Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Garching	Probennahme	Probenahme für sensorische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Bedarfsgegenstände	-	A LMU034-04	2025-04	Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen	
Garching	Probennahme	Probenahme für sensorische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Bedarfsgegenstände	-	A VML011-06	2025-04	Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen	
Garching	Probennahme	Probenahme für sensorische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Bedarfsgegenstände	-	SOP S0033-05	2024-04	Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen	
Garching	Probennahme	Probenahme für sensorische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Kosmetika	-	A LMU034-04	2025-04	Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen	
Garching	Probennahme	Probenahme für sensorische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Kosmetika	-	A VML011-06	2025-04	Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen	
Garching	Probennahme	Probenahme für sensorische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Kosmetika	-	SOP S0033-05	2024-04	Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen	
Garching	Probennahme	Probenahme für sensorische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Lebensmittel	-	A LMU034-04	2025-04	Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen	
Garching	Probennahme	Probenahme für sensorische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Lebensmittel	-	A VML011-06	2025-04	Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen	
Garching	Probennahme	Probenahme für sensorische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Lebensmittel	-	SOP S0033-05	2024-04	Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen	
Garching	Probennahme	Probenahme für Immunologische, Mikrobiologische und Molekular-biologische Untersuchunge	Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittel-bereich	A	DIN EN ISO 18593	2018-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen (ISO 18593:2018); Deutsche Fassung EN ISO 18593:2018	
Garching	Histologie	gewebliche Zusammensetzung	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	C	ASU L 06.00-13	1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung	Einschränkung: keine Histometrie
Garching	Histologie	gewebliche Zusammensetzung	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	C	P VML042-06	2023-03	Alcianblau-Färbung pH 2,5 und pH 1,0 zur Darstellung von Verdickungsmitteln in Fleischerzeugnissen und -zubereitungen	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Garching	Histologie	gewebliche Zusammensetzung	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	C	ASU L 06.00-13a/2	2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung von Geweben und weiteren Bestandteilen in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Verfahren zur histologischen Untersuchung - Teil 2: Färbeverfahren für histologische Schnitte	keine Histometrie; ausgewählte Färbemethoden
Garching	Agglutinationstest	Bakterien	Lebensmittel, Bakterienkulturfiltrate aus dem Lebensmittelbereich	A	BIO-RAD PastorexTM STAPH-PLUS Nr. 56356	2020-02	Identifizierung von Staphylococcus aureus hier: Latex-Agglutinationstest	
Garching	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart, Chloramphenicol, Staphylokokken	Lebensmittel	B	Neogen Corporation Veratox® for Histamine ~~9505~~ V-Hist-ES_1118	2018-11	ELISA-Test für den quantitativen Nachweis von Histamin in makrelenartigem Fisch	
Garching	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart, Chloramphenicol, Staphylokokken	Lebensmittel	B	R-Biopharm AG RIDASCREEN® Chlorampheni-col R1511	2021-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Chloramphenicol in Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Screeningverfahren)	
Garching	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart, Chloramphenicol, Staphylokokken	Lebensmittel	B	R-Biopharm AG RIDASCREEN® FAST Milk R4652	2021-11	Nachweis von Milchproteinen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay	
Garching	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart, Chloramphenicol, Staphylokokken	Lebensmittel	B	R-Biopharm AG RIDASCREEN® FAST Ei/Egg Protein R6402	2022-05	Nachweis von Ei-spezifischen Proteinen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay	
Garching	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart, Chloramphenicol, Staphylokokken	Lebensmittel	B	R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin R7001	2021-10	Bestimmung von Prolaminen aus Weizen, Roggen und Gerste in Lebensmitteln mittels ELISA	
Garching	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart, Chloramphenicol, Staphylokokken	Lebensmittel	B	R-Biopharm AG RIDASCREEN® SET A, B, C, D, E R4101	2020-10	Sandwich-Enzymimmunoassay zur Identifikation der Staphylo kokken Enterotoxine (SET) A, B, C, D und E in flüssigen und festen Lebensmitteln sowie in Bakterienkulturen	
Garching	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart, Chloramphenicol, Staphylokokken	Lebensmittel	B	ELISA TECHNOLOGIES Elisa-TEK™ Cooked Beef Kit Art. Nr. 510611 rev. 18010	2021-02	Nachweis der Tierart Rind in erhitztem Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels ELISA	Rind
Garching	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart, Chloramphenicol, Staphylokokken	Lebensmittel	B	ELISA TECHNOLOGIES Elisa-TEK™ Cooked Pork Kit Art. Nr. 510621 rev. 18010	2021-02	Nachweis der Tierart Schwein in erhitztem Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels ELISA	Schwein
Garching	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart, Chloramphenicol, Staphylokokken	Lebensmittel	B	ELISA TECHNOLOGIES Elisa-TEK™ Cooked Poultry Kit Art. Nr. 510631 rev. 18010	2021-02	Nachweis der Tierart Geflügel in erhitztem Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels ELISA	Geflügel

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Garching	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart, Chloramphenicol, Staphylokokken	Lebensmittel	B	ELISA TECHNOLOGIES Elisa-TEK™ Cooked Horse Kit Art. Nr. 510651 rev. 18010	2021-02	Nachweis der Tierart Pferd in erhitztem Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels ELISA	Pferd
Garching	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart, Chloramphenicol, Staphylokokken	Lebensmittel	B	R-Biopharm AG RIDASCREEN® FAST Casein R4612	2022-05	Nachweis von Casein in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay	
Garching	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart, Chloramphenicol, Staphylokokken	Lebensmittel	B	R-Biopharm AG RIDASCREEN® SET TOTAL R4105	~~2022-10~~ 2026-05	Enzymimmunoassay für den gemeinsamen Nachweis von Staphylokokken Enterotoxinen (A-E) in Lebensmitteln	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Salmonella spp.	Futtermittel	A	ASU L 00.00-20	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-20	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ISO 21527-1	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95 (EN)	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	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 (EN)	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-33	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Über-nahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	P VMM167-04	2022-06	Spatelverfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Koloniezählver-fahren bei 42 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	P VMM181-01	2017-05	Quantitativer Nachweis von fakultativ und obligat anaeroben auch pathogenen Mikroorganismen sowie deren Sporen in Lebensmitteln	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 6888-1 :2021 + A1:2023	2024-03	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	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	DIN 10109	2016-05	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen – Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien – Spatelverfahren	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 10272-1 2023-07 + A1	2023-02	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017 + Amd 1:2023); Deutsche Fassung EN ISO 10272-1:2017 + A1:2023	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-20a	2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Endgültige Bestätigung von Salmonellen	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-21	1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestätigung von Escherichia coli durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-22	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-32	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und Listeria spp. Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-88/2	2023-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren nach § 64 LFGB 00.00-88/2 mit Anpassung an DIN EN ISO 4833-2:2022-05	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-133/2	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019)	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 06.00-43	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischer-zeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	P VMM044-04	2017-04	Qualitativer Nachweis von fakultativ und obligat anaeroben pathogenen Mikroorganismen sowie deren Sporen in Lebensmitteln	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 01.00-96	2025-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch, Milcherzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis – Referenzverfahren (Übernahme der Norm DIN 10186:2025-09)	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 15213-2	2024-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. – Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren (ISO 15213-2:2023); Deutsche Fassung EN ISO 15213-2:2023	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 59.00-1	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser Referenzverfahren	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 59.00-2	1988-5	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser Referenzverfahren	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 59.00-3	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser Referenzverfahren	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 59.00-4	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser Referenzverfahren	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 59.00-5	1988-05	Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	B	ASU B 80.00-2	2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächen-keimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette – Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren) (Übernahme der Norm DIN 10113-2, Februar 2023) ASU-Verfahren B 80.00-2:2023-08	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	B	FLI Meldepflichtige Salmonella-Infektionen	2024-02	Amtliche Sammlung von Verfahren zur Probenahme und Untersuchung von Untersuchungsmaterial tierischen Ursprungs im Hinblick auf anzeigepflichtige Tierseuchen -Amtliche Methode und Falldefinition - Meldepflichtige Salmonella-Infektionen	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	B	ASU B 80.00-1	2023-08	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächen-keimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen en-tlang der Lebensmittelkette – Teil 1: Tupferverfahren (Übernahme der Norm DIN 10113-1, Februar 2023)	
Garching	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	B	ASU B 80.00-5	2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für die Probenahmetechniken von Oberflächen ASU § 64 LFGB B 80.00-5:2019-02 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 18593, Ausgabe Oktober 2018)	
Garching	Amplifikationsverfahren Multiplex PCR (Real-Time-PCR)	Bakterien, Viren, Allergene	Lebensmittel	C	Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ALLERGEN 4plex Soja/Celery/ Mustard + IAC S3401	2021-11	Direkter qualitativer Nachweis und Differenzierung einer spezifischen DNA-Sequenz von Soja (Glycine max), Sellerie (Apium graveolens) und Senf (Brassica carinata, Brassica juncea, Brassica nigra, Sinapis alba, Sinapis arvensis) in Lebensmitteln mittels Multiplex-Real-time-PCR	
Garching	Amplifikationsverfahren Multiplex PCR (Real-Time-PCR)	Bakterien, Viren, Allergene	Lebensmittel	C	P VMM146-04	2024-03	Nachweis von Pathogenitätsfaktoren im Genom von *Bacillus cereus* -Isolaten mittels eines Multiplex Real-Time-PCR Verfahrens	
Garching	Amplifikationsverfahren Multiplex PCR (Real-Time-PCR)	Bakterien, Viren, Allergene	Lebensmittel	C	P VMM170-02	2024-02	Qualitativer Nachweis thermophiler Campylobacter spp. in Lebensmitteln und sonstigem Untersuchungsmaterial mittels eines Quadruplex Real-Time-PCR Verfahrens	(Einschränkung: hier nur Lebensmittel)
Garching	Amplifikationsverfahren Multiplex PCR (Real-Time-PCR)	Bakterien, Viren, Allergene	Lebensmittel	C	P VMM180-03	2024-03	Molekularbiologischer Nachweis von Neurotoxin A-F produzierenden Clostridien mittels eines Multiplex real-time-PCR-Verfahrens	
Garching	Amplifikationsverfahren Multiplex PCR (Real-Time-PCR)	Bakterien, Viren, Allergene	Lebensmittel	C	Fa. Hygiena foodproof® STEC Screening LyoKit Best.Nr.: KIT 2300 77 (LP), Version 4,	2022-02	Nachweis von Pathogenitätsfaktoren im Genom von Escherichia coli-Isolaten mittels eines Multiplex-Real-time PCR-Verfahrens der Fa. Hygiena	
Garching	Amplifikationsverfahren Multiplex PCR (Real-Time-PCR)	Bakterien, Viren, Allergene	Lebensmittel	C	P VMM176-03	2024-03	Nachweis von Pathogenitätsfaktoren im Genom von Clostridium perfringens-Isolaten mittels eines Multiplex Real-time PCR-Verfahrens	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Garching	Amplifikationsverfahren Multiplex PCR (Real-Time-PCR)	Bakterien, Viren, Allergene	Lebensmittel	C	Fa. Hygiena foodproof® Norovirus Detection Kit (GI, GII) - Best.Nr. KIT 230055, Revision A ,	2023-12	Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln durch real-time RT-PCR	
Garching	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR	Tierart, Bakterien	Lebensmittel	C	CONGEN Biotechnologie GmbH SureFood® ANIMAL ID Beef IAAC S6113	2024-12	Nachweis von DNA der Tierart Rind (Bos taurus) in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Real-time PCR	Rind
Garching	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR	Tierart, Bakterien	Lebensmittel	C	CONGEN Biotechnologie GmbH SureFood® ANIMAL ID Pork IAAC S6114	2024-05	Nachweis von DNA der Tierart Schwein (Sus scrofa) in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Realtime PCR	Schwein
Garching	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR	Tierart, Bakterien	Lebensmittel	C	CONGEN Biotechnologie GmbH SureFood® ANIMAL ID Chicken IAAC S6115	2024-05	Nachweis von DNA der Tierart Huhn (Gallus gallus) in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Real-time PCR	Huhn
Garching	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR	Tierart, Bakterien	Lebensmittel	C	CONGEN Biotechnologie GmbH SureFood® ANIMAL ID Turkey IAAC S6116	2025-03	Nachweis von DNA der Tierart Pute (Meleagris gallopavo) in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Real-time PCR	Pute
Garching	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR	Tierart, Bakterien	Lebensmittel	C	CONGEN Biotechnologie GmbH SureFood® ANIMAL ID Horse IAAC S6118	2024-01	Nachweis von DNA der Tierart Pferd (Equus caballus) in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Real-time PCR	Pferd
