

## 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

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		91/180/EWGEntsch (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		BVL F 0003(EG) (2010-09)	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Futtermitteln - Kjeldahl-Verfahren - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. EG L 54/1 vom 26.02.2009)	Kjeldahl Verfahren	Futtermitteln	Rohproteingehalt	
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	Benzoessäure, 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, Zuckerwaren	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	GC-MS	Nüsse, Gewürze, Tee, Getreide, Obst, Gemüse	Bromid	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			gleichlautenden Norm DIN EN 13191-2, Ausgabe Oktober 2000, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-36)				
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 (2022-04)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der Norm DIN 10342, November 2021)	Gravimetrisches Verfahren	Milch, Milchprodukte	Fettgehalt	
N		BVL L 01.00-27 (1988-12)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren	Gravimetrische Verfahren	Milch, Milchprodukte	Trockenmassegehalt	
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	

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 03.00-40 (2013-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Käse real-time PCR-Verfahren	RT-PCR	Lebensmittel, Futtermittel	<i>Listeria monocytogenes</i>	
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	
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, Fleischerzeugnisse 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	

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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 Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	Photometrisches Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	Hydroxyprolinegehalt	
N		BVL L 06.00-9 (2008-06)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren	Photometrisches Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse	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 07.00-25 (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,	NIR Verfahren	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
			Fleisch- und Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren				
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	Histamin	Extraktion mit Methanol, ohne Internem Standard
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 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	
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	

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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 18.00-17 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau	GC-MS	Backerzeugnisse, Mayonnaise, Saucen, Milchprodukte, Aufstriche, alkoholische Getränke, pflanzliche und tierische Fette und Öle, Teigwaren	Cholesterin	
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	

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	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 <sup>3)</sup>	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 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 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	
N		BVL L 45.00-1 (1999-11)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao	HPLC mit DAD	Kakao, 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	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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	
N		BVL L 52.06-2 (1988-05)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf	Gravimetrisches Verfahren	Speisesenf	Gesamtfettgehalt	
N		DGF C-IV 5 (2012-01)	Bestimmung des Brechungsindex in Fetten	Refraktrometrie	Fette, Butter	Brechungsindex	

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		DIN 10223 (1996-01)	Untersuchung von Gewürzen und würzen- den Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche	Gravimetrisches Verfahren	Gewürze und würzende Zuta- ten, Trockenpilze, Trockenobst, kräuterhaltige Mischungen (Suppen)	Gesamtasche, säureunlösliche Asche	
N		DIN 10349 (2004-10)	Bestimmung des pH-Wertes im Butter- plasma	pH-Messung	Butterplasma	pH-Wert	
N		DIN 10477 (2000-08)	Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten	Gravimetrisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	Gesamtasche	
N		DIN 10479-1 (2022-02)	Butyrometrische Bestimmung des Fettgeh- altes 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 Fettgeh- altes von Milch und Milchprodukten - Teil 2: Produktspezifische Anforderungen	Butyrometrisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	Fettgehalt	
N		DIN 10751-3 (2018-09)	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 3: Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren	HPLC mit DAD	Honig, Marmelade	Hydroxymethylfurfural	
N		DIN 10752-1 (2018-09)	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Wassergehaltes - Teil 1: Analoges refrakto- metrisches Verfahren	Refraktrometrisches Verfahren	Honig	Wassergehalt	
N		DIN 10753 (2021-06)	Untersuchung von Honig - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	Leitfähigkeitsmessung	Honig	Elektrische Leitfähigkeit	

