

| Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort) | Prüfart<br>Prüfmethodik / Detektor | Analyt / Messgröße                                                                             | Matrix / Prüfgegenstand                                                    | [Flex] | Kurztitel:<br>Norm/normatives<br>normähnliches<br>Prüfverfahren oder<br>Hausverfahren | Ausgabestand:<br>Norm/normatives<br>normähnliches<br>Prüfverfahren oder<br>Hausverfahren | Titel:<br>Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren                                                                                                                                                                      | Modifikation / Einschränkung /<br>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 Molekularbiologische Untersuchungen        | 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                                                                                                                          |                                              |
| 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,<br>Bakterienkulturfiltate aus dem<br>Lebensmittelbereich | A | BIO-RAD<br>Pastorex™ STAPH-PLUS<br>Nr. 56356                                            | 2020-02 | Identifizierung von Staphylococcus aureus hier: Latex-Agglutinationstest                                                                                                    |          |
| Garching | Ligandenassays, Enzymimmunoassay<br>(ELISA) | Allergene, Tierart,<br>Chloramphenicol,<br>Staphylokokken | Lebensmittel                                                           | B | Neogen Corporation<br>Veratox® for Histamine<br>9505<br>V-Hist-ES_1118                  | 2018-11 | ELISA-Test für den quantitativen Nachweis von Histamin in makrelenartigem<br>Fisch                                                                                          |          |
| Garching | Ligandenassays, Enzymimmunoassay<br>(ELISA) | Allergene, Tierart,<br>Chloramphenicol,<br>Staphylokokken | Lebensmittel                                                           | B | R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN®<br>Chlorampheni-col R1511                                  | 2021-02 | Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Chloramphenicol in<br>Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Screeningverfahren)                                             |          |
| Garching | Ligandenassays, Enzymimmunoassay<br>(ELISA) | Allergene, Tierart,<br>Chloramphenicol,<br>Staphylokokken | Lebensmittel                                                           | B | R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN® FAST Milk<br>R4652                                         | 2021-11 | Nachweis von Milchproteinen in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay                                                                                                       |          |
| Garching | Ligandenassays, Enzymimmunoassay<br>(ELISA) | Allergene, Tierart,<br>Chloramphenicol,<br>Staphylokokken | Lebensmittel                                                           | B | R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN® FAST<br>Ei/Egg Protein<br>R6402                            | 2022-05 | Nachweis von Ei-spezifischen Proteinen in Lebensmitteln mittels<br>Enzymimmunoassay                                                                                         |          |
| Garching | Ligandenassays, Enzymimmunoassay<br>(ELISA) | Allergene, Tierart,<br>Chloramphenicol,<br>Staphylokokken | Lebensmittel                                                           | B | R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN® Gliadin<br>R7001                                           | 2021-10 | Bestimmung von Prolaminen aus Weizen, Roggen und Gerste<br>in Lebensmitteln mittels ELISA                                                                                   |          |
| Garching | Ligandenassays, Enzymimmunoassay<br>(ELISA) | Allergene, Tierart,<br>Chloramphenicol,<br>Staphylokokken | Lebensmittel                                                           | B | R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN® SET A, B, C,<br>D, E<br>R4101                              | 2020-10 | Sandwich-Enzymimmunoassay zur Identifikation der Staphylo<br>kokken Enterotoxine (SET) A, B, C, D und E in flüssigen und festen<br>Lebensmitteln sowie in Bakterienkulturen |          |
| Garching | Ligandenassays, Enzymimmunoassay<br>(ELISA) | Allergene, Tierart,<br>Chloramphenicol,<br>Staphylokokken | Lebensmittel                                                           | B | ELISA TECHNOLOGIES<br>Elisa-TEK™<br>Cooked Beef Kit<br>Art. Nr. 510611<br>rev. 18010    | 2021-02 | Nachweis der Tierart Rind in erhitztem Fleisch und<br>Fleischerzeugnissen mittels ELISA                                                                                     | Rind     |
| Garching | Ligandenassays, Enzymimmunoassay<br>(ELISA) | Allergene, Tierart,<br>Chloramphenicol,<br>Staphylokokken | Lebensmittel                                                           | B | ELISA TECHNOLOGIES<br>Elisa-TEK™<br>Cooked Pork Kit<br>Art. Nr. 510621<br>rev. 18010    | 2021-02 | Nachweis der Tierart Schwein in erhitztem Fleisch und<br>Fleischerzeugnissen mittels ELISA                                                                                  | Schwein  |
| Garching | Ligandenassays, Enzymimmunoassay<br>(ELISA) | Allergene, Tierart,<br>Chloramphenicol,<br>Staphylokokken | Lebensmittel                                                           | B | ELISA TECHNOLOGIES<br>Elisa-TEK™<br>Cooked Poultry Kit<br>Art. Nr. 510631<br>rev. 18010 | 2021-02 | Nachweis der Tierart Geflügel in erhitztem Fleisch und<br>Fleischerzeugnissen mittels ELISA                                                                                 | Geflügel |
| Garching | Ligandenassays, Enzymimmunoassay<br>(ELISA) | Allergene, Tierart,<br>Chloramphenicol,<br>Staphylokokken | Lebensmittel                                                           | B | ELISA TECHNOLOGIES<br>Elisa-TEK™<br>Cooked Horse Kit<br>Art. Nr. 510651<br>rev. 18010   | 2021-02 | Nachweis der Tierart Pferd in erhitztem Fleisch und<br>Fleischerzeugnissen mittels ELISA                                                                                    | Pferd    |