Garching	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR	Tierart, Bakterien	Lebensmittel	C	Fa. Hygiena foodproof® Salmonella Detection LyoKit Best.Nr. KIT230099 (LP,96 Reaktionen) / KIT230100 (LP, 480 Reaktionen), Revision A	2023-09	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebens-/ und Futtermitteln (auch als Screeningverfahren bei Kotproben von Tieren) mittels eines real-time PCR-Verfahrens der Fa. Hygiena	
Garching	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR	Tierart, Bakterien	Lebensmittel	C	Fa. Hygiena, foodproof® Listeria monocytogenes Detection LyoKit, Best.Nr. KIT 2300 9 (LP), Version 4,	2022-02	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes mittels eines real-time PCR-Verfahrens der Fa. Hygiena	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Garching	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR	Noroviren der Genogruppen I und II	Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	-	ASU L 00.00-112	2007-12	Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln durch real-time RT-PCR	
Garching	Elektrodenmessung elektrochemische Messzelle	Restsauerstoffgehalt	Lebensmittelverpackungen mit Schutzatmosphäre	-	P LMU180-03	2022-02	Bestimmung des Restsauerstoffgehalts in Lebensmittelverpackungen mit Schutzatmosphäre	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	ASU L 07.00-40	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzo(a)pyren in geräucherten und mit Raucharomen hergestellten Fleischerzeugnissen	Modifizierung: *Analyten auch PAKs gemäß US EPA - Liste*
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	P RTA020-04	2026-01	Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1 u. G2 sowie Ochratoxin A in Gewürzen mittels HPLC-FLD nach Aufreinigung an Immunoaffinitätssäulen und Nachsäulenderivatisierung	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	P RTA024-01	2018-07	Bestimmung von Ethoxyquin und seinen Metaboliten in Fisch und Fischerzeugnissen mittels LC-FLD	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	P ZAA108-02	2025-04	Bestimmung von Benzo(a)pyren, Benzo(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen und Chrysen in Fetten und Ölen mittels HPLC-FLD	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-9	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-162	2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sorbinsäure und Benzoesäure in Lebensmitteln tierischen Ursprungs - HPLC-Verfahren	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	ASU L 01.00-76	2021-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 in Milch und Milchpulver - Reinigung durch Immunaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (Übernahme der Norm DIN EN ISO 14501, August 2021)	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	ASU L 10.00-5	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren	Modifikation: Vorsäulenderivatisierung, Aufreinigung/Extraktion und Chromatographie angepasst

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	ASU L 15.00-9	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15891, Ausgabe Dezember 2010)	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	ASU L 15.01/02-2	2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen - HPLC Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	ASU L 15.01/02-5	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Ergotalkaloiden in Roggen und Weizen - HPLC Verfahren mit Reinigung an einer basischen Aluminiumoxid Festphase	Modifikation: Extraktion und Chromatographie angepasst, d3 LSD als interner Standard
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	ASU L 15.03-1	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste HPLC Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009)	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	ASU L 31.00-20	2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig Verteilung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14177, Ausgabe März 2004)	Modifikation: Aufreinigung über Kieselgelsäule, ohne enzymatischen Aufschluss
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	ASU L 46.00-3	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC - Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 20481, Ausgabe Januar 2011)	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	ASU L 47.00-06	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10727, Ausgabe Mai 2004)	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	P RTA001-04	2020-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideprodukten	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	P RTA002-05	2025-12	Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 in pflanzlichen Lebensmitteln mittels HPLC-FLD nach IAC-Aufreinigung und Nachsäulenderivatisierung	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	P RTA003-08	2026-01	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch und Milcherzeugnissen mittels HPLC-FLD nach IAC-Aufreinigung	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	P RTA006-04	2026-05	Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (auch für Röstkaffee)	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	P RTA014-06	2025-10	Bestimmung von Deoxynivalenol in pflanzlichen Lebensmitteln mittels HPLC-DAD nach IAC-Aufreinigung	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	P RTA016-02	2014-07	Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV, FLD)	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten, Ethoxyquin	Lebensmittel	C	P LMU161-04	2021-03	Bestimmung des Coffeingehaltes in Kaffee, Tee und ver-gleichbaren Erzeugnissen sowie Erfrischungsgetränken mittels HPLC	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Zusatzstoffe, Tropanalkaloide, Mykotoxine, Rückstände	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-115	2018-10	Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Zusatzstoffe, Tropanalkaloide, Mykotoxine, Rückstände	Lebensmittel	C	ASU L 01.00-56	1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chloramphenicol in Milch	Modifizierung: LC-MS/MS ersetzt GC/MS, Derivatisierung entfällt
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Zusatzstoffe, Tropanalkaloide, Mykotoxine, Rückstände	Lebensmittel	C	ASU L 06.00-60	2012-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Amphenicol-Rückständen in Muskel und Milch, HPLC-MS/MS-Verfahren	Einschränkung: Matrix nur Muskelfleisch; Analyt nur Chloramphenicol; Modifizierung: Verbesserung der Verteilung im Extraktionsmedium
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Zusatzstoffe, Tropanalkaloide, Mykotoxine, Rückstände	Lebensmittel	C	P RTA009-02	2025-08	Bestimmung von Tropanalkaloiden in Getreideerzeugnissen und Tees	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Zusatzstoffe, Tropanalkaloide, Mykotoxine, Rückstände	Lebensmittel	C	P RTA026-05	2025-03	Screening auf ausgewählte Mykotoxine in Getreideerzeugnissen mit Hilfe der Dried-Extract-Spot-Analytik (mycoDES)	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Zusatzstoffe, Tropanalkaloide, Mykotoxine, Rückstände	Lebensmittel	C	P ZAA106-01	2017-09	Bestimmung von ausgewählten hochpolaren Pestizidwirkstoffen in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft mittels LC-MS/MS nach methanolischer Extraktion (QuPPE-Methode)	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Zusatzstoffe, Tropanalkaloide, Mykotoxine, Rückstände	Lebensmittel	C	P RTA025-01	2018-07	Bestimmung von Ethoxyquin und seinen Metaboliten in Fisch und Fischerzeugnissen mittels SIDA-LC-MS/MS	
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Zusatzstoffe, Tropanalkaloide, Mykotoxine, Rückstände	Lebensmittel	C	ASU L 16.01-10	2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreidemehl, Brot und Backwaren mittels HPLC MS/MS	Modifikation: Extraktion und Chromatographie angepasst, d3 LSD als interner Standard