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		DIN 10756 (2021-03)	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure	Titration	Honig	freie Säure	
N		DIN 10758 (2023-09)	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glu- cose, Saccharose, Turanose und Maltose - HPLC-Verfahren	HPLC-RI	Honig	Glucose, Fructose, Saccharose, Maltose	
N		DIN 10775-1 (2016-07)	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Er- zeugnissen; Bestimmung des wasserlösli- chen Extraktanteils; Verfahren für Röstkaf- fee	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 be- schreibende Prüfung	Sensorische Prüfung	Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetische Mittel, Ge- brauchsgegenstände	Aussehen, Geruch, Geschmack	Geschmack nur bei Lebensmittel
N		DIN 10969 (2018-04)	Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewer- tung	Sensorische Prüfung	AMA Gütesiegel Speiseöl / AMA Gütesiegel Fleischwaren / AMA Gütesiegel Bier	Aussehen, Geruch, Geschmack	
N		DIN 38406-5 (1983-10)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Kati- onen (Gruppe E); Bestimmung des Ammo- nium-Stickstoffs (E 5)	Photometrisches Verfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	Ammoniumstickstoff	
N		DIN 38409-7 (2005-12)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung -	Titration	Mineralwasser, Trinkwasser	Säure- und Basenkapazität	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazität (H 7)				
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 15086 (2006-06)	Lebensmittel - Bestimmung von Isomalt, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln	HPLC-RI	Frucht- und Gemüsesäfte, feste und flüssige Frucht- und Gemüsezubereitungen	Sorbit	
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, Getränke, Milchprodukte	Coffeingehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EGV 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 Anhang III, Methode M - Bestimmung des Rohaschegehaltes Anhang IV, Methode B - Bestimmung des Vitamin E-Gehalts
N		EGV 2870/2000 (2000-12)	Verordnung (EG) 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

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN 1132 (1994-10)	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des pH-Wertes	pH-Messung	Frucht- und Gemüsesäfte, alko- holische- und nichtalkoholische Getränke	pH-Wert	
N		EN 1135 (1994-12)	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der Asche	Gravimetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Ge- tränke, Obst, Obstzubereitun- gen, Gemüse und Gemüsezu- bereitungen, Gärungssessig	Aschegehalt	
N		EN 12014-2 (2017-12)	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 2: HPLC/IC- Verfahren für die Bestimmung des Nitrat- gehaltes in Gemüse und Gemüseerzeugnis- sen	Ionenchromotographie	Gemüse, Gemüseerzeugnisse	Nitrat, Nitrit	
N		EN 12014-4 (2005-07)	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 4: Ionenchro- matographisches Verfahren (IC) für die Be- stimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen	Ionenchromotographie	Fleischerzeugnisse	Nitrat, Nitrit	
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 - Gravimetri- sches Verfahren mit Masseverlust beim Trocknen	Gravimetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Fruchtzubereitungen, Obst, Gemüse, Gemüsezubereitun- gen, Fertiggerichte und alko- holfreie Erfrischungsgetränke	Masseverlust	
N		EN 12147 (1996-12)	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der titrierbaren Säure	Titration	Frucht- und Gemüsesäfte, alko- holischer und nichtalkoholi-	titrierbare Säure	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
					scher Getränke, Obst, Obsterzeugnisse, Gemüse, Gemüseerzeugnisse, Brotaufstriche, Konfitüren, Marmeladen		
N		EN 12823-2 (2000-07)	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie - Teil 2: Bestimmung von $\beta$ -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 14177 (2003-12)	Lebensmittel - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	HPLC-ESI-MS/MS	Getränke, Frucht- und Frucht-erzeugnisse	Patulin	
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 (2018-05)	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren	HPLC-ESI(+)-MS/MS, HPLC-ESI(-)-MS/MS, GC-EI-MS/MS und GC-NCI-MS	GC-MS-MS: Commodity Group 1 – 8, gemäß SANTE LC-MS-MS: Commodity Group 1 – 8, gemäß SANTE GC-NCI-MS: Commodity Group 1, 2, 4b, 5, gemäß SANTE	Pestizide	-inklusive Module E8 und E9: Alkalische Hydrolyse der Ester und Konjugate saurer Pestizide, nur mit HPLC-ESI(-)-MS/MS



1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							weitere Unterlagen sind beim jeweiligen Konformitätsbewertungsverfahren unter <a href="https://akkreditierung-austria.gv.at">https://akkreditierung-austria.gv.at</a> verfügbar
N		EN 15763 (2009-12)	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss	ICP-MS	Lebensmittel, Futtermittel	Hg, Pb, Cd, As, Cr	
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 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 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)	Ionenchromatographie	Mineralwasser, Trinkwasser	Chlorid, Nitrit, Nitrat, Phosphat, Sulfat	

