg (Mais), Lectin (Soja), PLD (Reis), SAD (Leinsaat), cruA (Raps)	
N		OENORM EN ISO 7937 (2004-11)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004)	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	Clostridium perfringens	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		OIV-MA-AS-312-01A (2018-03)	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINES AND MUSTS ANALYSIS - Bestimmung des Alkoholgehaltes in Wein und Most	Dichtemessung - Pyknometer	Wein, Most	Alkoholgehalt	
N		OIV-MA-AS-313-01 (2018-01)	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung der Gesamtsäure mittels Maßanalytik in Wein und Obst	Titration	Wein	Gesamtsäure	
N		OIV-MA-AS-313-15 (2018-01)	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung des pH-Wertes in Wein und Most	pH-Messung	Wein, Most	pH-Wert	
N		OIV-MA-AS-323-04B (2018-01)	Bestimmung der schwefeligen Säure (freie und gebundene) in Wein mittels Maßanalytik (jodometrische Titration)	Iodometrisches Verfahren	Wein	Schwefelige Säure	
N		OIV-MA-AS2-01A (2018-01)	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung der relativen Dichte d 20/20	Dichtemessung (Pyknometer, Biegeschwinger)	Wein, Spirituosen	Dichte	
N		OIV-MA-AS2-03A (2018-01)	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung des Extraktgehaltes (gravimetrisch)	Gravimetrisches Verfahren	Wein, Most	Extraktgehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		OIV-MA-AS311-03 (2018-01)	Bestimmung von Zucker (Saccharose, Glucose, Fructose) in Wein und Most	HPLC-RI	Wein, Most	Saccharose, Fructose, Glucose,	
N		OIV-MA-AS313-02 (2018-01)	OIV - Kompendium internationaler Methoden für die Wein- und Mostanalyse - Bestimmung der flüchtigen Säure	Titration	Wein, Most	Flüchtigen Säure	
N		ONR CEN ISO/TS 13136 (2013-04)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (ISO/TS 13136:2012)	RT-PCR	Lebensmittel, Futtermittel	Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		Ph. Eur. 0008 (2020-01)	Gesamtkeimzahl auf R2A Agar in AP-Wasser	Membranfiltrationsverfahren, Koloniezählverfahren	AP-Wasser	Gesamtkeimzahl	einschließlich folgender Normen: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen (ISO 7704:1985)
N		Ph. Eur. 2.02.03.00 (2020-01)	Bestimmung des pH-Wertes in Kosmetika	pH-Messung	flüssige, pastöse Kosmetik	pH-Wert	
N		Ph. Eur. 2.6.12 (2020-01)	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen	Koloniezählverfahren	Nicht-sterile Produkte	mesophile aerobe Bakterien, Hefen und Schimmelpilze	keine Probenahme
N		Ph. Eur. 2.6.13 (2020-01)	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifierter Mikroorganismen	Kulturverfahren	nicht-sterile Produkte	Escherichia coli, Salmonellen, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus	keine Probenahme
N		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	Refraktometrie	Verarbeitungserzeugnisse, Obst, Gemüse	Gehalt an löslichem Trockenstoff	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ÖLMB Kap B 18, Anhang I (2010-02)	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 18 :Backerzeugnisse - Bestimmung des Füllgewichtes von Krapfen	Gravimetrisches Verfahren	Krapfen	Füllgewicht	
N		ÖLMB Kap B 24, 2.5.1 (2015-08)	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 24 - Gemüse und Gemüsedauerwaren: Bestimmung des Abtropfgewichtes von Obst- und Gemüseerzeugnissen	Gravimetrisches Verfahren	Gemüse, Gemüsewaren, Obst	Abtropfgewicht	
N		ÖLMB Kap B 35, F2 (2017-02)	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 35 - Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Bestimmung des Glasuranteiles bei tiefgekühlten Fischerzeugnissen	Gravimetrisches Verfahren	Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Bestimmung des Glasuranteiles bei tiefgekühlten Fischerzeugnissen	Glasuranteil	
N		ÖLMB Kap B 35, F3 (2017-02)	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 35 - Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Bestimmung des Panaden- und Backteiganteils von Fischerzeugnissen	Gravimetrisches Verfahren	Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Bestimmung des Panaden- und Backteiganteils von Fischerzeugnissen, andere Tiefkühlerzeugnisse	Panaden- und Backteiganteil	
N		ÖLMB Kap B 35, F4 (2017-02)	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 35 - Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Bestimmung des Abtropfgewichtes von Fischmarinade	Gravimetrisches Verfahren	Fischmarinade	Abtropfgewicht	
N		ÖLMB Kap B 4 (2015-07)	Österreichisches Lebensmittelbuch - Codexkapitel B 4 - Obst, Makroskopische Untersuchung von Trockenobst und Nüssen auf Verunreinigungen	Visuelle Prüfungen	Trockenobst, Nüsse	Verunreinigungen	

1) Arten von Prüfungen: Norm(N) oder SOP (S); 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) Konformitätsbewertungsverfahren kann -wenn markiert - auch vor Ort durchgeführt werden.

3) Techniken / Methoden / Ausrüstung werden zutreffendenfalls genannt und nur wenn Einfluss auf das Messergebnis gegeben ist.

REPUBLIK ÖSTERREICH BUNDESMINISTERIUM FÜR ARBEIT UND WIRTSCHAFT @ AMTSSIGNATUR	Unterzeichner	Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft
	Datum/Zeit	2023-11-29T16:16:30+01:00
	Aussteller-Zertifikat	CN=a-sign-corporate-07,OU=a-sign-corporate-07,O=A-Trust Ges. f. Sicherheitssysteme im elektr. Datenverkehr GmbH,C=AT
	Serien-Nr.	1056650987
	Hinweis	Dieses Dokument wurde amtssigniert.
	Prüfinformation	Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur finden Sie unter: http://www.signaturpruefung.gv.at