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Garching	Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Zusatzstoffe, Tropanalkaloide, Mykotoxine, Rückstände	Lebensmittel	C	P ZAA107-01	2020-04	Bestimmung von Fipronil und seinen Metaboliten in Eiern, Vollei und Teigwaren (QuEChERS-Verfahren	Modifikation: Anwendung auf Eier und Eiprodukte) sowie fetthaltigen emulgierten Saucen (QuOil; Modifikation: Anwendung auf emulgierte Saucen mit > 50 % Fett) mittels LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE
Garching	Chromatographie Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC, FID, ECD)	Fettsäuremethylester, Pflanzenschutz-mittelrückstände	Lebensmittel	B	ASU L 13.00-46	2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 12966-4, November 2015	
Garching	Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-MS/MS)	Kontaminanten, Pflanzenschutz-mittelrückstände	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-24 Berichtigung	2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzol, Toluol und Xylol-Isomeren in Lebensmitteln; Berichtigung	Einschränkung: keine Bestimmung von Toluol und Xylol-Isomere (Modifizierung: Clavenger-Destillation ersetzt durch statische Head-Space-Methode
Garching	Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-MS/MS)	Kontaminanten, Pflanzenschutz-mittelrückstände	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-115	2018-10	Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mittels dispersiver SPE(QuEChERS)	
Garching	Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-MS/MS)	Kontaminanten, Pflanzenschutz-mittelrückstände	Lebensmittel	C	P RTA027-03	2025-03	Bestimmung von Acrylamid in pflanzlichen Lebensmitteln nach Bromierung mittels GC-MS	
Garching	Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-MS/MS)	Kontaminanten, Pflanzenschutz-mittelrückstände	Lebensmittel	C	P ZAA094-02	2013-04	Screening-Verfahren für Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in pflanzlichen Lebensmitteln mit quantitativer Bestimmung ausgewählter Substanzen durch GC-MS nach sequentieller stirbar sorptive extraction (SBSE)	
Garching	Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-MS/MS)	Kontaminanten, Pflanzenschutz-mittelrückstände	Lebensmittel	C	P ZAA109-02	2024-06	Bestimmung von Nitrat in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft mittels Headspace-GC MS nach Derivatisierung zu Ethylnitrat	
Garching	Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-MS/MS)	Kontaminanten, Pflanzenschutz-mittelrückstände	Lebensmittel	C	ASU L 46.00-5	2020-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acrylamid in Kaffee und Kaffee Erzeugnissen - HPLC MS/MS, GC MS nach Derivatisierung (Übernahme der Norm DIN EN ISO 18862, Dezember 2019)	Modifikation: Probenvorbereitung ohne Festphasenextraktion
Garching	Chromatographie Planar-Chromatographie (DC)	Zusatzstoffe	Lebensmittel	C	P LMU112-04	2025-02	Dünnschichtchromatographische Identifizierung synthetischer Farbstoffe in Lebensmitteln	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Garching	Chromatographie Planar-Chromatographie (DC)	Zusatzstoffe	Lebensmittel	C	P LMU149-04	2023-03	Nachweis von Sudanfarbstoffen in Lebensmitteln mittels Dünnschichtchromatographie	
Garching	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 05.00-11	1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten	
Garching	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 05.00-11	1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten	
Garching	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 06.00-2	1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	
Garching	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 06.00-2	1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	
Garching	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	P LMU153-03	2023-01	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln	
Garching	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 31.00-2	1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 1132, Ausgabe Dezember 1994)	
Garching	Elementaranalyse (EA) DUMAS-Verbrennungsmethode	Stickstoff	Milch, Milchprodukte	A	ASU L 01.00-60	2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milchprodukten - Verfahren nach Dumas	
Garching	Elementaranalyse (EA) DUMAS-Verbrennungsmethode	Stickstoff	Fleischerzeugnisse	A	ASU L 07.00-68	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleischerzeugnissen - Dumas-Verfahren	
Garching	Elementaranalyse (EA) DUMAS-Verbrennungsmethode	Stickstoff	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	A	ASU L 17.00-18	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Dumas-Verfahren	
Garching	Gravimetrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 06.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Garching	Gravimetrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 06.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	
Garching	Gravimetrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 06.00-6	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	
Garching	Gravimetrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 53.00-4	1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10223, Ausgabe Januar 1996)	
Garching	Gravimetrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 01.00-20	2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (nach DIN 10342)	
Garching	Gravimetrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 03.00 -9	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse – Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)	
Garching	Gravimetrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 22.02/04-4	2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren	
Garching	Gravimetrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 47.00-2	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Herstellung einer gemahlenen Probe Tee mit definierter Trockenmasse (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10806, Ausgabe Juli 2016)	
Garching	Gravimetrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 47.00-3	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Tee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10802, Ausgabe April 2016)	
Garching	Gravimetrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 47.00-5	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee - Bestimmung der säureunlöslichen Asche (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10805, Ausgabe Oktober 1985)	
Garching	Leitfähigkeit	Wasseraktivität(aw-Wert)	Lebensmittel	A	ISO 18787	2017-11	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser	
Garching	Photometrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 06.00-8	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Garching	Photometrie	Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	r-biopharm AG Saccharose/D-Glucose/D-Fructose 10716260035	2017-11	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probematerialien	
Garching	Refraktometrie	gelöste Trockensubstanz	Obst- und Gemüseerzeugnisse	A	DVO (EU) Nr. 974/2014 Anhang	vom 2014-09-11	Durchführungsverordnung zur Festlegung der Refraktometermethode zur Bestimmung des löslichen trockenen Rückstands in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse zwecks Einreihung dieser Waren in die Kombinierte Nomenklatur - Refraktometermethode zur Bestimmung des löslichen trockenen Rückstands in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse (Bestimmung des Brix-Wertes)	
Garching	Spektrometrie Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS)	Blei, Cadmium	Lebensmittel	A	ASU L 00.00-19/3	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphit-ofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss	Einschränkung: keine Bestimmung von Chrom und Molybdän