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	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 14501 (2021-05)	Milch und Milchpulver - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 - Reinigung durch Immunaффinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (ISO 14501:2021)	HPLC-MS/MS	Milch, Milchprodukte	Aflatoxin M1	
N		EN ISO 16266 (2008-02)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)	Membranfiltrationsverfahren	Mineralwasser, Trinkwasser, Prozesswasser, AP-Wasser	Pseudomonas aeruginosa	einschließlich folgender Norm: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen (ISO 7704:2023)
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	

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 4120 (2021-03)	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung (ISO 4120:2021)	Sensorische Prüfung	Lebensmittel	Aussehen, 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 6222 (1999-05)	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)	Gussplattenverfahren	Mineralwasser, Trinkwasser, Prozesswasser, AP-Wasser	Koloniezahl	
N		EN ISO 660 (2020-09)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität (ISO 660:2020)	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	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	Mineralwasser, Trinkwasser, Prozesswasser, AP-Wasser	intestinale Enterokokken	einschließlich folgender Norm: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000)				mikrobiologische Analysen (ISO 7704:2023)
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	
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 QuPPE PO (2024-12)	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

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							-Probenvorbereitung für Meeresfrüchte mittels QUPPE AO
N		EUV 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	
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 wasserlöslichen 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 H <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> , H <sub>2</sub> SO <sub>3</sub> ), Angabe als Essigsäuregehalt	
N		IFU 52 (2005-01)	Bestimmung von Alkohol (enzymatisch) in Getränken	Enzymatisches Verfahren	Getränke	Ethanolgehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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) mit- tels Refraktion	Refraktometrie	Getränke	Trockensubstanz	
N		ISO 11290-1 (2017-05)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Hori- zontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisver- fahren	Kulturverfahren	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp.	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, in- klusive Änderungen:  EN ISO 6887-1 bis 6: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorberei- tung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdün- nungen und von Dezimalverdün- nungen für mikrobiologische Unter- suchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Flei- scherzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fi- scherzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeug- nissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen Teil 6: Spezifische Regeln für die

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion
N		ISO 11290-2 (2017-05)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Hori- zontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp.	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, in- klusive Änderungen: EN ISO 6887-1 bis 6: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorberei- tung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdün- nungen und von Dezimalverdün- nungen für mikrobiologische Unter- suchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Flei- scherzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fi- scherzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeug- nissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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, Staphylococcus 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.	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 Fleischerzeugnissen 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 <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 14189 (2013-11)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Membranfiltrationsverfahren	Membranfiltrationsverfahren	Mineralwasser, Trinkwasser, Prozesswasser, AP-Wasser	Clostridium perfringens	einschließlich folgender Norm: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen (ISO 7704:2023)
N		ISO 15213-1 (2023-01)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren	Gussplattenverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	sulfit-reduzierende Bakterien	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen:  EN ISO 6887-1 bis 6: 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 <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							<p>Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion</p>
N		ISO 15213-2 (2023-11)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	Clostridium perfringens	<p>einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen:</p> <p>EN ISO 6887-1 bis 6: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p> <p>Teil 6: Spezifische Regeln für die</p>

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion
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	<p>einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen:</p> <p>EN ISO 6887-1 bis 6: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p> <p>Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion</p>

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 1576 (1988-07)	Tee; Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche	Gravimetrisches Verfahren	Tee	wasserlösliche und wasserunlösliche Asche	
N		ISO 16212 (2017-06)	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zäh- lung von Hefen und Schimmelpilzen	Koloniezählverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosme- tika	Hefe und Schimmel	inklusive EN ISO 21148 - Kosmeti- sche Mittel - Mikrobiologie - Allge- meine Anleitungen zur mikrobiolo- gischen Untersuchung (in der letz- ten gültigen Ausgabe, einschließlich aller Änderungen)
N		ISO 16649-2 (2001-04)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Fut- termitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von beta-glucuronidase-positiven- Escherichia-coli - Teil 2: Koloniezählverfah- ren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- beta-D-Glucuronsäure	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	E.coli	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, in- klusive Änderungen:  EN ISO 6887-1 bis 6: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorberei- tung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdün- nungen und von Dezimalverdün- nungen für mikrobiologische Unter- suchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Flei- scherzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fi- scherzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeug- nissen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion
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	
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 mikrobiolo-