| Garching | Ligandenassays, Enzymimmunoassay<br>(ELISA) | Allergene, Tierart,<br>Chloramphenicol,<br>Staphylokokken | Lebensmittel                                                           | B | R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN® FAST<br>Casein<br>R4612                                    | 2022-05 | Nachweis von Casein in Lebensmitteln mittels<br>Enzymimmunoassay                                                                                                            |          |
| Garching | Ligandenassays, Enzymimmunoassay<br>(ELISA) | Allergene, Tierart,<br>Chloramphenicol,<br>Staphylokokken | Lebensmittel                                                           | B | R-Biopharm AG<br>RIDASCREEN®<br>SET TOTAL<br>R4105                                      | 2022-10 | Enzymimmunoassay für den gemeinsamen Nachweis von<br>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 (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)                                              |  |
| Garching | Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen | Bakterien, Hefen, Schimmelpilze | Lebensmittel | C | P VMM167-04                       | 2022-06 | Spätelverfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren 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 – Spätelverfahren                                                                                             |  |
| 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                                                                                                                                                               |  |
| 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<br>Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (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                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| 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 Entnahmeverrichtungen (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 entlang der Lebensmittelkette – Teil 1: Tupfverfahren (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<br>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<br>Multiplex PCR (Real-Time-PCR) | Bakterien, Viren, Allergene | Lebensmittel | C | Congen Biotechnologie<br>GmbH<br>SureFood® ALLERGEN<br>4plex<br>Soja/Celery/<br>Mustard + IAC<br>S3401  | 2021-11 | Direkter qualitativer Nachweis und Differenzierung einer spezifischen DNA-Sequenz von Soja ( <i>Glycine max</i> ), Sellerie ( <i>Apium graveolens</i> ) und Senf ( <i>Brassica carinata</i> , <i>Brassica juncea</i> , <i>Brassica nigra</i> , <i>Sinapis alba</i> , <i>Sinapis arvensis</i> ) in Lebensmitteln mittels Multiplex-Real-time-PCR |                                        |
| Garching | Amplifikationsverfahren<br>Multiplex PCR (Real-Time-PCR) | Bakterien, Viren, Allergene | Lebensmittel | C | P VMM146-04                                                                                             | 2024-03 | Nachweis von Pathogenitätsfaktoren im Genom von <i>Bacillus cereus</i> -Isolaten mittels eines Multiplex Real-Time-PCR Verfahrens                                                                                                                                                                                                               |                                        |
| Garching | Amplifikationsverfahren<br>Multiplex PCR (Real-Time-PCR) | Bakterien, Viren, Allergene | Lebensmittel | C | P VMM170-02                                                                                             | 2024-02 | Qualitativer Nachweis thermophiler <i>Campylobacter</i> spp. in Lebensmitteln und sonstigem Untersuchungsmaterial mittels eines Quadruplex Real-Time-PCR Verfahrens                                                                                                                                                                             | (Einschränkung: hier nur Lebensmittel) |
| Garching | Amplifikationsverfahren<br>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<br>Multiplex PCR (Real-Time-PCR) | Bakterien, Viren, Allergene | Lebensmittel | C | Fa. Hygiena<br>foodproof® STEC<br>Screening LyoKit<br>Best.Nr.: KIT 2300 77<br>(LP), Version 4,         | 2022-02 | Nachweis von Pathogenitätsfaktoren im Genom von <i>Escherichia coli</i> -Isolaten mittels eines Multiplex-Real-time PCR-Verfahrens der Fa. Hygiena                                                                                                                                                                                              |                                        |
| Garching | Amplifikationsverfahren<br>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                                                                                                                                                                                                               |                                        |
| Garching | Amplifikationsverfahren<br>Multiplex PCR (Real-Time-PCR) | Bakterien, Viren, Allergene | Lebensmittel | C | Fa. Hygiena<br>foodproof® Norovirus<br>Detection Kit (GI, GII) -<br>Best.Nr. KIT 230055,<br>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<br>Real-Time-PCR                 | Tierart, Bakterien          | Lebensmittel | C | CONGEN Biotechnologie<br>GmbH<br>SureFood® ANIMAL ID<br>Beef IAAC<br>S6113                              | 2024-12 | Nachweis von DNA der Tierart Rind ( <i>Bos taurus</i> ) in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Real-time PCR                                                                                                                                                                                                                                | Rind                                   |
| Garching | Amplifikationsverfahren<br>Real-Time-PCR                 | Tierart, Bakterien          | Lebensmittel | C | CONGEN Biotechnologie<br>GmbH<br>SureFood® ANIMAL ID<br>Pork IAAC<br>S6114                              | 2024-05 | Nachweis von DNA der Tierart Schwein ( <i>Sus scrofa</i> ) in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Realtime PCR                                                                                                                                                                                                                              | Schwein                                |