Garching	Spektrometrie Induktiv gekoppelte Plasma - Massenspektrometrie (ICP-MS)	Elemente	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-135	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010)	
Garching	Spektrometrie Induktiv gekoppelte Plasma - Massenspektrometrie (ICP-MS)	Elemente	Lebensmittel	C	P LMU179-01	2021-11	Quantitative und semiquantitative Bestimmung von 34 Elementen in Lebensmitteln mittels ICP-MS (Screening-Verfahren)	
Garching	Spektroskopie Nahinfrarotspektroskopie (NIR)	Inhalts-, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 08.00-60	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen – Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren	
Garching	Spektroskopie Nahinfrarotspektroskopie (NIR)	Inhalts-, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	P LMU173-01	2021-06	Nahinfrarotspektroskopische Bestimmung von Nährstoffen in Lebensmitteln	
Garching	Titrimetrie	Inhalts-, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 06.00-7	2014-08 Ergänzung 2018	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren	
Garching	Titrimetrie	Inhalts-, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 07.00-5/1	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung	
Garching	Titrimetrie	Inhalts-, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 07.00-21	2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen	Modifizierung: nach Luff-Schoorl

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Garching	Titrimetrie	Inhalts-, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 07.00-41	2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen	
Garching	Titrimetrie	Inhalts-, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 46.03-5	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen – Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN 10772-2, Ausgabe Mai 2005)	
Garching	Titrimetrie	Inhalts-, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 01.00-10/1	2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8968-1, Ausgabe Juni 2014)	
Garching	Titrimetrie	Inhalts-, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 22.00-1	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren - Kjeldahl-Verfahren	
Garching	Titrimetrie	Inhalts-, Zusatzstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 26.04-1	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut	
Garching	Einfach beschreibende Prüfungen	Aussehen, Geruch, Geschmack	Lebensmittel	B	ASU L 00.90-6	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10964, Ausgabe November 2014	Einschränkung: keine Verschlüsselung der Proben, keine Aufzeichnung des Prüfklimas, Prüfgruppe aus mindestens 2 Prüfleitern (im Beanstandungsfall wird mindestens ein weiterer hinzugezogen
Garching	Einfach beschreibende Prüfungen	Aussehen, Geruch, Geschmack	Lebensmittel	B	ASU L 00.90-6	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	Modifizierung: keine verdeckte Verkostung
Garching	Parasitologische Untersuchung Trichinenuntersuchung/TUS	Trichinella-Larven	Fleisch	A	ISO 18743	2015-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis von Trichinella–Larven in Fleisch mit künstlichem Verdauungsverfahren	
Garching	Kulturelle Untersuchungen	Salmonella spp.	Tierkot, Darminhalt, Umgebungsproben	-	FLI Meldepflichtige Salmonella-Infektionen	2024-02	Amtliche Sammlung von Verfahren zur Probenahme und Untersuchung von Untersuchungsmaterial tierischen Ursprungs im Hinblick auf anzeigepflichtige Tierseuchen – Amtliche Methode und Falldefinition – Meldepflichtige Salmonella-Infektionen	Modifikation: keine serologische/ biochemische Identifizierung von Salmonella spp., nur Nachweis von Salmonellen mittels Real-Time-PCR aus nichtselektiver Anreicherung
Koblenz	Probennahme	Probenahme für sensorische, mikrobiologische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Bedarfsgegenstände	-	A KOB006-02	2022-07	Arbeitsprozesse bei der Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen durch die ASt Koblenz	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Koblenz	Probennahme	Probenahme für sensorische, mikrobiologische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Bedarfsgegenstände	-	SOP S0033-05	2024-04	Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen	
Koblenz	Probennahme	Probenahme für sensorische, mikrobiologische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	kosmetische Mittel	-	A KOB006-02	2022-07	Arbeitsprozesse bei der Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen durch die ASt Koblenz	
Koblenz	Probennahme	Probenahme für sensorische, mikrobiologische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	kosmetische Mittel	-	SOP S0033-05	2024-04	Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen	
Koblenz	Probennahme	Probenahme für sensorische, mikrobiologische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Lebensmittel	-	A KOB006-02	2022-07	Arbeitsprozesse bei der Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen durch die ASt Koblenz	
Koblenz	Probennahme	Probenahme für sensorische, mikrobiologische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Lebensmittel	-	SOP S0033-05	2024-04	Probenahme von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen	
Koblenz	Ligandenassays, Enzymimmunoassay	Staphylokokken Enterotoxine A, B, C, D und E	Lebensmittel	A	r-biopharm RIDASCREEN SET A, B, C, D, E Art.Nr. R4101	2023-12 Ausgabestand Oktober 2020	Enzymimmunoassay zur Identifikation der Staphylokokken Enterotoxine A, B, C, D und E in Lebensmitteln und Bakterienkulturen	
Koblenz	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart	Lebensmittel	B	r-biopharm RIDASCREEN FAST Soja Art.Nr. R7102	2025-10	Nachweis von Sojaproteinen in Lebensmitteln mittels ELISA	
Koblenz	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart	Lebensmittel	B	r-biopharm RIDASCREEN FAST Egg Art.Nr. R6402	2022-05	Nachweis von Eiproteinen in Lebensmitteln mittels ELISA	
Koblenz	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart	Lebensmittel	B	ELISA Systems, ß-Lactoglobulin Residue Detection Kit Art.Nr. ESMRDBLG-48	2024-04	Nachweis von ß-Lactoglobulin in Lebensmitteln mittels ELISA	
Koblenz	Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)	Allergene, Tierart	Lebensmittel	B	ELISA Systems, Casein Residue Detection Kit Art.Nr. ESCASPRD-48	2025-08	Nachweis von Casein in Lebensmitteln mittels ELISA	
Koblenz	Ligandenassays, Enzymimmunoassay	Staphylokokken Enterotoxine A, B, C, D und E	Bedarfsgegenstände	A	r-biopharm RIDASCREEN SET A, B, C, D, E Art.Nr. R4101	2023-12 Ausgabestand Oktober 2020	Enzymimmunoassay zur Identifikation der Staphylokokken Enterotoxine A, B, C, D und E in Lebensmitteln und Bakterienkulturen	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
~~Koblenz~~	~~Agglutinationsteste~~	~~Bacillus cereus Enterotoxin (Diarrhöe)~~	~~Bedarfsgegenstände~~	~~A~~	~~Thermo Scientific, BCET-RPLA-Test, Art.Nr. TD0950A~~	~~2006-01~~	~~Schneller Nachweis von Bacillus cereus Enterotoxin (Diarrhöe) in Lebensmitteln und Kulturfiltraten mit diesem reversen passiven Agglutinations-Assay~~	~~Nur Lebensmittel, nur qualitativ~~
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 6888-1	2024-03	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 (ISO 6888-1:2021 + Amd 1:2023); Deutsche Fassung EN ISO 6888-1:2021 + A1:2023	
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 7932	2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumptiven Bacillus cereus – Koloniezählverfahren bei 30 °C	Einschränkung: hier nur Lebensmittel
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 11290-1	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 11290-2	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren	
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 13720	2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp.	