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							gischen 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, B2, B3 and B6 - Enzymatic digestion and LC-MS/MS	LC-MS/MS	Getränke, Fruchtsäfte, Nahrungsergänzungsmittel, Cerealien, fetthaltige Lebensmittel	Thiamin (Vitamin B1), Riboflavin (Vitamin B2), Niacin (Vitamin B3), Pantothensäure (Vitamin B5), Vitamin B6	Abweichung zur Norm: kein enzymatischer Verdau, stabile Isotopen markierte interne Standards 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 6: 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 <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							<p>Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fleischerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p> <p>Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion</p>
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	<p>einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen:</p> <p>EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die</p>

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							<p>Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p>
N		ISO 21528-2 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontale Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	Enterobacteriaceae	<p>einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen:</p> <p>EN ISO 6887-1 bis 6: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fischerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die</p>



1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion
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 - Nach- weis von Pseudomonas aeruginosa	Kulturverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosme- tika	Pseudomonas aeruginosa	inklusive EN ISO 21148 - Kosmeti- sche Mittel - Mikrobiologie - Allge- meine Anleitungen zur mikrobiolo- gischen Untersuchung (in der letz- ten gültigen Ausgabe, einschließlich aller Änderungen)
N		ISO 22718 (2015-12)	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nach- weis von Staphylococcus aureus	Kulturverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosme- tika	Staphylococcus aureus	inklusive EN ISO 21148 - Kosmeti- sche Mittel - Mikrobiologie - Allge- meine Anleitungen zur mikrobiolo- gischen Untersuchung (in der letz- ten gültigen Ausgabe, einschließlich aller Änderungen)
N		ISO 22935-3 (2023-04)	Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 3: Verfahren zur Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Überein- stimmung mit Produktspezifikationen mit- tels Punktvergabe	Sensorische Prüfung	Milch; Milcherzeugnisse	Aussehen, Geruch, Geschmack	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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	
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 6: 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 Fleischergezeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							<p>Vorbereitung von Fisch und Fischeerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p> <p>Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion</p>
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	<p>einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen:</p> <p>EN ISO 6887-1 bis 6: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fischeerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischeerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die</p>

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							<p>Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p> <p>Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion</p>
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.	<p>einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen:</p> <p>EN ISO 6887-1 bis 6: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die</p>

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							<p>Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion</p>
N		ISO 6888-1 (2021-08)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	koagulase positive Staphylokokken (inkl. Staphylococcus aureus)	<p>einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen:</p> <p>EN ISO 6887-1 bis 6: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p> <p>Teil 6: Spezifische Regeln für die</p>

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion
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 Dezimalverdünnungen 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

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							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 Fischezeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen 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 (2023-10)	Nachweis von antibakteriellen Hemmstoffen mittels Agardiffusionsverfahren in Trinkmilch und nicht fermentierten Milchmischgetränken, Schlagobers	Agardiffusionsverfahren	Milch, Schlagobers, nicht-fermentierte Milchmischgetränke, keine kakaohaltigen 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

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							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 Fischerezeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
S		LVA-UM-BL01 (2019-12)	Bestimmung der Gesamtkeimzahl pro m3 Luft mittels Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Luft	Gesamtkeimzahl	
S		LVA-UM-BL02 (2019-12)	Bestimmung von Hefen pro m3 Luft mittels Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Luft	Hefen	
S		LVA-UM-BL03 (2019-12)	Bestimmung von Schimmelpilzen pro m3 Luft mittels Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Luft	Schimmelpilze	
S		LVA-UM-BP06 (2020-01)	Hefen auf Würze Agar in Bier und Biermischgetränken (Spatelverfahren)	Koloniezählverfahren	Bier, Biermischgetränke	Hefen	
S		LVA-UM-BP07 (2020-01)	Schimmelpilze auf Würze Agar in Bier und Biermischgetränken (Spatelverfahren)	Koloniezählverfahren	Bier, Biermischgetränke	Schimmelpilze	