| Garching | Amplifikationsverfahren<br>Real-Time-PCR                 | Tierart, Bakterien          | Lebensmittel | C | CONGEN Biotechnologie<br>GmbH<br>SureFood® ANIMAL ID<br>Chicken<br>IAAC<br>S6115                        | 2024-05 | Nachweis von DNA der Tierart Huhn ( <i>Gallus gallus</i> ) in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Real-time PCR                                                                                                                                                                                                                             | Huhn                                   |
| Garching | Amplifikationsverfahren<br>Real-Time-PCR                 | Tierart, Bakterien          | Lebensmittel | C | CONGEN Biotechnologie<br>GmbH<br>SureFood® ANIMAL ID<br>Turkey IAAC<br>S6116                            | 2025-03 | Nachweis von DNA der Tierart Pute ( <i>Meleagris gallopavo</i> ) in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Real-time PCR                                                                                                                                                                                                                       | Pute                                   |

|          |                                                                                          |                                                           |                                                                   |   |                                                                                                                                                          |         |                                                                                                                                                                                   |                                                               |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Garching | Amplifikationsverfahren<br>Real-Time-PCR                                                 | Tierart, Bakterien                                        | Lebensmittel                                                      | C | CONGEN Biotechnologie GmbH<br>SureFood® ANIMAL ID<br>Horse IAAC<br>S6118                                                                                 | 2024-01 | Nachweis von DNA der Tierart Pferd ( <i>Equus caballus</i> ) in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Real-time PCR                                                             | Pferd                                                         |
| Garching | Amplifikationsverfahren<br>Real-Time-PCR                                                 | Tierart, Bakterien                                        | Lebensmittel                                                      | C | Fa. Hygiena<br>foodproof® Salmonella<br>Detection LyoKit<br>Best.Nr. KIT230099<br>(LP, 96 Reaktionen) /<br>KIT230100 (LP, 480<br>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<br>Real-Time-PCR                                                 | Tierart, Bakterien                                        | Lebensmittel                                                      | C | Fa. Hygiena,<br>foodproof® Listeria<br>monocytogenes<br>Detection LyoKit,<br>Best.Nr. KIT 2300 9 (LP),<br>Version 4,                                     | 2022-02 | Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels eines real-time PCR-Verfahrens der Fa. Hygiena                                                                    |                                                               |
| Garching | Amplifikationsverfahren<br>Real-Time-PCR                                                 | Noroviren der Genogruppen I und II                        | Einrichtungs- und<br>Bedarfsgegenstände im<br>Lebensmittelbereich | - | Fa. Hygiena<br>foodproof® Norovirus<br>Detection Kit (GI, GII) -<br>Best.Nr. KIT 230055,<br>Revision A ,                                                 | 2023-12 | Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln durch real-time RT-PCR                                             | Modifikation: Verwendung eines kommerziellen Test-Kits        |
| Garching | Elektrodenmessung<br>elektrochemische Messzelle                                          | Restsauerstoffgehalt                                      | Lebensmittelverpackungen<br>mit Schutzatmosphäre                  | - | P LMU180-03                                                                                                                                              | 2022-02 | Bestimmung des Restsauerstoffgehalts in Lebensmittelverpackungen mit Schutzatmosphäre                                                                                             |                                                               |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>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: <i>Analyten auch PAKs gemäß US EPA - Liste</i> |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>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 Immunoaffinitätsäulen und Nachsäulenderivatisierung               |                                                               |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel                                                      | C | P RTA024-01                                                                                                                                              | 2018-07 | Bestimmung von Ethoxyquin und seinen Metaboliten in Fisch und Fischerzeugnissen mittels LC-FLD                                                                                    |                                                               |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel                                                      | C | P ZAA108-02                                                                                                                                              | 2025-04 | Bestimmung von Benzo(a)pyren, Benzo(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren und Chrysen in Fetten und Ölen mittels HPLC-FLD                                                             |                                                               |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel                                                      | C | ASU L 00.00-9                                                                                                                                            | 1984-11 | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln                                                                                   |                                                               |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>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<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | ASU L 01.00-76   | 2021-11 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1<br>in Milch und Milchpulver - Reinigung durch Immunoaffinitäts-<br>Chromatographie und Bestimmung mit<br>Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (Übernahme der Norm DIN EN<br>ISO 14501, August 2021)                                            |                                                                                                        |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | ASU L 10.00-5    | 1999-11 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen<br>Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen -<br>Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren                                                                                                                                 | Modifikation:<br>Vorsäulenderivatisierung,<br>Aufreinigung/Extraktion und<br>Chromatographie angepasst |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | ASU L 15.00-9    | 2014-02 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Deoxynivalenol in<br>Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf<br>Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer<br>Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (Übernahme der gleichnamigen<br>Norm DIN EN 15891, Ausgabe Dezember 2010) |                                                                                                        |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | ASU L 15.01/02-2 | 2013-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zearalenon in Weizen<br>und Roggen - HPLC Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule                                                                                                                                                                           |                                                                                                        |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | ASU L 15.01/02-5 | 2012-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ergotalkaloiden in<br>Roggen und Weizen - HPLC Verfahren mit Reinigung an einer basischen<br>Aluminiumoxid Festphase                                                                                                                                                       | Modifikation: Extraktion und<br>Chromatographie angepasst, d3 LSD<br>als interner Standard             |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | ASU L 15.03-1    | 2010-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste<br>HPLC Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme<br>der gleichnamigen Norm DIN EN 14132, Ausgabe September 2009)                                                                                                           |                                                                                                        |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | ASU L 31.00-20   | 2004-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Patulin in klarem und<br>trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC Verfahren mit Reinigung durch<br>Flüssig/Flüssig Verteilung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN<br>14177, Ausgabe März 2004)                                                                          | Modifikation: Aufreinigung über<br>Kieselgelsäule, ohne enzymatischen<br>Aufschluss                    |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | ASU L 46.00-3    | 2013-08 | Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-<br>Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC -<br>Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 20481,<br>Ausgabe Januar 2011)                                                                                         |                                                                                                        |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | ASU L 47.00-06   | 2014-02 | Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee und festem Tee-<br>Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (Übernahme der<br>gleichnamigen Norm DIN 10727, Ausgabe Mai 2004)                                                                                                                        |                                                                                                        |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | P RTA001-04      | 2020-01 | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Ochratoxin A in<br>Getreide und Getreideprodukten                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                        |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | P RTA002-05      | 2025-12 | Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 in pflanzlichen Lebensmitteln<br>mittels HPLC-FLD nach IAC-Aufreinigung und Nachsäulenderivatisierung                                                                                                                                                                          |                                                                                                        |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | P RTA003-08      | 2026-01 | Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch und Milcherzeugnissen mittels HPLC-<br>FLD nach IAC-Aufreinigung                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                        |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | P RTA006-04      | 2026-05 | Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste; HPLC-Verfahren mit Reinigung an<br>einer Immunoaffinitätssäule (auch für Röstkaffee)                                                                                                                                                                                                |                                                                                                        |