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	P KVM031-03	2022-03	Nachweis und Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln	
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	P KVM036-03	2022-03	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid	
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	DIN 10164-1	2019-06	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Teil 1: Spatelverfahren (Referenzverfahren)	
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 15213-2	2024-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. – Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren (ISO 15213-2:2023); Deutsche Fassung EN ISO 15213-2:2023	
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 4833-2	2022-05	Mikrobiologie in der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 2 Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren	
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 10272-1	2023-07	Mikrobiologie in der Lebensmittelkette – Horizontales verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. – Teil 1: Nachweisverfahren	
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 10272-2	2023-07	Mikrobiologie in der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. – Teil 2: Koloniezählverfahren	Einschränkung ohne Nachweisverfahren C
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	ISO 21527-1	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln – Koloniezähltechnik Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B	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	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Oberflächenkeimgehalt	Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	B	DIN 10113-2	2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Abklatschverfahren	
Koblenz	Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Oberflächenkeimgehalt	Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich	B	DIN 10113-1	2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupferverfahren	nur qualitativ
Koblenz	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR (Singleplex)	Allergene, Tierart	Lebensmittel	B	Congen Sure Food Animal ID Beef IACC, Art.Nr. S6113	2024-12	Nachweis der Tierart Rind in Lebensmitteln mittels real-time PCR	
Koblenz	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR (Singleplex)	Allergene, Tierart	Lebensmittel	B	Congen Sure Food Animal ID Turkey IACC, Art.Nr. S6116	2025-03	Nachweis der Tierart Pute in Lebensmitteln mittels real-time PCR	
Koblenz	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR (Singleplex)	Allergene, Tierart	Lebensmittel	B	Congen Sure Food Animal ID Chicken IACC, Art.Nr. S6115	2024-10	Nachweis der Tierart Huhn in Lebensmitteln mittels real-time PCR	
Koblenz	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR (Singleplex)	Allergene, Tierart	Lebensmittel	B	Congen Sure Food Animal ID Horse IACC, Art.Nr. S6118	2025-07	Nachweis der Tierart Pferd in Lebensmitteln mittels real-time PCR	
Koblenz	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR (Singleplex)	Allergene, Tierart	Lebensmittel	B	Congen Sure Food Animal ID Pork IACC, Art.Nr. S6114	2024-05	Nachweis der Tierart Schwein in Lebensmitteln mittels real-time PCR	
Koblenz	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR (Singleplex)	Allergene, Tierart	Lebensmittel	B	Congen Sure Food ALLERGEN Cellery, Art.Nr. S3605	2024-01	Nachweis des Allergens Sellerie mittels real-time PCR	
Koblenz	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR (Singleplex)	Allergene, Tierart	Lebensmittel	B	Congen Sure Food ALLERGEN Mustard, Art.Nr. S3609	2024-03	Nachweis des Allergens Senf mittels real-time PCR	
Koblenz	Amplifikationsverfahren Real-Time-PCR (Singleplex)	Allergene, Tierart	Lebensmittel	B	Congen Sure Food ALLERGEN Soya, Art.Nr. S3601	2024-01	Nachweis des Allergens Soja mittels real-time PCR	
Koblenz	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-28	2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12856, Ausgabe Juli 1999, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-28)	
Koblenz	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-29	2001-07 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12857, Ausgabe Juli 1999 als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-29)	
Koblenz	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 18.00-16	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Koblenz	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 45.00-1	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao	
Koblenz	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 46.00-3	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC; Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 20481, Ausgabe Januar 2011)	
Koblenz	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 47.00-6	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt; Bestimmung des Coffeingehaltes- HPLC-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10727, Ausgabe Mai 2004)	
Koblenz	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	P KLM004-04	2025-03	Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure in verschiedenen Lebensmitteln mittels HPLC	
Koblenz	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	P KLM025-01	2020-04	Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen in ausgewählten Lebensmitteln mittels HPLC	
Koblenz	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-9	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	
Koblenz	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-10	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln	
Koblenz	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	P KLM006-03	2024-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Lebensmitteln mittels HPLC	
Koblenz	Chromatographie Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) Inhaltsstoffe	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	P KLM010-03	2024-06	Bestimmung von Zuckern und Zuckeralkoholen als TMS-Derivate in verschiedenen Lebensmitteln mittels Gaschromatografie (GC-FID)	
Koblenz	Chromatographie Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) Inhaltsstoffe	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	P KLM028-01	2020-06	Bestimmung der Fettsäureverteilung einschließlich des Anteils an trans-Fettsäuren in verschiedenen Lebensmitteln mittels Gaschromatographie	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Koblenz	Elementaranalyse (EA) DUMAS-Verbrennungsmethode	Stickstoff	Lebensmittel	B	ASU L 01.00-60	2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milchprodukten - Verfahren nach Dumas (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 14891, Ausgabe Juli 2002)	
Koblenz	Elementaranalyse (EA) DUMAS-Verbrennungsmethode	Stickstoff	Lebensmittel	B	ASU L 06.00-20 nach 07.00-68	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas - Verfahren	
Koblenz	Elementaranalyse (EA) DUMAS-Verbrennungsmethode	Stickstoff	Lebensmittel	B	ASU L 07.00-68	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleischerzeugnissen - Dumas-Verfahren	
Koblenz	Elementaranalyse (EA) DUMAS-Verbrennungsmethode	Stickstoff	Lebensmittel	B	ASU L 17.00-18	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Dumas-Verfahren	
Koblenz	Elementaranalyse (EA) DUMAS-Verbrennungsmethode	Stickstoff	Lebensmittel	B	ASU L 02.00-24	1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Milchprodukten - Verfahren nach Dumas	
Koblenz	Elementaranalyse (EA) DUMAS-Verbrennungsmethode	Stickstoff	Lebensmittel	B	ASU L 03.00-27	1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Käse - Verfahren nach Dumas	
Koblenz	Elementaranalyse (EA) DUMAS-Verbrennungsmethode	Stickstoff	Lebensmittel	B	ASU L 18.00-18	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Dumas-Verfahren	
Koblenz	Elementaranalyse (EA) DUMAS-Verbrennungsmethode	Stickstoff	Lebensmittel	B	ASU L 22.00-02 nach 17.00-18	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren - Dumas-Verfahren	
Koblenz	Elektrodenmessung	Oxidationsstabilität	Tierische/ pflanzliche Fette und Öle	-	P KLM033-01	2023-03	Bestimmung der Oxidationsstabilität tierischer und pflanzlicher Fette und Öle (beschleunigter Oxidationstest)	
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 05.00-11	1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten	
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 06.00-2	1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 20.01/02-1	1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 26.11.03-3	1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark	
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 31.00-2	1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften	
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 36.00-2	1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in Bier	
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 04.00-13	2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10349, Ausgabe Oktober 2004)	