<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		LVA-UM-BP17 (2023-05)	Anaerobe Keime auf RCM-Agar in Lebensmitteln, Katzen- und Hundefutter (Koloniezählverfahren)	Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Katzen- und Hundefutter	Anaerobe Keime	
S		LVA-UM-BP19 (2021-10)	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	
S		LVA-UM-BP21 (2023-05)	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 Fleischzerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							<p>Vorbereitung von Fisch und Fischeerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p>
S		LVA-UM-BS09 (2021-10)	Nachweis von osmotoleranten Hefen und Schimmelpilzen auf Glucose-Agar in Lebensmitteln mit hohem Zuckergehalt (Spatelverfahren)	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	osmotolerante Hefen und Schimmelpilzen	<p>einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen:</p> <p>EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fischeerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischeerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die</p>

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
S		LVA-UM-EP01 (2016-09)	Potentiometrische Bestimmung des pH- Wertes in Lebensmitteln	pH-Messung	Honig, Milchprodukte, Getrei- deerzeugnisse, Hülsenfrüchte, Kakao und Kakaoerzeugnisse, Obst und Obsterzeugnisse, Ge- müse und Gemüseerzeugnisse, Konfitüren, Marmeladen, Brot- aufstriche, Brot-, Back- und Dauerbackwaren	pH-Messung	
S		LVA-UM-FA06 (2020-12)	Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln	Enzymatisches Verfahren	Essig, Backmischungen, Back- waren, Getreide und Getrei- deerzeugnisse, Salz, Fertigge- richte, Kartoffelerzeugnisse, Obst und Obsterzeugnisse, Ge- müse und Gemüseerzeugnisse, Milchprodukte, Süßwaren, Schokoladeerzeugnisse	Ethanol	
S		LVA-UM-FS03 (2022-01)	Bestimmung der Stärke und Stärkeabbau- produkte	Enzymatisches Verfahren	Backwaren und Fruchtzuberei- tungen, Stärke, Zucker	Stärke-, und Stärkeabbauprodukte	
S		LVA-UM-GF01 (2016-09)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestim- mung des Gesamtfettgehaltes (Weibull- Stoldt)	Gravimetrisches Verfahren	Fisch und Fischerzeugnisse, Schokoladeerzeugnisse, Fertig- gerichte, Obst und Obsterzeug- nisse, Gemüse und Gemüseer- zeugnisse, Honig, Nüsse und Schalenfrüchte, Tee, Kaffee, Zuckerwaren, Öle- und Fette, Gewürze, Kräuter, alkoholische	Gesamtfettgehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
					und nicht-alkoholische Getränke, Pilze und Pilzerzeugnisse, Knabbergebäck		
S		LVA-UM-GG01 (2017-11)	Bestimmung von Gewichten (anteilmäßige 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 (2023-01)	Bestimmung von Wasser bzw Trockenmasse in Lebensmitteln mittels Gravimetrie	Gravimetrisches Verfahren	Fisch- und Fischerzeugnisse, Mineralwasser, Trinkwasser	Trockenmasse, Wassergehalt	
S		LVA-UM-HA06 (2023-03)	Bestimmung der Anionen Chlorid, Nitrit, Nitrat, Sulfat und Orthophosphat mittels Ionenchromatographie in Lebensmitteln und Fluorid in Zahnpflegemitteln und Reinigungsmitteln	Ionenchromatographie	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, Knabbergebäck, Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Kakao, Schokolade, Meeresfrüchte	Chlorid, Nitrit, Nitrat, Sulfat, Orthophosphat, Fluorid	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		LVA-UM-HA07 (2016-05)	Bestimmung der Schwefeligen Säure in Lebensmitteln mit Ionenchromatographie nach Stabilisierung mit Acetaldehyd	Ionenchromatographie	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	
S		LVA-UM-HA43 (2022-04)	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-HF03 (2021-08)	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	