|          |                                                                                          |                                                           |              |   |                 |         |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------|---|-----------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | P RTA014-06     | 2025-10 | Bestimmung von Deoxynivalenol in pflanzlichen Lebensmitteln mittels HPLC-DAD nach IAC-Aufreinigung                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | P RTA016-02     | 2014-07 | Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätsäule                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(UV, FLD) | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten, Ethoxyquin | Lebensmittel | C | P LMU161-04     | 2021-03 | Bestimmung des Coffeingehaltes in Kaffee, Tee und vergleichbaren Erzeugnissen sowie Erfrischungsgetränken mittels HPLC                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>massenselektiven Detektoren (MS/MS)     | Zusatzstoffe, Tropanalkaloide,<br>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<br>Flüssigchromatographie mit<br>massenselektiven Detektoren (MS/MS)     | Zusatzstoffe, Tropanalkaloide,<br>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<br>Flüssigchromatographie mit<br>massenselektiven Detektoren (MS/MS)     | Zusatzstoffe, Tropanalkaloide,<br>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<br>Flüssigchromatographie mit<br>massenselektiven Detektoren (MS/MS)     | Zusatzstoffe, Tropanalkaloide,<br>Mykotoxine, Rückstände  | Lebensmittel | C | P RTA009-02     | 2025-08 | Bestimmung von Tropanalkaloiden in Getreideerzeugnissen und Tees                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>massenselektiven Detektoren (MS/MS)     | Zusatzstoffe, Tropanalkaloide,<br>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<br>Flüssigchromatographie mit<br>massenselektiven Detektoren (MS/MS)     | Zusatzstoffe, Tropanalkaloide,<br>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<br>Flüssigchromatographie mit<br>massenselektiven Detektoren (MS/MS)     | Zusatzstoffe, Tropanalkaloide,<br>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<br>Flüssigchromatographie mit<br>massenselektiven Detektoren (MS/MS)     | Zusatzstoffe, Tropanalkaloide,<br>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                                                                                                                                                                          |
| Garching | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>massenselektiven Detektoren (MS/MS)     | Zusatzstoffe, Tropanalkaloide,<br>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<br>mit konventionellen Detektoren<br>(GC, FID, ECD)   | Fettsäuremethylester,<br>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                                                                                                                           |                                                                                                                                                 |
| 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)<br>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)<br>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)<br>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                                                                        |  |
| 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 gemahlten 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 Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)                             |  |

|          |                                                                            |                             |                             |   |                                                                 |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                        |
|----------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Garching | Photometrie                                                                | Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe | Lebensmittel                | B | r-biopharm AG<br>Saccharose/D-Glucose/D-Fructose<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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                       |
| 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 Aufgüßflüssigkeit 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<br>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                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                              |
| 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<br>RIDASCREEN SET A, B, C, D, E<br>Art.Nr. R4101                        | 2023-12<br>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<br>RIDASCREEN FAST Soja<br>Art.Nr. R7102                                | 2025-10                              | Nachweis von Sojaproteinen in Lebensmitteln mittels ELISA                                                                                                                                                                                                                                     |                                      |