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 07.00-2	1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleischerzeugnissen	
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 08.00-2	1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Wurstwaren	
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 13.05-5	1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Margarine	
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 13.06-5	1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes in Halbfettmargarine	
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 26.04-3	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 26.26-4	1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Gemüsesäften	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 46.02-3	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776-1, Ausgabe Juli 2016)	
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 46.03-4	1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Kaffeeextrakt	
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	Lebensmittel	B	ASU L 52.01.01-3	1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 01.00-20	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull Berntrop-Verfahren	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 01.00-27	1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren	(Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten)
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 01.00-77	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 03.00-9	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse – Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 5534, Ausgabe September 2004)	Modifizierung hinsichtlich Durchführung
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 06.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 06.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 06.00-6	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt – Referenzverfahren	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU 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)	Modifizierung: Verwendung von Celite 545 anstatt Natriumsulfat)

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 16.01-1	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 16.01-2	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl	Modifizierung: Ausglüh- und Veraschungszeiten verlängert
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 16.00-5	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 17.00-1	1982-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Modifizierung hinsichtlich Verfahrenskenndaten für Schrotbrot
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 17.00-3	1982-05 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 17.00-04	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 20.01/02-3	1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 20.01/02-5	1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 22.02/04-4	2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 26.11.03-1a	1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode)	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 26.26-5 zurückgezogene Norm	1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Gemüsesäften	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 44.00-04	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 46.02-6	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103°C (Routineverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10781, Ausgabe November 2000)	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 52.01.01-1	1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (gravimetrische Methode)	Durchführung nach L 26.11.03-01a
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	SLMB Kapitel 25C/03	1972	Bestimmung der Probenmenge bzw. des Probenvolu-men	Einschränkung: nur Bestimmung des Abtropfgewicht
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	P KLM021-02	2020-10	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in verschiedenen Lebensmitteln – Screeningverfahren	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 02.00-11	2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fettgehaltes von Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 02.05-1	1998-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Sahne (Rahm)	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 03.00-10	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 03.42-3	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Schmelzkäse (Referenzverfahren)	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 07.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren – Referenzverfahren	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 07.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 07.00-6	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 08.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 08.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 08.00-6	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 13.05-1	1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 13.06-3	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fettgehaltes in Halbfettmargarine	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 13.08-1	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Mischfetten	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 18.00-4	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 18.00-5	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 22.00-3	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Teigwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 42.00-19	2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Fettgehaltes von Speiseeis und Eismischungen auf Milchbasis nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	P KVL018-02	2021-10	Präparativ-gravimetrische Untersuchung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	
Koblenz	Gravimetrie, Volumetrische Untersuchungen	Probenmenge, Probenvolumen	Lebensmittel	-	P KLM023-02	2020-04	Bestimmung von Probenmenge bzw. Probenvolumen verschiedener Lebensmittel	
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 01.00-17	2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren	hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTEC™ Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 01.00-83	2024-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitratgehaltes in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit enzymatischer Reduktion und Molekülabsorptions spektrometrie nach Griess-Reaktion	hier mittels Colorimetric Test „Nitrite/Nitrate“ der Fa. Roche (Cat. No. 11746081001; Version 07; Content Version: November 2020
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 02.00-9	2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose - und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren	hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213; Aktualisierung: 26.05.2016
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 02.00-12	2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milcherprodukten und Speiseeis - Enzymatisches Verfahren	hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/ Saccharose Art.-N° E1247; Update: 06.05.2011)
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 06.00-8	2024-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 07.00-23	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose und Galactose in Fleischerzeugnissen Enzymatisches Verfahren β-Galactosidase	hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213; Aktualisierung: 26.05.2016
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 07.00-60	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren	(hier mittels Colorimetric Test „Nitrite/Nitrate“ der Fa. Roche (Cat. No. 11746081001; Version 07; Content Version: November 2020
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 17.00-7	2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen, Enzymatisches Verfahren	hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213; Aktualisierung: 26.05.2016

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 26.11.03-8	1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenmark - Enzymatisches Verfahren	hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 02.00-29	2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit enzymatischer Reduktion und Molekülabsorptionsspektrometrie nach Griess-Reaktion	hier mittels Colorimetric Test „Nitrite/Nitrate“ der Fa. Roche (Cat. No. 11746081001; Version 07; Content Version: November 2020
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 03.00-12	1986-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Käse; Enzymatisches Verfahren	hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 03.00-35	2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Nitrit- und Nitrat Nitratgehaltes in Käse - Enzymatisches Verfahren	hier mittels Colorimetric Test „Nitrite/Nitrate“ der Fa. Roche (Cat. No. 11746081001; Version 07; Content Version: November 2020
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 07.00-8	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 07.00-22	1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Glucose in Fleischerzeugnissen	hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 08.00-8	2017-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 08.00-14	2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren	hier mittels Colorimetric Test „Nitrite/Nitrate“ der Fa. Roche (Cat. No. 11746081001; Version 07; Content Version: November 2020
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 08.00-23	1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Glucose in Wurstwaren	hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 08.00-24	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose und Galactose in Wurstwaren - Enzymatisches Verfahren	hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 26.26-2	2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüsesäften	hier mittels Colorimetric Test „Nitrite/Nitrate“ der Fa. Roche (Cat. No. 11746081001; Version 07; Content Version: November 2020

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 42.00-5	2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Speiseeis – Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10326, Ausgabe Dezember 2007	hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM D-Glucose/D-Fructose/Saccharose Art.-N° E1247
Koblenz	Photometrie	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 44.00-6	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Lactose in Schokolade - Enzymatisches Verfahren	hier mittels r-biopharm Test Kit ENZYTECTM Lactose / D-Galactose Art. N°. 1213
Koblenz	Spektrometrie Atomabsorptions-spektrometrie (AAS) (GF, HG)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-19/3	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 14083, Ausgabe Juli 2003) (Einschränkung:hier keine Bestimmung von Chrom und Molybdän)	
Koblenz	Spektrometrie Atomabsorptions-spektrometrie (AAS) (GF, HG)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-19/4	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss	
Koblenz	Spektrometrie Atomabsorptions-spektrometrie (AAS) (GF, HG)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	ASU L 12.00-6	2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen in Meeresfrüchten mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Mikrowellenaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14332, Ausgabe Oktober 2004)	
Koblenz	Spektrometrie Atomabsorptions-spektrometrie (AAS) (GF, HG)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C	P KLM030-03	2025-03	Bestimmung von Gesamtarsen in pflanzlichen und tierischen Lebensmittelproben mittels Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss	
Koblenz	Spektroskopie Nahinfrarotspektroskopie (NIR)	Rohprotein, Wasser, Fett, Asche, BEFFE	Wurstwaren, Fleisch, Fleisch-erzeugnisse	A	ASU L 08-00-60	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch und Fleischerzeugnissen; nahinfrarotspektroskopisches (Screeningverfahren)	
Koblenz	Spektrometrie Induktiv gekoppelte Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES)	Inhaltsstoffe	Lebensmittel	B	ASU L 00.00-144	2019-07	Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES	
Koblenz	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD)	Bisphenol A	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	-	DIN CEN/TS 13130-13	2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen – Teil 13: Bestimmung von 2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)Propan (Bisphenol A) in Prüflebensmitteln	Verwendung abweichender Lebensmittelsimulanzien gemäß VO (EU) 10/2011, Untersuchung nur in wässrigen Prüflebensmitteln, abweichende Fließmittelzusammensetzung, Anpassung Kalibrierbereich)
Koblenz	Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren	Insektenschutzmittel	textile Bedarfsgegen stände	-	P KCT010-02	2021-09	Gaschromatographische Bestimmung von Insektenschutzmitteln in Textilien	hier nur textile Bedarfsgegenstände

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Koblenz	Elektrodenmessung elektrochemische Messzelle	Restsauerstoffgehalt	Lebensmittelverpackungen mit Schutzatmosphäre	-	P KLM005-02	2020-05	Restsauerstoffbestimmung in Lebensmittelverpackungen	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Bedarfsgegenstände aus Leder	B	DIN EN ISO 4684	2006-02	Leder - Chemische Prüfungen - Bestimmung flüchtiger Substanzen	Modifizierung: Rechnerische Bestimmung der Trockenmasse anstelle des Massenanteils der flüchtigen Substanzen hier nur Bedarfsgegenstände aus Leder)
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	B	DIN EN 1186-2	2022-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe – Teil 2: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Pflanzenöl; Deutsche Fassung EN 1186-2:2022	
Koblenz	Gravimetrie	Inhaltsstoffe	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	B	DIN EN 1186-3	2022-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe – Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in verdampfbaren Simulanzien; Deutsche Fassung EN 1186-3:2022	Abweichung: zusätzlich Verwendung von Lebensmittelsimulanz gemäß DIN EN 1186-14:2002 und Schnellextraktion gemäß DIN EN 1186-14:2002
Koblenz	Photometrie	Formaldehyd	Bedarfsgegenstände	B	DIN EN ISO 14184-1	2011-12	Textilien - Bestimmung des Gehaltes an Formaldehyd - Teil 1: Freier und hydrolisierter Formaldehyd (Wasser-Extraktions-Verfahren)	
Koblenz	Photometrie	Chrom-VI	Bedarfsgegenstände	B	DIN EN ISO 17075-1	2017-05	Leder - Bestimmung des Chrom(VI)-Gehalts in Leder - Teil 1: Kolorimetrisches Verfahren	geänderte Kalibrationsreihe; keine parallele Referenzstrahlmessung
Koblenz	Photometrie	Formaldehyd	Bedarfsgegenstände	B	Merck MColortest Art.-Nr. 1.080281	2019-01	Formaldehydnachweis mittels Schnelltest in Bedarfsgegenständen aus Papier, Holz und Textilien	
Koblenz	Photometrie	Formaldehyd	Bedarfsgegenstände	B	DIN EN 1541	2001-07	Papier und Pappe, vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung von Formaldehyd in einem wässrigen Extrakt	hier: Ergänzender Extraktionsschritt für den gebildeten Farbstoff mit n-Butanol
Koblenz	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD)	Konservierungsmittel	Kosmetika	C	P KBG027-02	2022-07	Flüssigchromatographische Bestimmung von Isothiazolinonen in Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	
Koblenz	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD)	Konservierungsmittel	Kosmetika	C	P KBG030-03	2022-02	Flüssigchromatographische Bestimmung von Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln	

Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort)	**Prüfart** **Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Titel:** Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung / Tierart**
Koblenz	Elektrodenmessung	pH-Wert	kosmetische Mittel	-	P KBG029-01	2020-04	Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln	
Koblenz	Spektrometrie Induktiv gekoppelte Plasma - Massenspektrometrie (ICP-MS)	Atimon, Arsen, Barum, Blei, Cadmium, Nickel	Kosmetische Mittel, Tätowiermittel	A	ASU K 84.00-31	2022-03	Bestimmung von Antimon, Arsen, Barium, Blei, Cadmium und Nickel in kosmetischen Mitteln und Tätowiermitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Messung von Spuren von Schwermetallen in fertigen kosmetischen Mitteln mittels ICP-MS (Übernahme der Norm DIN EN ISO 21392, Ausgabe Februar 2022) nach ASU § 64 LFGB K 84.00-31:2022-03 (hier: Verwendung von Scandium 45 als interner Standard)
Koblenz	Einfach beschreibende Prüfungen	Aussehen, Geruch, Geschmack	Lebensmittel	-	ASU L 00.90-6	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	Einschränkung: Sensorik nur für warenkundliche/ lebensmittelrechtliche relevante Aspekte; Modifizierung: keine Verschlüsselung der Prüfproben; weniger als drei Prüfpersonen erlaubt; geänderte Anforderungen an den Prüfraum; keine Prüfklimadokumentation; vereinfachter Prüfbericht; Prüfung auch außerhalb des Prüfraums möglich; Beschreibung durch Gruppe erlaubt
Koblenz	Einfach beschreibende Prüfungen	Aussehen, Geruch	Bedarfsgegenstände	-	P KBG001-02	2025-05	Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	hier nur Bedarfsgegenstände
Koblenz	Einfach beschreibende Prüfungen	Aussehen, Geruch	Kosmetika	-	P KBG001-02	2025-05	Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln	hier nur Kosmetika
Koblenz	Parasitologische Untersuchung Trichinenuntersuchung/TUS	Trichinella-Larven	Fisch	A	P KVL021-01	2021-03	Untersuchung von Fisch auf Parasiten (Durchleuchtungs- und Digestionsmethode gemäß DIN EN ISO 23036-2:2021)	
Koblenz	Einfache visuelle Untersuchungen	Farblässigkeit	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln	A	DIN EN 646	2019-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe	Betrachtung Graumaßstab unter reproduzierbaren Lichtbedingungen