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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-HK02 (2022-03)	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-HO03 (2024-04)	Bestimmung von organischen Säuren, Taurin, Glucuronolacton, Inosit, Sucralose und Sorbit mittels LC-MSMS in Lebensmitteln	LC-MS/MS	Fruchtsäfte, Fruchtkonzentrate, Milchprodukte, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Getränke, Getränkpulver, Energy Drinks, Teige, Backwaren	Citronensäure, Iso-Citronensäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Weinsäure, Shikimisäure, Taurin, Glucuronolacton, Inosit, Sucralose, Sorbit	
S		LVA-UM-HS06 (2016-05)	Bestimmung von Cyclamat in Lebensmitteln - Extraktion nach BVL L 00.00-28 - Ionenchromatographie mit ECD und UV-Detektor	Ionenchromatographie 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-HV09 (2024-04)	Bestimmung der Vitamine D2 und D3 mittels LC-MSMS in Lebensmitteln und Futtermitteln	LC-MS/MS	Getränke, fetthaltige Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Futtermittel	Vitamin D2, Vitamin D3	Probenvorbereitung und Extraktion wie in DIN EN 12821

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		LVA-UM-HV14 (2024-06)	Bestimmung von Vitamin B12 in Lebensmitteln mittels LC-MSMS	LC-MS/MS	Getränke, Milch und Milchsichgetränken, Getränkepulver und Nahrungsergänzungsmitteln	Vitamin B12	
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 (2023-02)	Bestimmung von Saccharose, Glukose, Fruktose, Laktose, Maltose, Galaktose mittels Ionenchromatographie in Lebensmitteln	Ionenchromatographie mit AD	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Obst und Obsterezeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Backwaren, Getreide und Getreideerzeugnisse, Kakao und Kakaoerzeugnisse, Honig, Getränke allgemein, Fertiggerichte, Milch und Milchprodukte, Senf, Zucker und Zuckerwaren, Essig, Getränke allgemein	Saccharose, Glukose, Fruktose, Laktose, Maltose, Galaktose	
S		LVA-UM-HZ10 (2024-09)	Bestimmung von Saccharose, Glucose, Fruktose 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 und von Sorbit in Obst und Obstzubereitungen 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	Saccharose, Glukose, Fruktose, Laktose, Maltose, Galaktose, Sorbit	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
					nissen, Frucht- und Gemüse-säfte, feste und flüssige Frucht- und Gemüsezubereitungen		
S		LVA-UM-IM01 (2024-12)	Bestimmung von Mengenelementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ICP/MS	ICP-MS	Fisch und Fischerzeugnisse, Schokoladeerzeugnisse, Fertigerichte, 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 (2024-12)	Lebensmittel und Futtermittel - Bestimmung von Elementspuren mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP/MS) nach Mikrowellenaufschluss	ICP-MS	Fisch und Fischerzeugnisse, Schokoladeerzeugnisse, Fertigerichte, 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	Fe, Cu, Zn, Al	