| Koblenz | Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)                              | Allergene, Tierart                                                                                               | Lebensmittel       | B | r-biopharm<br>RIDASCREEN FAST Egg<br>Art.Nr. R6402                                 | 2022-05                              | Nachweis von Eiproteinen in Lebensmitteln mittels ELISA                                                                                                                                                                                                                                       |                                      |
| Koblenz | Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)                              | Allergene, Tierart                                                                                               | Lebensmittel       | B | ELISA Systems, $\beta$ -Lactoglobulin Residue Detection Kit<br>Art.Nr. ESMRDBLG-48 | 2024-04                              | Nachweis von $\beta$ -Lactoglobulin in Lebensmitteln mittels ELISA                                                                                                                                                                                                                            |                                      |
| Koblenz | Ligandenassays, Enzymimmunoassay (ELISA)                              | Allergene, Tierart                                                                                               | Lebensmittel       | B | ELISA Systems, Casein Residue Detection Kit<br>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<br>RIDASCREEN SET A, B, C, D, E<br>Art.Nr. R4101                        | 2023-12<br>Ausgabestand Oktober 2020 | Enzymimmunoassay zur Identifikation der Staphylokokken Enterotoxine A, B, C, D und E in Lebensmitteln und Bakterienkulturen                                                                                                                                                                   |                                      |
| 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 präsumptiven 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 $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid                                                   |                                      |

|         |                                                                       |                                 |                                                             |   |                                                        |         |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                        |
|---------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Koblenz | Kulturelle Untersuchungen, Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen | Bakterien, Hefen, Schimmelpilze | Lebensmittel                                                | B | DIN 10164-1                                            | 2019-06 | Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischzeugnissen; 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                                                                                |                                        |
| 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 Soja, Art.Nr. S3601          | 2024-01 | Nachweis des Allergens Soja mittels real-time PCR                                                                                                                                                                                                |                                        |

|         |                                                                                             |               |              |   |                |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|---|----------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Koblenz | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>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<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren (DAD/FLD)       | Inhaltsstoffe | Lebensmittel | C | ASU L 00.00-29 | 2001-07<br>Berichtigung<br>2006-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natriumcycamat 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<br>Flüssigchromatographie mit<br>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                                                                                                                                                                  |  |
| Koblenz | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>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<br>Flüssigchromatographie mit<br>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<br>Flüssigchromatographie mit<br>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<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren (DAD/FLD)       | Inhaltsstoffe | Lebensmittel | C | P KLM004-04    | 2025-03                            | Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure in verschiedenen Lebensmitteln mittels HPLC                                                                                                                                                                      |  |
| Koblenz | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren (DAD/FLD)       | Inhaltsstoffe | Lebensmittel | C | P KLM025-01    | 2020-04                            | Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen in ausgewählten Lebensmitteln mittels HPLC                                                                                                                                                                         |  |
| Koblenz | Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>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<br>Flüssigchromatographie mit<br>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<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren (DAD/FLD)       | Inhaltsstoffe | Lebensmittel | C | P KLM006-03    | 2024-11                            | Bestimmung von Theobromin und Coffein in Lebensmitteln mittels HPLC                                                                                                                                                                                         |  |