1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
					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 (2024-07)	Durchführung des mikroskopischen Befundes in Lebensmitteln mit pflanzlichen Bestandteilen mittels Mikroskopie	Mikroskopie	pflanzliche Lebensmittel	Materialbeschaffenheit	
S		LVA-UM-NM01 (2024-12)	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-PG01 (2024-11)	Semi-Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Saatgut - Screeningverfahren mittels Realtime-PCR	RT-PCR	Lebensmittel	konstrukt-spez.: P35S, T-nos, nptII, CTP2-CP4EPS, Pat, pFMV, Bar, AgroBorder I & II event-spez.: Soja-CV127-9, Soja-MON87701-2, Soja-MON87708-9, Soja-MON87769-7, Soja-MON89788, Soja-MON-87751, Soja-GTS-40-3-2, Soja-A2704-12, Soja-A5547-127; Soja-DP305423, Soja-356043; Mais-DAS-81419-2, Mais-MON88017-2, Mais-Bt11, Mais-NK603, Mais-TC1507, Mais-GA21, Mais-MON810, Mais-	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
						MON863, Mais-40278-9, Mais-MON87427-7, Mais-Bt176, Mais-3272, Mais-SYN 5307-1, Mais-MON-87419-8, Mais-MON-95379-3, Mais-MON-94804-4, Mais-DP-915635-4, Mais-VCO1981-5, Mais-REN-00038 (Ly038), Mais-DP202216-6, Raps-Ms8, Raps-GT/RT 73, Raps-DP-073496-4; Raps-LBFLFK-L1, Raps-LBFLFK-L2, Raps-MON-94100; artspez.: CaMV, mhmG (Mais), Lec-tin (Soja), PLD (Reis), SAD (Lein-saat), 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 Neutralisationsmittel 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	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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 Farbreak- tion	Qualitative Nachweise	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Stärkegehalt	
S		LVA-UM-SC01 (2024-05)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestim- mung von Cumarin in zimthaltigen Lebens- mitteln mittels GC-MS	GC-MS	zimthaltige Lebensmittel	Cumarin	
S		LVA-UM-SE01 (2017-09)	Bestimmung von Essigsäure und Propions- säure in Backwaren mittels GC-MS	GC-MS	Backwaren	Essigsäure, Propionsäure	
S		LVA-UM-SE02 (2017-07)	Bestimmung von Ergosterol in Tomatener- zeugnissen mittels GC/MS	GC-MS	Tomatenerzeugnisse	Ergosterol	
S		LVA-UM-SM04 (2024-11)	Bestimmung von Mykotoxinen mittels HPLC-MS/MS und isotopenmarkierten Stan- dards in Lebensmitteln und Futtermitteln	HPLC-MS/MS	Getreide und Getreidepro- dukte, Mais, Trockenobst, Schalenfrüchte, Backwa- ren,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, De- oxynivalenol, Zearalenon, Fumoni- sin B1, Fumonisin B2, T2-Toxin, HT2-Toxin	
S		LVA-UM-SP07a (2024-11)	Bestimmung von Mykotoxinen mittels HPLC-MS/MS und isotopenmarkierten Stan- dards unter Anwendung der QuEChERS-Me- thode in pflanzlichen Lebensmitteln	HPLC-ESI(+)-MS/MS und HPLC-ESI(-)- MS/MS	Getreide und Getreideproduk- ten, Mais, Trockenobst, Scha- lenfrüchten, Backwaren	Aflatoxin B1, Aflatoxin B2, Aflatoxin G1, Aflatoxin G2, Ochratoxin-A, De-	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
						oxynivalenol, Zearalenon, Fumonisin B1, Fumonisin B2, T2-Toxin, HT2-Toxin	
S		LVA-UM-TE01 (2022-05)	Bestimmung von Rohprotein nach Kjeldahl in Lebensmitteln mittels Maßanalytik	Kjeldahl-Verfahren	Fertiggerichte, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Pilze, Kindernährmittel, Zucker und Zuckerwaren, Schokoladen, Schokoladeerzeugnisse, Fleischextrakt, Bouillon, Suppen, Würze	Rohproteingehalt	
S		LVA-UM-TE03 (2022-01)	Bestimmung der Gesamtester von Spirituosen	Titrimetrie	Spirituosen	Gesamtester	
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 W-000.11.031 (2021-03)	Gesamthärte in 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, wärze	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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	
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 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, Ni	
N		OENORM EN 15633-1 (2019-11)	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit immunologischen Verfahren - Teil 1: Allgemeine Betrachtungen	ELISA	Lebensmittel	Ei, Walnuss, Soja, Milch	
N		OENORM EN 16619 (2015-06)	Lebensmittelanalytik - Bestimmung von Benzo[a]pyren, Benz[a]anthracen, Chrysen und Benzo[b]fluoranthren in Lebensmitteln mit Gaschromatographie und Massenspektrometrie (GC-MS)	GC-EI-MS/MS	Milchpulver, Nahrungsergänzungsmittel, Gewürze, Fleisch- und Fischprodukte, fettreiche Lebensmittel	Benza(a)pyren, Benz(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)fluoranthren	Abweichungen zur Norm: Aufreinigung über Verseifung, Cyclohexan Extraktion und Umlösen auf ACN-Matrixextrakt statt SEC/SPE
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 12966-4 (2015-10)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (ISO 12966-4:2015)	GC-FID	Fette, Öle	Fettsäuremethylester	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung, inklusive Änderungen:  EN ISO 12966-1 bis 3 Tierische und

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern Teil 1: Leitfaden für die moderne Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)
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, nptII, CTP2-CP4EPS, Pat, pFMV, Bar, AgroBorder I & II event-spez.: Soja-CV127-9, Soja-MON87701-2, Soja-MON87708-9, Soja-MON87769-7, Soja-MON89788, Soja-MON-87751, Soja-GTS-40-3-2, Soja-A2704-12, Soja-A5547-127; Soja-DP305423, Soja-356043; Mais-DAS-81419-2, Mais-MON88017-2, Mais-Bt11, Mais-NK603, Mais-TC1507, Mais-GA21, Mais-MON810, Mais-MON863, Mais-40278-9, Mais-MON87427-7, Mais-Bt176, Mais-3272, Mais-SYN 5307-1, Mais-MON-87419-8, Mais-MON-95379-3, Mais-MON-94804-4, Mais-DP-915635-4, Mais-VCO1981-5, Mais-REN-00038 (Ly038), Mais-DP202216-6, Raps-Ms8, Raps-	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
						GT/RT 73, Raps-DP-073496-4; Raps-LBFLFK-L1, Raps-LBFLFK-L2, Raps-MON-94100; artspez.: CaMV, mhmG (Mais), Lec-tin (Soja), PLD (Reis), SAD (Lein-saat), cruA (Raps)	
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 Maß-analytik 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 Maßanaly-tik (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 (Biegeschwinger)	Wein, Spirituosen	Dichte	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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 Fleischzerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischzerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen



<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		Ph. Eur. 0008 (2024-10)	Gesamtkeimzahl auf R2A Agar in AP-Wasser	Membranfiltrationsverfahren, Kolo- niezählverfahren	AP-Wasser	Gesamtkeimzahl	einschließlich folgender Norm: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen (ISO 7704:2023)
N		Ph. Eur. 2.6.12 (2024-10)	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Pro- dukte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen	Koloniezählverfahren	Nicht-sterile Produkte	mesophile aerobe Bakterien, Hefen und Schimmelpilze	keine Probenahme
N		Ph. Eur. 2.6.13 (2024-10)	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Pro- dukte: Nachweis spezifizierter Mikroorganis- men	Kulturverfahren	nicht-sterile Produkte	Escherichia coli, Salmonellen, Pseu- domonas aeruginosa, Staphylococ- cus aureus	keine Probenahme
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 Gemüsedauer- waren: Bestimmung des Abtropfgewichtes von Obst- und Gemüseerzeugnissen	Gravimetrisches Verfahren	Gemüse, Gemüsewaren, Obst	Abtropfgewicht	
N		ÖLMB Kap B 35, F2 (2017-12)	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex- Kapitel B 35 - Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Be- stimmung des Glasuranteiles bei tiefgekühl- ten Fischerzeugnissen	Gravimetrisches Verfahren	Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeug- nisse: Bestimmung des Glasur- anteiles bei tiefgekühlten Fi- scherzeugnissen	Glasuranteil	
N		ÖLMB Kap B 35, F3 (2017-12)	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex- Kapitel B 35 - Fische, Krebse, Weichtiere	Gravimetrisches Verfahren	Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeug- nisse: Bestimmung des Pana- den- und Backteiganteils von	Panaden- und Backteiganteil	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			und daraus hergestellte Erzeugnisse: Bestimmung des Panaden- und Backteiganteils von Fischerzeugnissen		Fischerzeugnissen, andere Tiefkühlerzeugnisse		
N		ÖLMB Kap B 35, F4 (2017-12)	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.