| Koblenz | Chromatographie Gaschromatographie<br>mit konventionellen Detektoren<br>(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<br>mit konventionellen Detektoren<br>(FID) Inhaltsstoffe | Inhaltsstoffe | Lebensmittel | C | P KLM028-01    | 2020-06                            | Bestimmung der Fettsäureverteilung einschließlich des Anteils an trans-Fettsäuren in verschiedenen Lebensmitteln mittels Gaschromatographie                                                                                                                 |  |
| Koblenz | Elementaranalyse (EA)<br>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)<br>DUMAS-Verbrennungsmethode | Stickstoff           | Lebensmittel                         | B | ASU L 06.00-20<br>nach 07.00-68 | 2021-03 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas - Verfahren    |  |
| Koblenz | Elementaranalyse (EA)<br>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)<br>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)<br>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)<br>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)<br>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)<br>DUMAS-Verbrennungsmethode | Stickstoff           | Lebensmittel                         | B | ASU L 22.00-02<br>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                                                    |  |
| 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 Aufgüßflüssigkeit 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                                                                                                                           |                                                  |
| 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 WeibullBerntrop-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) |
| 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<br>Berichtigung<br>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<br>Berichtigung<br>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<br>zurückgezogene Norm | 1997-01                            | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Gemüsesäften                                                                                                                                                                                                                              |                                                                 |
| 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<br>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)                                 |                                                  |
| 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) |                                                                                                                                   |
| 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 ENZYTECTM 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 Molekülab absorptions 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 Milcherzeugnissen 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 Hydroxyprolinegehaltes 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 $\beta$ -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                       |
| 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 Hydroxyprolinegehaltes 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 Hydroxyprolinegehaltes 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 |
| 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)<br>(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)-Kaldampftechnik 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 Gesamarsen in pflanzlichen und tierischen Lebensmittelproben mittels Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                             |
| Koblenz | Spektroskopie Nahinfrarotspektroskopie (NIR)                                    | Rohprotein, Wasser, Fett, Asche, BEFFE | Wurstwaren, Fleisch, Fleischerzeugnisse       | 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 Bedarfsgegenstände                    | - | P KCT010-02         | 2021-09 | Gaschromatographische Bestimmung von Insektenschutzmitteln in Textilien                                                                                                                                                                                                                                                                              | hier nur textile Bedarfsgegenstände                                                                                                                                                         |
| 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 hydrolysiertes 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<br>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<br>Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD/FLD) | Konservierungsmittel                          | Kosmetika                                                     | C | P KBG030-03                        | 2022-02 | Flüssigchromatographische Bestimmung von Konservierungsstoffen in kosmetischen Mitteln                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Koblenz | Elektrodenmessung                                                                  | pH-Wert                                       |                                                               | - | P KBG029-01                        | 2020-04 | Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|         |                                                                                    |                                               | kosmetische Mittel                                            |   |                                    |         |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Koblenz | Spektrometrie<br>Induktiv gekoppelte Plasma - Massenspektrometrie (ICP-MS)         | Antimon, Arsen, Barium, Blei, Cadmium, Nickel | Kosmetische Mittel, Tätowierungsmittel                        | A | ASU K 84.00-31                     | 2022-03 | Bestimmung von Antimon, Arsen, Barium, Blei, Cadmium und Nickel in kosmetischen Mitteln und Tätowierungsmitteln 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<br>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                                                   | Farblöslichkeit                               | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |