

**Inhaltsverzeichnis**

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Lebensmittel</b> .....   | <b>3</b>  |
| 1.1      | Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen .....  | 3         |
| 1.1.1    | Nachweis von Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Lebensmitteln **3  |           |
| 1.1.2    | Bestimmung von Inhaltsstoffen, Avermectinen und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, RI, FLD, NQAD) in Lebensmitteln ** .....   | 4         |
| 1.1.3    | Bestimmung von Zusatzstoffen, Mineralstoffen und Kontaminanten mittels Ionenchromatographie (IC) mit (RI) in pflanzlichen Lebensmitteln ** .....  | 6         |
| 1.1.4    | Gaschromatographie .....  | 6         |
| 1.1.4.1  | Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln ** .....  | 6         |
| 1.1.4.2  | Bestimmung von Inhaltsstoffen und pharmakologisch wirksamen Rückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln ** .....   | 7         |
| 1.1.5    | Bestimmung von Inhaltsstoffen und physikalischen Kenngrößen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln ** .....   | 7         |
| 1.1.6    | Nachweis von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückstände von pharmakologisch wirksamen Stoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS, HR-MS) in Lebensmitteln ** ..... | 14        |
| 1.1.7    | Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR) in Lebensmitteln ** .....   | 15        |
| 1.1.8    | Probenvorbereitung und Auswertung für die Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen in Lebensmitteln .....   | 16        |
| 1.1.9    | Nachweis und Bestimmung von Zusatz- und Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln ** .....  | 16        |
| 1.1.10   | Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Polarimetrie in Lebensmitteln * .....   | 21        |
| 1.1.11   | Bestimmung von pH-Wert und Leitfähigkeit mittels Elektrodenmessung in Lebensmittel ** .....   | 21        |
| 1.1.12   | Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Refraktometrie in Lebensmitteln ** .....  | 23        |
| 1.1.13   | Bestimmung von Mineralstoffen, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln ** .....   | 23        |
| 1.2      | Histologische Untersuchungen von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren *** .....  | 27        |
| 1.3      | Bestimmung von Bakterien und Bakterientoxinen mittels Enzymimmunoassay (ELISA, ELFA) in Lebensmitteln ** .....  | 27        |
| 1.4      | Mikrobiologische Untersuchungen .....   | 28        |
| 1.4.1    | Mechanische Probenvorbereitung für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln auf Bakterien, Hefen und Schimmelpilze * .....   | 28        |
| 1.4.2    | Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln ** .....   | 29        |
| 1.4.3    | Bestimmung von Hemmstoffen und Vitaminen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln * .....   | 31        |
| 1.5      | Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln .....   | 32        |
| 1.5.1    | Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR (singleplex) in Lebensmitteln ** .....   | 32        |
| 1.5.2    | Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Multiplex PCR (Real-time) in Lebensmitteln ** .....  | 32        |
| 1.5.3    | Probenvorbereitung für molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln .....  | 32        |
| 1.6      | Visuelle Untersuchungen .....   | 33        |
| 1.6.1    | Bestimmung von Zusatzstoffen, Aussehen, Fremdbestandteilen und Vorratsschädlingen mittels einfacher visueller Untersuchungen in Lebensmitteln ** .....  | 33        |
| 1.6.2    | Nachweis von Pollen, Fremdbestandteilen, Verunreinigungen und Vorratsschädlingen mittels optischer Mikroskopie in Lebensmitteln ** .....  | 33        |
| 1.7      | Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Lebensmitteln *** .....   | 34        |
| 1.8      | Allgemeine physikalisch, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen .....  | 34        |
| 1.9      | Bestimmung von Genusstauglichkeit, Zusatz- und Inhaltsstoffen mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln ** .....   | 34        |
| 1.10     | Homogenisierung und mechanische Trennung von Bestandteilen für die chemische Untersuchung von Lebensmitteln auf Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe *** .....  | 35        |
| 1.11     | Probenvorbereitung (mechanische Vorbereitung und Extraktion) für die chemische und physikalisch-chemische Untersuchung in Lebensmitteln *** .....   | 36        |
| <b>2</b> | <b>Futtermittel</b> .....   | <b>37</b> |
| 2.1      | Nachweis von pharmakologisch wirksamen Stoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Tränkwasser ** .....  | 37        |
| <b>3</b> | <b>Einrichtungsgegenstände und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</b> .....  | <b>38</b> |
| 3.1      | Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich ** .....  | 38        |
| 3.2      | Molekularbiologische Untersuchungen .....   | 38        |
| 3.2.1    | Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR (singleplex) von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich ** .....  | 38        |
| 3.2.2    | Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Multiplex PCR (Real-time) von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich ** .....   | 38        |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

---

|             |  |           |
|-------------|--|-----------|
| 3.2.3       | Probenvorbereitung für molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich .....                               | 39        |
| 3.3         | Probenvorbereitung und Auswertung für die Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich ..... | 39        |
| <b>4</b>    | <b>Physikalische Untersuchungen .....</b>  | <b>40</b> |
| <b>5</b>    | <b>Veterinärmedizin .....</b>  | <b>41</b> |
| Prüfgebiet: | Virologie .....  | 41        |
| Prüfart:    | Ligandenassays ** .....  | 41        |
| Prüfart:    | Agglutinationsteste ** .....   | 41        |
| Prüfart:    | Neutralisationsteste ** .....  | 42        |
| Prüfart:    | Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) ** .....  | 42        |
| Prüfgebiet: | Mikrobiologie .....  | 43        |
| Prüfart:    | Ligandenassays ** .....  | 43        |
| Prüfart:    | Agglutinationsteste ** .....   | 43        |
| Prüfart:    | Komplementbindungsreaktion ** .....  | 43        |
| Prüfart:    | Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) * .....   | 44        |
| Prüfgebiet: | Parasitologie.....   | 44        |
| Prüfart:    | Ligandenassays ** .....  | 44        |
| Prüfgebiet: | Rückstandsanalytik.....  | 44        |
| Prüfart:    | GC-MS ** .....   | 44        |
| Prüfart:    | Flüssigkeitschromatographie (LC) ** .....  | 44        |
| <b>6</b>    | <b>Prüfverfahren zum Nachweis von Verunreinigungen in der Innenraumluft.....</b>   | <b>46</b> |
| 6.1         | Bestimmung von flüchtigen organischen Verbindungen in Innenräumen.....   | 46        |
| <b>7</b>    | <b>Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention).....</b>  | <b>47</b> |
| Prüfgebiet: | Hygiene und Infektionsprävention .....   | 47        |
| Prüfart:    | Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen** .....  | 47        |
| Prüfart:    | Physikalische Prüfungen ** .....   | 48        |
| Prüfart:    | Probenahme.....  | 49        |

## 1 Lebensmittel

### 1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

#### 1.1.1 Nachweis von Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Lebensmitteln \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| ASU L 06.00-15<br>1982-11<br>Berichtigung<br>2002-12  | Untersuchung von Lebensmitteln<br>Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Fisch und Fleischerzeugnisse, Wurstwaren, Krusten-, Schalen- Weichtiere und Krebstiererzeugnisse;</i><br><i>Prüfart: Dünnschichtchromatographie</i> ) | P 20728 01x<br>2016-09  |
| ASU L 07.00-20<br>1982-11   | Untersuchung von Lebensmitteln<br>Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleischerzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Fisch, Fleisch, Wurstwaren, Krusten-, Schalen- Weichtiere, und Krebstiererzeugnisse</i> )   | P 20728 01x<br>2016-09  |
| ASU L 08.00-22<br>1982-11   | Untersuchung von Lebensmitteln<br>Nachweis von kondensierten Phosphaten in Wurstwaren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Fisch, Fleisch, Fleischerzeugnisse, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Krebstiererzeugnisse</i> )  | P 20728 01x<br>2016-09  |
| P 20687 01x<br>2017-03  | Dünnschichtchromatographischer Nachweis von $\beta$ -Carotin in Lebensmitteln   | P 20687 01x<br>2017-03  |
| P 20682 02x<br>2024-03  | Halbquantitative Bestimmung von Konservierungsmitteln in Lebensmitteln (DC-Methode, Screening)  | P 20682 02x<br>2024-03  |
| P 20794 01x<br>2017-08  | Dünnschichtchromatographische Bestimmung von biogenen Aminen in Lebensmitteln (Screening)   | P 20794 01x<br>2017-08  |
| P 20419 01x<br>2014-06  | Nachweis von Echtem Karmin (E120) in Lebensmitteln mittels Dünnschichtchromatographie   | P 20419 01x<br>2014-06  |
| ASU L 08.00-52<br>2001-07   | Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Betanin (E162) in Wurstwaren<br>(Modifikation: <i>Matrixerweiterung auf alle Lebensmittel (ausgenommen Heidelbeeren), zusätzliche Carrez-Klärung;</i><br><i>Prüfart: Dünnschichtchromatographie</i> )   | P 20937 01x<br>2021-11  |
| P 20688 01x<br>2018-03  | Dünnschichtchromatographischer Nachweis der Farbstoffe Sudan I – IV, Pararot, Buttergelb und Rhodamin in Lebensmitteln  | P 20688 01x<br>2018-03  |
| P 20837 01x<br>2018-03  | Dünnschichtchromatographischer Nachweis von Riboflavin und Kurkumin in Lebensmitteln  | P 20837 01x<br>2018-03  |
| P 20685 01x<br>2018-04  | Dünnschichtchromatographische Bestimmung von wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln   | P 20685 01x<br>2018-04  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

### 1.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Avermectinen und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (DAD, RI, FLD, NQAD) in Lebensmitteln \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| ASU L 00.00-9<br>1984-11  | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln<br>(Einschränkung: <i>keine Benzoesäure und Sorbinsäure, Erweiterung der Matrix auf fettreiche Lebensmittel, modifizierte Extraktion für p-Hydroxybenzoesäureethyl- und propylester</i> ) | P 20026 02<br>2013-11   |
| P 20373 03x<br>2020-07  | Nachweis und Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure in Lebensmitteln mittels Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie   | P 20373 03x<br>2020-07  |
| ASU L 00.00-28<br>2001-07   | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren   | P 20066 02x<br>2013-11  |
| ASU L 00.00-59<br>2008-12   | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Isomalt, Lactit, Malit, Mannit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren<br>(Modifikation: <i>Analyterweiterung auf Erythrit</i> )  | P 20068 04x<br>2021-07  |
| ASU L 00.00-126<br>2013-01  | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sucralose in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Getränke und gesüßte Lebensmittel, keine SPE</i> )   | P 20303 02x<br>2013-07  |
| ASU L 12.01-2<br>2001-07  | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Indol in Krebstieren und Krebstiererzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung<br>(Modifikation: <i>Konzentrationen der Standardlösungen, HPLC-Bedingungen angepasst</i> )                               | P 20369 01x<br>2013-04  |
| P 20067 05x<br>2022-11  | Nachweis und quantitative Bestimmung verschiedener Saccharide in Lebensmitteln (Saccharidmuster) mittels Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie und RI-Detektion  | P 20067 05x<br>2022-11  |
| ASU L 43.08-1<br>1996-02  | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Getränke, Backwaren; Extraktion im Ultraschallbad</i> )                          | P 20055 03x<br>2021-11  |
| SLMB Kap. 22/10.1<br>1991-01  | Bestimmung von Theobromin und Coffein in kakaohaltigen Erzeugnissen, Kaffee und Tee mittels Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie  | P 20056 02x<br>2013-07  |
| P 20014 04x<br>2022-08  | Nachweis von Avermectinen in Leber, Muskulatur, Fisch und Milch (HPLC)<br>( <i>Matrix hier nur Lebensmittel</i> )   | P 20014 04x<br>2022-08  |

**Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung**

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| P 20024 02x<br>2013-07  | Bestimmung der Vanillearomen Vanillinsäure, 4-Hydroxybenzaldehyd (pHBA), Vanillin und Ethylvanillin und Cumarin in Lebensmitteln mittels Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie<br>(Modifikation: <i>Matrix hier Pudding, Backwaren, Speiseeis, Schokolade, Vanillearomen in festen und flüssigen Lebensmittel</i> ) | P 20024 02x<br>2013-07  |
| P 20058 04x<br>2024-02  | Nachweis und Bestimmung von 5-Hydroxymethylfurfural (HMF) in Lebensmitteln mittels Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie  | P 20058 04x<br>2024-02  |
| P 20060 02x<br>2013-11  | Bestimmung von Natrium-Cyclamat in festen und pastösen Lebensmitteln, Obstsaften, Milchprodukten und homogenisierten Gemüse- und Obstkonserven mit Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Nahrungsergänzungsmittel, diätetische Lebensmittel, gesüßte Lebensmittel</i> )            | P 20060 02x<br>2013-11  |
| P 20061 02x<br>2013-07  | Nachweis und Bestimmung von L(+)-Ascorbinsäure (Vitamin C) in Lebensmitteln mittels Reversed-Phase-Hochleistungsflüssigchromatographie   | P 20061 02x<br>2013-07  |
| P 20906 02x<br>2022-11  | Nachweis und Bestimmung von sauren Lebensmittelfarbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD   | P 20906 02x<br>2022-11  |
| P 20403 02x<br>2023-03  | Bestimmung von Süßstoffen mittels HPLC-DAD/ELSD in Lebensmitteln   | P 20403 02x<br>2023-03  |
| P 20899 01x<br>2020-08  | Nachweis und Bestimmung von Piperin in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD  | P 20899 01x<br>2020-08  |
| P 20901 01x<br>2020-11  | Nachweis und Bestimmung von Capsaicinoiden in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD   | P 20901 01x<br>2020-11  |
| ASU L 00.00-171<br>2020-05  | Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln - HPLC-UV-Verfahren<br>(Modifikation: <i>Möglichkeit einer vereinfachten Extraktion mit Eluent (matrixabhängig), kein Mitführen der Orotsäure, Quantifizierung der Isoascorbinsäure</i> )  | P 20917 01x<br>2021-03  |
| P 20939 01x<br>2022-01  | Lebensmittelauthentizität von Kaffee und Kaffeeprodukten - Bestimmung des Gehaltes an 16-O-Methylcafestol in Roh- und Röstkaffee mittels HPLC-DAD  | P 20939 01x<br>2022-01  |
| DGF-C-VI 8b (20)<br>2020-01   | Steradiene (insbesondere delta 3,5-Stigmastadien) - Bestimmung in Fetten und Ölen mittels HPLC   | P 20981 01x<br>2023-11  |

### 1.1.3 Bestimmung von Zusatzstoffen, Mineralstoffen und Kontaminanten mittels Ionenchromatographie (IC) mit (RI) in pflanzlichen Lebensmitteln \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| P 20021 03x<br>2019-10  | Bestimmung von Natrium und Calcium in Lebensmitteln, ionenchromatographisch<br>(Einschränkung: <i>Matrix hier nur pflanzliche Lebensmittel</i> ) | P 20021 03x<br>2019-10  |
| P 20022 04x<br>2018-08  | Bestimmung von Nitrit und Nitrat in Lebensmitteln (ionenchromatographisch)<br>(Einschränkung: <i>Matrix hier nur pflanzliche Lebensmittel</i> )  | P 20022 04x<br>2018-08  |

### 1.1.4 Gaschromatographie

#### 1.1.4.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| P 20027 03x<br>2018-06  | Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Lebensmitteln   | P 20027 03x<br>2018-06  |
| ASU L 20.01-13<br>2014-08   | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise; Gaschromatographisches<br>(Modifikation: <i>Konzentrationen der Standard- und Kalibrierlösungen; Volumina der Reagenzien bei der Derivatisierung; Kalibrierlösungen werden direkt in Vials anstelle von Spitzkolben pipettiert und unter Stickstoffstrom anstatt mit Rotationsverdampfer getrocknet</i> )                          | P 20028 02x<br>2018-05  |
| ASU L 18.00-17<br>2014-08   | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau<br>(Modifikation: <i>Konzentrationen der Standard- und Kalibrierlösungen; Volumina der Reagenzien bei der Derivatisierung; Kalibrierlösungen werden direkt in Vials anstelle von Spitzkolben pipettiert und unter Stickstoffstrom anstatt mit Rotationsverdampfer getrocknet</i> ) | P 20028 02x<br>2018-05  |
| DGF C-VI 10a (00)<br>2000-01  | Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung<br>(Modifikation: <i>Es erfolgt keine Berücksichtigung von FID-Korrekturfaktoren.</i> )   | P 20782 02x<br>2021-05  |
| DGF C-VI 11d (19)<br>2019-01  | Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung)   | P 20782 02x<br>2021-05  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| P 20866 01x<br>2019-04  | Prüfung des Kohlenwasserstoff-Gehalts in Bienenwachs (GC-FID)            | P 20866 01x<br>2019-04  |

### 1.1.4.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und pharmakologisch wirksamen Rückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens      | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| P 20638 03x<br>2023-02  | Nachweis von Gesamt-delta 9-Tetrahydrocannabinol (THC) in Hanfölen (GC-MS/MS) | P 20638 03x<br>2023-02  |
| P 20660 03x<br>2023-02  | Nachweis von Androstenon (Ebergeruchsstoff) in Fett (GC-MS/MS)                | P 20660 03x<br>2023-02  |

### 1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und physikalischen Kenngrößen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| ASU L 01.00-20<br>2022-04   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Käse und Käseerzeugnisse, optional Durchführung des Aufschlusses in Apparatur Hydrotherm</i> ) | P 20455 01x<br>2014-07  |
| ASU L 01.00-27<br>1988-12   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren  | P 20701 01x<br>2016-08  |
| ASU L 01.00-77<br>2002-05   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten  | P 20702 01x<br>2016-08  |
| ASU L 02.06<br>E(EG)und1(EG)bis8(EG)<br>1981-01   | Untersuchung von Lebensmitteln – Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte<br>(Modifikation: <i>nur Methoden 1 und 2</i> )   | P 20372 01x<br>2013-04  |
| ASU L 03.00-9<br>2007-04  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse – Referenzverfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Schmelzkäsezubereitungen</i> )   | P 20346 01<br>2013-02   |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| ASU L 04.00-8<br>2019-03  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Wassergehaltes von Butter<br>(Modifikation: <i>Verwendung eines Exsikkators zum Abkühlen der Becher anstelle einer Steinplatte</i> )  | P 20656 01x<br>2016-01  |
| ASU L 04.00-16<br>1990-12   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der fettfreien Trockenmasse von Butter; Routineverfahren<br>(Modifikation: <i>anstelle der gesonderten Probenvorbereitung wird im Anschluss an die Bestimmung des Wassergehaltes weitergearbeitet, Petroleumbenzin wird nur bei Zimmertemperatur verwendet</i> )                              | P 20657 01x<br>2016-01  |
| ASU L 06.00-3<br>2014-08  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Verwendung von Sandbechern aus Metall statt Abdampfschalen</i> )   | P 20316 02x<br>2019-10  |
| ASU L 06.00-3<br>2014-08  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Gravimetrisches Verfahren, Referenzverfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Fisch und Fischerzeugnisse, Wurstwaren, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, -erzeugnisse</i> )   | P 20472 01x<br>2015-01  |
| ASU L 06.00-4<br>2017-10  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Fisch- und Fischerzeugnisse, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, -erzeugnisse, Wurstwaren, optional Vorbereitung der Tiegel mittels Ausglühen am Bunsenbrenner, Mikrowellen-Muffelofen; zu 7.2 Einwaage 3-5 g</i> ) | P 20727 02x<br>2018-01  |
| ASU L 06.00-6<br>2014-08  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt, Referenzverfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel, Anpassung der Einwaage an den zu erwartenden Fettgehalt, Aufschluss optional in Apparatur Hydrotherm</i> )         | P 20468 01x<br>2015-01<br>P 20627 03x<br>2023-10                  |
| ASU L 13.07.12-1<br>2006-12   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen in Frittierfetten<br>(Modifikation: <i>es wird Haushaltwatte statt Chirurgiewatte verwendet; Trocknungszeit 60 min statt 30 min</i> )   | P 20785 01x<br>2017-04  |

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 16.01-1<br>2008-12  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren, Hülsenfrüchte; auch Wägegefäße ohne Deckel</i> )  | P 20449 01x<br>2014-08<br>P 20605 01x<br>2015-11                  |
| ASU L 16.01-2<br>2008-12  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Getreidemehl<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Getreide und Getreideerzeugnisse, Teigwaren</i> )   | P 20456 01x<br>2014-08  |
| ASU L 17.00-1<br>Berichtigung<br>2002-12  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Feine Backwaren; Feinheit der Mühle verallgemeinert; Einwaage auf 10 mg</i> )   | P 20457 01x<br>2014-08  |
| ASU L 17.00-3<br>2002-12  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Feine Backwaren, Kakao, Süßwaren, Zucker; Untersuchung von Proben auch ohne Vortrocknung; Ein-/Auswaagen auf 1 mg</i> )   | P 20448 01x<br>2014-08  |
| ASU L 18.00-23<br>2016-03   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen Feinen Backwaren (Seesandmethode)<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Speiseeis, Brotaufstriche, Getreideerzeugnisse, Schokoladenerzeugnisse, zuckerhaltige Lebensmittel, Pudding-, Dessert- und Soßenpulver und Enderzeugnisse; Abmessung der Wägegefäße variabel; Ein-/Auswaagen in Abschnitten 6.2/6.3 auf 10 mg</i> ) | P 20678 01x<br>2016-04  |
| ASU L 20.01/02-5<br>1980-05   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Butter, Margarinen und Speiseeis; das Verfahren wurde auf die Extraktion in der SOXLETH-Extraktionseinheit zugeschnitten sowie auf weitere Erzeugnisse im Anwendungsbereich erweitert</i> )  | P 20572 01x<br>2016-01  |
| ASU L 26.11.03-1a<br>1983-05  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark, gravimetrische Methode<br>(Modifikation: <i>Verwendung von Sandbechern aus Metall statt Abdampfschalen</i> )  | P 20429 02x<br>2016-01  |
| ASU L 26.11.03-6<br>1983-05   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenmark<br>(Modifikation: <i>Matrixerweiterung auf ähnliche Pilz-, Obst- und Gemüseerzeugnisse, Vortrocknung vor der Veraschung; Prüfmethode: Gravimetrie</i> )   | P 20587 01x<br>2016-01  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 31.00-4<br>1997-01  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften<br>(Modifikation: <i>geringere Einwaage; Prüfmart: Gravimetrie</i> )   | P 20622 01x<br>2016-01  |
| ASU L 39.00-<br>E(EG)und1(EG)bis10(EG)<br>1981-04   | Untersuchung von Lebensmitteln – Analysemethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten<br>(Modifikation: <i>Wägegefäße variabel, Matrix auch andere Zuckerarten; Ein-/Auswaagen auf 1 mg</i> )   | P 20452 01x<br>2014-08  |
| ASU L 44.00-3<br>1985-12  | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Schokoladenerzeugnisse, andere Wägebehältnisse; Ein-/Auswaagen in Abschnitten 7.2/7.3 auf 10 mg</i> )  | P 20500 01x<br>2015-01  |
| ASU L 47.00-1<br>2017-10  | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C<br>(Modifikation: <i>Matrix auch teeähnliche Erzeugnisse, z. T. Zerkleinerung, auch Wäagegläser ohne Deckel; Ein-/Auswaagen auf 10 mg</i> )<br>Prüfmart: <i>Gravimetrische Untersuchungen</i>                                     | P 20495 02x<br>2020-12  |
| ASU L 47.00-3<br>2017-10  | Untersuchung von Lebensmitteln Bestimmung der Gesamtasche von Tee<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Kaffee-, -erzeugnisse, kaffee- und teeähnliche Erzeugnisse, z. T. Zerkleinerung mit Mühle; anstelle Dampfbad bzw. Oberflächenverdampfer Trockenschrank; u. U. Vorveraschung mit Bunsenbrenner; Ein-/Auswaagen auf 10 mg</i> ) | P 20496 02x<br>2020-12  |
| ASU L 47.00-5<br>1985-12  | Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche<br>(Modifikation: <i>Matrix auch teeähnliche Erzeugnisse; anstelle Wasserbad wird Trockenschrank verwendet; Ein-/Auswaagen erfolgen auf 10 mg genau</i> )  | P 20497 01x<br>2015-01  |
| ASU L 46.02-6<br>2004-07  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Massenverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103 °C (Routineverfahren)<br>(Modifikation: <i>Wägung auf 1 mg genau; ganze Bohnen werden unmittelbar vor der Bestimmung fein gemahlen</i> )   | P 20639 01x<br>2015-11  |
| ASU L 46.03-9<br>2007-04  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Masseverlustes von Kaffee-Extrakt Trockenschrankverfahren bei Normaldruck; (Routineverfahren)<br>(Modifikation: <i>Wägungen auf 1 mg genau, Prüfung Trockenschrank gemäß Gerätehandbuch</i> )  | P 20640 01x<br>2015-11  |

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 52.01.01-1<br>1983-11   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (gravimetrische Methode)<br>(Modifikation: <i>Verwendung von Sandbechern aus Metall statt Abdampfschalen</i> )  | P 20429 02x<br>2016-01  |
| ASU L 52.01.01-6<br>1983-11   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Matrixerweiterung auf ähnliche Pilz-, Obst- und Gemüseerzeugnisse, Vortrocknung vor der Veraschung</i> )<br><i>Prüfart: Gravimetrie</i>   | P 20587 01x<br>2016-01  |
| ASU L 52.06-1<br>1988-05  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Trockenmasse in Speisesenf<br>(Modifikation: <i>Verwendung von Sandbechern aus Metall statt Abdampfschalen</i> )   | P 20316 02x<br>2019-10  |
| ASU L 53.00-4<br>1996-02  | Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten – Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche<br>(Modifikation: <i>Matrix auch getrocknete Pilze und getrocknetes Gemüse; Veraschungsschalen und die Probe über Bunsenbrenner geglüht bzw. verascht; Anpassung der Einwaage an die jeweilige Matrix</i> ) | P 20435 01x<br>2014-07  |
| DIN EN ISO 1666<br>1998-01  | Stärke; Bestimmung des Feuchtegehaltes, Wärmeschrank-Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix hier Kartoffelstärke, Verwendung von Wägegefäßen aus Glas statt Metall</i> )  | P 20629 01x<br>2015-12  |
| SLMB 328.1<br>1981-01<br>aktualisiert 2007  | Bestimmung der Trockensubstanz von Fleischextrakt, Sulze, Würze, Bouillon und Suppen<br>(Modifikation: <i>Konkretisierung der Probeneinwaage</i> )<br><i>Prüfart: Gravimetrie</i>  | P 20631 01x<br>2015-11  |
| SLMB 329.1<br>1981-01<br>aktualisiert 2007  | Bestimmung der Asche von Fleischextrakt, Sulze, Würze, Bouillon und Suppen<br>(Modifikation: <i>Konkretisierung der Probeneinwaage</i> )<br><i>Prüfart: Gravimetrie</i>  | P 20628 01x<br>2015-11  |
| UNECE-Norm DDP Standard<br>Anlage 1 Methode 1<br>2011-11-14   | Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes bei getrockneten Früchten, Methode 1 – Labor-Referenzmethode<br>(Modifikation: <i>Verringerung der Einwaage, Erhöhung des Sandanteils</i> )   | P 20665 01x<br>2016-02  |
| SLMB 1058.1<br>1997-06<br>aktualisiert 2008   | Bestimmung des Masseverlustes von Speisesalz bei 110 °C<br><i>Prüfart: Gravimetrie</i>   | P 20620 01x<br>2015-12  |

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| SLMB 1060.1<br>1997-06<br>aktualisiert 2008   | Bestimmung des wasserunlöslichen Rückstandes von Speisesalz<br>(Modifikation: <i>evt. Verringerung der Einwaage</i> )<br><i>Prüfart: Gravimetrie</i>  | P 20619 01x<br>2015-12  |
| SLMB 593.1<br>2001-01<br>aktualisiert 2008  | Bestimmung des Wassergehaltes von getrockneten Speisepilzen<br><i>Prüfart: Gravimetrie</i>  | P 20621 01x<br>2015-11  |
| P 20559 02x<br>2019-05  | Gravimetrische Bestimmung von Grobbestandteilen in Lebensmitteln  | P 20559 02x<br>2019-05  |
| P 20532 01x<br>2015-06  | Gravimetrische Bestimmung von Grobbestandteilen in Feinkostsalaten  | P 20532 01x<br>2015-06  |
| UNECE-Norm DDP Standard<br>Anlage 2 Methode 1<br>2022-01  | Ölsaaten- Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes für Trockenfrüchte (Nüsse mit Schale und Kern) Methode 1 – Laborreferenzmethode  | P 20609 02x<br>2024-02  |
| DIN EN ISO 665<br>2020-06   | Ölsaaten – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes und des Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen  | P 20609 02x<br>2024-02  |
| P 20603 01x<br>2016-01  | Gravimetrische Bestimmung der Gesamttrockenmasse in Spinat (tiefgefroren und Konserve) Seesand-Methode  | P 20603 01x<br>2016-01  |
| P 20280 02x<br>2015-12  | Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes (Gewichtsverlust durch Trocknung) von Kartoffelprodukten<br><i>Prüfart: Gravimetrie</i>  | P 20280 02x<br>2015-12  |
| P 20281 02x<br>2015-12  | Bestimmung des Fettgehaltes von vorgebratenen Kartoffelstreifen für Pommes Frites<br><i>Prüfart: Gravimetrie</i>  | P 20281 02x<br>2015-12  |
| P 20441 02x<br>2017-10  | Feuchtigkeitsbestimmung in Lebensmitteln mittels elektronischen Feuchtigkeitsbestimmer – gravimetrisches IR-Verfahren   | P 20441 02x<br>2017-10  |
| P 20499 01x<br>2015-01  | Bestimmung von wertgebenden Bestandteilen und/oder Fremdbestandteilen in Lebensmitteln mittels gravimetrischer Bestimmungen   | P 20499 01x<br>2015-01  |
| ASU L 16.00-5<br>2017-10  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie<br>(Modifikation: <i>weitere Lebensmittelmatrices (Pudding/Dessert/süße Soßen und Pulver, Brotaufstriche, Speiseeis/-erzeugnisse, Süßwaren, Kaffee/-erzeugnisse, Tee/-erzeugnisse); Ein-/Auswaagen auf 10 mg genau; Filtration über Trichter mit Faltenfilter; Trocknung Filter auch über Nacht bei RT</i> ) | P 20834 03x<br>2020-12  |

**Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung**

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum          |
|---|---|--|
| ASU L 18.00-5<br>2017-10  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie<br>(Modifikation: <i>weitere Lebensmittelmatrices (Pudding/Dessert/süße Soßen und Pulver, Brot-aufstriche, Speiseeis/-erzeugnisse, Süßwaren, Kaffee/-erzeugnisse, Tee/-erzeugnisse); Ein-/ Auswaagen auf 10 mg genau; Filtration über Trichter mit Faltenfilter; Trocknung Filter auch über Nacht bei RT</i> )                                 | P 20834 03x<br>2020-12   |
| ASU L 17.00-4<br>2017-10  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich – Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie<br>(Modifikation: <i>weitere Lebensmittelmatrices (Pudding/Dessert/süße Soßen und Pulver, Brot-aufstriche, Speiseeis/-erzeugnisse, Süßwaren, Kaffee/-erzeugnisse, Tee/-erzeugnisse); Ein-/ Auswaagen auf 10 mg genau; Filtration über Trichter mit Faltenfilter; Trocknung Filter auch über Nacht bei RT</i> ) | P 20834 03x<br>2020-12   |
| ASU L 47.00-2<br>2017-10  | Untersuchung von Lebensmitteln - Herstellung einer gemahlten Probe Tee mit definierter Trockenmasse (nach DIN 10806, 2016-07)<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Kaffee, -erzeugnisse, kaffee- und teeähnliche Erzeugnisse, z. T. Zerkleinerung mit Mühle</i> )   | P 20496 02x<br>2020-12   |
| WELMEC-Leitfaden 6.8<br>2020-12   | Leitfaden Abtropfgewichte: Anforderungen und Prüfung, auch von degliasierten und abgewaschenen Lebensmitteln<br>(Modifikation: <i>keine Berücksichtigung von degliasierten und abgewaschenen Lebensmitteln</i> )  | P 20943 01x<br>2022-02   |
| FpackV, Anlage 3<br>2020-11   | Verfahren zur Prüfung der Füllmenge nach Gewicht oder Volumen gekennzeichnete Fertigpackungen und anderer Verkaufseinheiten durch die zuständigen Behörden  | P 20944 01x<br>2022-02<br>P 20968 01x<br>2022-06<br>P 20998 01x<br>2023-12 |

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

**1.1.6 Nachweis von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückstände von pharmakologisch wirksamen Stoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS, HR-MS) in Lebensmitteln \*\***

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| P 20905 01x<br>2020-09  | Nachweis von Triphenylmethanfarbstoffen in Fisch und Fischerzeugnissen nach QuEChERS-Extraktion (LC-MS/MS)                                       | P 20905 01x<br>2020-09  |
| P 20003 05x<br>2021-12  | Nachweis von Kokzidiostatika in Ei, Muskel und Leber (LCMSMS)<br><i>(hier nur Lebensmittel)</i>  | P 20003 05x<br>2021-12  |
| P 20048 04x<br>2023-02  | Nachweis von Benzimidazolen in Milch, Leber und Muskulatur (LCMSMS)<br><i>(hier nur Lebensmittel)</i>  | P 20048 04x<br>2023-02  |
| P 20091 02x<br>2011-01  | Nachweis von Aminoglykosiden in Gewebe von Tieren (LCMSMS)<br><i>(Modifikation: Matrix Niere, Muskel)<br/>(hier nur Lebensmittel)</i>            | P 20091 02x<br>2011-01  |
| P 20130 05x<br>2023-02  | Nachweis von Antibiotika in Honig (LCMSMS)   | P 20130 05x<br>2023-02  |
| P 20152 05x<br>2022-04  | Nachweis von Beta-Agonisten in Gewebe (Leber/Niere), Retina, Harn und Tränkwasser (LC-MS/MS)<br><i>(hier nur Lebensmittel)</i>                   | P 20152 05x<br>2022-04  |
| P 20190 02x<br>2010-07  | Nachweis von Aminoglykosiden in Honig und Apfel (LCMSMS)   | P 20190 02x<br>2010-07  |
| P 20191 05x<br>2022-07  | Nachweis von Antibiotika in Niere, Muskulatur, Fisch, Milch und Ei (LCMSMS)<br><i>(hier nur Lebensmittel)</i>                                    | P 20191 05x<br>2022-07  |
| P 20267 04x<br>2018-04  | Nachweis von NSAIDs in Serum und Milch mit LC-MS/MS<br><i>(hier nur Lebensmittel)</i>  | P 20267 04x<br>2018-04  |
| P 20430 02x<br>2022-06  | Nachweis von Kortikosteroiden in der Muskulatur (LC-MS/MS)<br><i>(hier nur Lebensmittel)</i>   | P 20430 02x<br>2022-06  |
| P 20256 03x<br>2015-08  | Nachweis von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) in Honig und Pollen mit LC-MS/MS  | P 20256 03x<br>2015-08  |
| P 20462 05x<br>2022-07  | Nachweis von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) und Tropanalkaloiden (TA) in Tee und Kräutern/Gewürzen, Salat und Mehl (LC-MS/MS)                       | P 20462 05x<br>2022-07  |
| P 20663 01x<br>2017-04  | Nachweis von Stilbenen in Gewebe, Harn und Tränkwasser (LC-MS/MS)<br><i>(hier nur Lebensmittel)</i>  | P 20663 01x<br>2017-04  |
| P 20694 02x<br>2024-05  | Nachweis von Tropanalkaloiden in pflanzlichen Lebensmitteln (LC-MS/MS)   | P 20694 02x<br>2024-05  |
| P 20763 03x<br>2023-02  | Nachweis von Nitroimidazolen in Muskulatur, Fisch, Eiern, Tränkwasser, Harn, Milch und Plasma/Serum (LC-MS/MS)<br><i>(hier nur Lebensmittel)</i> | P 20763 03x<br>2023-02  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| P 20777 01x<br>2019-06  | Nachweis von pharmakologisch wirksamen Stoffen in Wasserproben (LC-MS/MS)  | P 20777 01x<br>2019-06  |
| P 20781 02x<br>2021-04  | Nachweis von Cannabinoiden in Lebensmitteln (LC-MS/MS)   | P 20781 02x<br>2021-04  |
| P 20893 01x<br>2020-05  | Authentizitätsprüfung von Manuka-Honig (LC-DAD-MS/MS und LC-HRMS)  | P 20893 01x<br>2020-05  |
| P 20874 02x<br>2022-04  | Bestimmung von Vitamin D in Margarine (LC-MS/MS)   | P 20874 02x<br>2022-04  |
| P 20270 04x<br>2022-04  | Nachweis von Amphenicolen in Urin, Tränkwasser und Honig (LC-MS/MS)<br><i>(hier nur Lebensmittel)</i>  | P 20270 04x<br>2022-04  |
| P 20269 04x<br>2022-04  | Nachweis von Amphenicolen in Muskel, Milch, Fisch, Krusten-, Schalen und Weichtieren (LC-MS/MS)  | P 20269 04x<br>2022-04  |
| P 20325 02x<br>2022-04  | Nachweis von Chloramphenicol mit SupelMIP-SPE für die Matrices Ei, Milch, Urin, Muskel, Fisch, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und Honig (LC-MS/MS)<br><i>(hier nur Lebensmittel)</i> | P 20325 02x<br>2022-04  |
| P 20947 01x<br>2022-04  | Bestimmung von Chinolizidinalkaloiden in trockenen Lebensmitteln (LC-HRMS)   | P 20947 01x<br>2022-04  |
| P 20870 01x<br>2022-04  | Nachweis von Glykoalkaloiden in Gemüse (LC-MS/MS)  | P 20870 01x<br>2022-04  |
| P 20940 01x<br>2022-08  | Nachweis von Opiumalkaloiden in Lebensmitteln (LC-MS/MS)   | P 20940 01x<br>2022-08  |
| P 20992 01x<br>2023-06  | Bestimmung der Dihydrochalcone, insbesondere Aspalathin, zur Authentizitätsprüfung von Rooibos-Tee mittels LC-HRMS   | P 20992 01x<br>2023-06  |

### 1.1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR) in Lebensmitteln \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 08.00-60<br>2014-08<br>berichtigt 2021-03   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen, Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren, Screeningverfahren<br><i>(Modifikation: Berechnung weiterer Parameter aus NIR-Werten bei unauffälligen Proben)</i> | P 20297 02x<br>2015-01<br>P 20520 02x<br>2021-03                  |
| P 20120 01x<br>2009-01  | Untersuchung von Lebensmitteln mittels NIR   | P 20120 01x<br>2009-01  |
| P 20861 01x<br>2018-11  | Untersuchung von Lebensmitteln (Screening) mittels Nahinfrarotspektrometrischem Verfahren – NIR-Verfahren  | P 20861 01x<br>2018-11  |

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| P 20886 02x<br>2022-03  | Untersuchung von Speiseölen und -fetten sowie Streichfetten und Feinkost mittels Nahinfrarotspektroskopischem Verfahren (Screening) | P 20886 02x<br>2022-03  |

**1.1.8 Probenvorbereitung und Auswertung für die Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen in Lebensmitteln**

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| P 20780 01<br>2017-03x  | Verwendung des VITEK®-MS zur Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie<br>(Einschränkung: <i>nur Durchführung der Probenvorbereitung und Bewertung, keine Durchführung der Analyse</i> ) | P 20780 01<br>2017-03x  |

**1.1.9 Nachweis und Bestimmung von Zusatz- und Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln \*\***

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 00.00-18<br>1997-01<br>Berichtigung<br>2017-10  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln   | P 20505 04x<br>2020-12  |
| ASU L 00.00-35<br>1998-09   | Untersuchung von Lebensmitteln – UV-Photometrische Bestimmung von Dithiocarbamaten und/oder Thiuramdisulfiden in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft<br>(Modifikation: <i>Verringerung Einwaage, Anpassung von Durchführung und Auswertung an vorhandene Geräte und Apparatur, keine Messung des Stickstoffstroms</i> )  | P 20038 02x<br>2015-11  |
| ASU L 00.00-94<br>2006-09   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln; Enzymatisches Verfahren   | P 20355 01x<br>2013-01  |
| ASU L 01.00-17<br>2016-10   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten Enzymatisches Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Milchprodukte und tierische Lebensmittel, Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm Lactose/D-Galactose, 10 176 303 035, 2017-08</i> ) | P 20561 02x<br>2017-03  |

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 03.00-17<br>1990-12   | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Spektralphotometrisches Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Schmelzkäsezubereitungen</i> )  | P 20705 01x<br>2016-08  |
| ASU L 06.00-8<br>2017-10  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch; Fleischerzeugnissen und Wurstwaren – Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)<br>(Modifikation: <i>Optional zu Punkt 7.1: das Hydrolysat kann quantitativ in einen 100 ml-Maßkolben filtriert werden, wobei das erstarrte Fett abgetrennt wird. Danach wird mit Wasser zur Marke aufgefüllt.</i> )  | P 20260 02x<br>2018-01  |
| ASU L 06.00-9<br>2008-06<br>berichtigt 2021-03  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Photometrisches Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Wurstwaren, Fisch, Fischwaren, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, -erzeugnisse; Eichgerade in mg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>/20ml, Ergebnisberechnung angepasst</i> )   | P 20074 01x<br>2008-08  |
| ASU L 07.00-12<br>1990-12   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Fleisch und Wurstwaren, Fischerzeugnisse, Käse, Gemüseerzeugnisse, Anpassung der Methode an pflanzliche Erzeugnisse, Änderung der Einwaage, Berechnung als Nitrit/Nitrat, Änderung der Gliederung der Methode (chronologische Reihenfolge)</i> )<br><i>Prüfart: Photometrie</i> | P 20039 02x<br>2016-01<br>P 20725 01x<br>2016-09                  |
| ASU L 07.00-13<br>2017-10   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen, Enzymatisches Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Wurstwaren und tierische Lebensmittel, Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm Citronensäure, 10139 076 035, 2017-07</i> )  | P 20538 02x<br>2018-01  |
| ASU L 07.00-14<br>2017-10<br>berichtigt 2021-03   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Fleischerzeugnissen, Enzymatisches Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Wurstwaren und tierische Lebensmittel, Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm Essigsäure (Acetat), 10148 261 035, 2017-08</i> )   | P 20549 02x<br>2018-01  |

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| ASU L07.00-15<br>2017-10  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen, Enzymatisches Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Wurstwaren und tierische Lebensmittel, Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm 11 112 821 035, 2017-09</i> )                | P 20560 02x<br>2018-01  |
| ASU L 07.00-17<br>2017-10   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen Enzymatisches Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Wurstwaren und tierische Lebensmittel, Verwendung des Testkits Boehringer Mannheim/ R-Biopharm, L-Glutaminsäure, 10 139 092 035, 2019-06</i> )                 | P 20537 02x<br>2018-01  |
| ASU L 07.00-57<br>2008-06   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Einwaagegenauigkeit der Probe +/-10mg</i> )  | P 20075 01x<br>2008-08  |
| ASU L 26.11.03-15<br>1983-11  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Ameisensäure in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Honig und Lebensmittel, Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm Ameisensäure (Formiat), 10 979 732 035, 2017-01</i> )    | P 20624 01x<br>2015-11  |
| ASU L 31.00-14<br>1997-01   | Untersuchung von Lebensmitteln – Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften – Spektralphotometrische Bestimmung von NADH<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel, Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm Citronensäure, 10 139 076 035, 2017-07</i> ) | P 20588 02x<br>2020-12  |
| ASU L 40.00-1<br>2019-07  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Diastase-Aktivität in Honig<br><i>Prüfart: Photometrie</i>  | P 20442 02x<br>2020-12  |
| ASU L 40.00-10/1<br>2021-11   | Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig – Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural – Teil 1: Photometrisches Verfahren nach Winkler<br>(Modifikation: <i>Matrix Methode auch honigähnliche Erzeugnisse; p-Toluidin-Lösung arbeitstäglich frisch; Klärung mit Carrez bei Bedarf</i> )                | P 20432 02x<br>2022-06  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 40.00-12<br>2006-09   | Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig – Bestimmung des Gehaltes an Ethanol – Enzymatisches Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Backwaren, Speiseeis, Hilfsmittel, Lebensmittel, Brotaufstriche, Getreideerzeugnisse, Schokoladenerzeugnisse, kakaohaltige Erzeugnisse, zuckerhaltige Lebensmittel, Brot einschl. Kleingebäck aus Brotteigen, Pudding-, Dessert- und Soßenpulver und Enderzeugnisse; Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm Ethanol, 10 176 290 035, 2019-11</i> ) | P 20589 01x<br>2015-11  |
| ASU L 40.00-13<br>2006-09   | Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig – Bestimmung des Gehaltes an Glycerin – Enzymatisches Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Backwaren, Getreideerzeugnisse, Schokoladenerzeugnisse, Speiseeis, zuckerhaltige Lebensmittel, Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm Glycerin, 10148 270 035, 2017-08</i> )  | P 20592 01x<br>2015-11  |
| ASU L 48.02.07-2<br>1985-05   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Maltose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel, Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm Maltose/ Saccharose/ D-Glucose, 11 113 950 035, 2017-11</i> )  | P 20595 01x<br>2015-11  |
| SLMB Bd. II Teil I 7A 5.7<br>1994-07  | Unterscheidung von raffinierten und nichtraffinierten, sogenannten kaltgepressten Ölen (z. B. Olivenöl vierge) – UV-Differenzkurven<br>(Modifikation: <i>Abweichende Konzentration Modell-Lösung, variable Einwaage der Öle</i> )  | P 20862 01x<br>2019-01  |
| VO (EWG) 2568/91<br>zuletzt geändert<br>2015-10   | Verordnung über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung, Anhang IX: UV-Spektrofotometrische Analyse  | P 20796 02x<br>2023-02  |
| R-Biopharm AG<br>Enzytec L-Malic acid<br>E8280<br>2017-03   | Enzytec™ Liquid L-Malic acid – Enzymatische Bestimmung von L-Äpfelsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien<br>( <i>Matrix hier nur Lebensmittel</i> )  | P 20963 01x<br>2022-07  |
| R-Biopharm AG<br>Enzytec Liquid Citric Acid<br>E8230<br>2023-03                                     | Enzytec™ Liquid Citric acid – Enzymatische UV-Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien<br>( <i>Matrix hier nur Lebensmittel</i> )   | P 20978 02x<br>2024-01  |
| R-Biopharm AG<br>Enzytec Liquid Acetic Acid<br>E8226<br>2023-04                                     | Enzytec™ Liquid Acetic acid – Enzymatische Bestimmung von Essigsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien<br>( <i>Matrix hier nur Lebensmittel</i> )   | P 20948 02x<br>2024-02  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| R-Biopharm AG<br>Enzytec Liquid Ethanol<br>E8340<br>2023-06   | Enzytec™ Liquid Ethanol – Enzymatische Bestimmung von Ethanol in Kombucha, Säften und alkoholfreiem Bier  | P 20946 02x<br>2024-04  |
| R-Biopharm AG<br>Enzytec Liquid SO <sub>2</sub> -Total<br>2017-03x                                  | Enzytec™ Liquid SO <sub>2</sub> -Total – Colorimetrischer Test für Wein, Most und Lebensmittel  | P 20915 01x<br>2021-03  |
| R-Biopharm AG<br>Enzytec™ Liquid D-Gluconic acid<br>E8250<br>2023-06                                | Enzytec™ Liquid D-Gluconic acid – Enzymatische UV-Bestimmung von L-Gluconic acid in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien<br><i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>        | P 20982 02x<br>2024-02  |
| Boehringer Mannheim/<br>R-Biopharm AG<br>L-Glutaminsäure Farbstest<br>10 139 092 035<br>2019-06     | Farbstest zur Bestimmung von L-Glutaminsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien, enzymatisches Verfahren<br><i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>                   | P 20611 01x<br>2015-11  |
| R-Biopharm AG<br>Enzytec™ Liquid Glycerol<br>E8360<br>2023-04                                       | Enzytec™ Liquid Glycerol – Enzymatische Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien<br><i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>                         | P 20951 02x<br>2024-01  |
| R-Biopharm AG<br>Enzytec Liquid D-Lactic acid<br>E8245<br>2022-06                                   | Enzytec™ Liquid D-Lactic acid – Enzymatische UV-Bestimmung von D- Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien<br><i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>            | P 20954 01x<br>2022-11  |
| R-Biopharm AG<br>Enzytec Liquid D-Glucose/D-Fructose<br>E8160<br>2017-03                            | Enzytec™ Liquid D-Glucose/D-Fructose – Enzymatische Bestimmung von D-Glucose/D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien<br><i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i> | P 20949 01x<br>2022-05<br>P 20972 01x<br>2022-10                  |
| R-Biopharm AG<br>Enzytec Liquid Saccharose/D-Glucose<br>E8180<br>2017-03                            | Enzytec™ Liquid Sucrose/D-Glucose – Enzymatische Bestimmung von Saccharose/D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien<br><i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>    | P 20950 01x<br>2022-05<br>P 20971 02x<br>2023-06                  |
| P 20604 01x<br>2016-01  | Prüfung von Verfälschungen in Safran (mittels visueller, mikroskopischer, colorimetrischer und photometrischer Methoden)  | P 20604 01x<br>2016-01  |
| ASU L 13.00-15<br>2018-06   | Bestimmung der Anisidinzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen<br><i>(Modifikation: andere Einwaagen möglich)</i><br><i>Prüfart: Photometrische Bestimmung</i>      | P 20852 01x<br>2018-06  |
| ISO 5566<br>1982-11   | Kurkuma – Bestimmung der Farbkraft (spektrophotometrische Methode)  | P 20945 01x<br>2022-02  |
| R-Biopharm AG<br>Enzytec Liquid Lactose/D-Galactose<br>E8110<br>2023-09                             | Enzytec™ Liquid Lactose/D-Galactose – Enzymatische Bestimmung von Lactose/D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien<br><i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>   | P 20974 01x<br>2023-12  |

**Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung**

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| R-Biopharm AG<br>Enzytec Liquid D-Galactose<br>E8120<br>2023-06                                     | Enzytec™ Liquid D-Galactose - Enzymatische Bestimmung von D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien<br><i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>             | P 20975 01x<br>2023-12  |
| R-Biopharm AG<br>Enzytec Liquid Lactose/D-Glucose<br>E8130<br>2023-10                               | Enzytec™ Liquid Lactose/D-Glucose - Enzymatische Bestimmung von Lactose/D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien<br><i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i> | P 20976 01x<br>2023-12  |
| R-Biopharm AG<br>Enzytec Liquid D-Lactic acid<br>E8260<br>2017-03                                   | Enzytec™ Liquid L-Lactic acid - Enzymatische Bestimmung von L-Milchsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien<br><i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>          | P 20953 01x<br>2022-11  |
| Enzytec Liquid Sucrose/D-Glucose/D-Fructose<br>E8190<br>2019-05                                     | Enzytec™ Liquid Sucrose/D-Glucose/D-Fructose - Enzymatische Bestimmung in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien<br><i>(Matrix hier nur Lebensmittel)</i>            | P 20979 01x<br>2022-12  |

**1.1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Polarimetrie in Lebensmitteln \***

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| ASU L 17.00-5<br>2003-12  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck in Brotteigen<br><i>(Modifikation: Matrix auch stärkehaltige Lebensmittel, Einwaage auf 10 mg; Spezifische [optische] Drehung von Maisstärke wurde unter 7.1 ergänzt)</i> | P 20504 01x<br>2015-01  |
| ASU L 39.00-E(EG)und1(EG)bis10(EG)<br>1981-04   | Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten<br><i>(Modifikation: als Screening auch bei anderen Zuckerarten; bei Bedarf variable Verdünnung)</i>   | P 20453 01x<br>2014-08  |

**1.1.11 Bestimmung von pH-Wert und Leitfähigkeit mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln \*\***

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| ASU L 04.00-13<br>2006-12   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma | P 20568 01x<br>2016-01  |

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 06.00-2<br>1980-09  | Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Fisch, Wurstwaren, Fischerzeugnisse, Käse, Milch und Milcherzeugnisse</i> )   | P 20119 01x<br>2008-12<br>P 20668 01x<br>2016-02                  |
| ASU L 20.01/02-1<br>1980-05   | Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Lebensmittel und -zusatzstoffe</i> )   | P 20459 02x<br>2014-08<br>P 20507 01x<br>2015-05                  |
| ASU L 26.04-3<br>1987-06  | Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut bzw. Gemüseerzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Verwendung gebrauchsfertiger Puffer, Matrix auch Gemüseerzeugnisse, Durchführung von Messung und Kalibrierung bei 25°C (Angabe auf Pufferlösungen)</i> ) | P 20584 02x<br>2023-10  |
| ASU L 26.11.03-3<br>1983-05   | Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark<br>(AbwModifikationeichung: <i>Matrix auch vergleichbare Erzeugnisse; Kalibrierung der pH-Messeinrichtung erfolgt als 3-Punkt-Kalibrierung nach Gerätehandbuch</i> )  | P 20446 02x<br>2022-11  |
| ASU L 31.00-2<br>1997-01  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften<br>(Modifikation: <i>Durchführung von Messung und Kalibrierung bei 25°C (Angabe auf Pufferlösungen); Prüfmart: Potentiometrie</i> )   | P 20625 01x<br>2016-01  |
| ASU L 40.00-5<br>2021-11  | Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig – Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit<br><i>Prüfmart: Potentiometrie</i>   | P 20438 02x<br>2022-06  |
| ASU L 40.00-6<br>2011-06  | Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure<br>(Modifikation: <i>auch pH-Wert Bestimmung in Honig</i> )  | P 20439 01x<br>2014-07  |
| ASU L 46.02-3<br>2017-10  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Röstkaffee (nach DIN 10776-1, 2016-07)<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Kaffeeextrakt; gemahlener Kaffee wird nicht gesiebt</i> )<br><i>Prüfmart: Titrimetrische Untersuchungen</i>                                    | P 20641 02x<br>2020-12  |
| ASU L 52.01.01-3<br>1983-11   | Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen  | P 20446 02x<br>2022-11  |
| ASU L 52.04-1<br>1987-06  | Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in Essig, ausgenommen Weinessig   | P 20584 02x<br>2023-10  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

### 1.1.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Refraktometrie in Lebensmitteln \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| ASU L 13.00-28<br>2018-03   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen<br>(Modifikation: <i>Erfolgt im Prüfplan keine nähere Angabe, wird der Brechungsindex bei 40 °C gemessen.</i> )  | P 20683 02x<br>2020-10  |
| P 20444 02x<br>2019-05  | Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen mittels Refraktometrie  | P 20444 02x<br>2019-05  |
| ASU L 26.11.03-1<br>1983-05   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Gemüsesaft, tomatenmarkenthaltende Erzeugnisse, Würzsoßen</i> )   | P 20581 01x<br>2015-12  |
| DVO (EU) Nr. 974/2014<br>Zuletzt geändert 2014-09   | 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<br>(Modifikation: <i>Screeningmethode für Extraktbestimmung, Matrix auch Pilzerzeugnisse</i> ) | P 20458 02x<br>2015-11<br>P 20636 01x<br>2015-11                  |
| ASU L 31.00-16<br>1997-09   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehalts an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften (Refraktometrisches Verfahren)   | P 20626 01x<br>2016-01  |
| ASU 39.00-<br>E(EG)und1(EG)bis10(EG)<br>1981-04   | Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten, Anlage 2, Methode 3<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Melasse, ohne Korrektur Invertzucker</i> )   | P 20451 01x<br>2014-08  |
| ASU L 40.00-2/1<br>2019-07  | Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Teil 1: Analoges refraktometrisches Verfahren   | P 20440 02x<br>2020-12  |

### 1.1.13 Bestimmung von Mineralstoffen, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 00.00-46/1<br>1999-11   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln – Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren<br>(Modifikation: <i>Titrimetrie statt Bürette</i> ) | P 20580 01x<br>2015-12  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 01.00-10/1<br>2016-03   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milcherzeugnissen – Teil 1: Kjeldahlverfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes  | P 20667 01x<br>2016-04  |
| ASU L 03.00-11<br>2007-12   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse – Potentiometrisches Verfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Milcherzeugnisse</i> )   | P 20347 01x<br>2013-02  |
| ASU L 13.05-4<br>1984-05  | Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Margarine (Potentiometrisches Verfahren)<br>(Modifikation: <i>Erweiterung auf weitere Matrices: Feinkostsalate, emulgierte Soßen, Streichfette, Zusatzstoffe</i> )  | P 20658 02x<br>2022-12  |
| ASU L 06.00-7<br>2014-08  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Fisch und Fischwaren, Wurstwaren, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, -erzeugnisse</i> )  | P 20471 01x<br>2015-01  |
| ASU L 07.00-5/1<br>2010-01  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen – Potentiometrische Endpunktbestimmung<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Fisch, Wurstwaren und Fischerzeugnisse, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, -erzeugnisse Fertiggerichte, Suppen; Soßen; bei Fertiggerichten Einwaage, Behandlung im Ultraschallbad, Titration mit Titrino</i> ) | P 20261 01x<br>2010-03<br>P 20001 03x<br>2015-12                  |
| ASU L 07.00-21<br>2010-09   | Untersuchung von Lebensmitteln – Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Wurstwaren und Käse, Fischerzeugnisse und Garnelenerzeugnisse, Titration mit Titrierautomat</i> )   | P 20352 01x<br>2013-03  |
| ASU L 07.00-41<br>2006-09   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen   | P 20722 01x<br>2016-09  |
| ASU L 10.00-3<br>1988-12  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Krusten-, Schalen- und Weichtiere; Titration optional mit Titrino-Titrierautomat</i> )   | P 20729 01x<br>2016-09  |
| ASU L 13.00-5<br>2021-03  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen<br>(Modifikation: <i>geringere Probeneinwaage möglich; Wiederholbarkeit kann abweichen</i> )  | P 20759 02x<br>2022-06  |

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| ASU L 13.00-10<br>2019-07   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Jodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen  | P 20761 01x<br>2017-04  |
| ASU L 17.00-2<br>2002-12  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen<br>(Modifikation: <i>Aufschlammung direkt im Becherglas; automatisierte Titration</i> )   | P 20502 01x<br>2015-01  |
| ASU L 17.00-6<br>2009-06  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen<br>(Modifikation: <i>Matrix weitere Lebensmittel; Untersuchung auch ohne Vortrocknung; evtl. Konzentrationsbereich der Silbernitrat-Lösung variieren; Verwendung von 2 M Salpetersäure; Anwendung einer automatisierten Titrereinheit; Klärung mit Carrez nur im Ausnahmefall</i> ) | P 20460 01x<br>2014-08  |
| ASU L 17.00-15<br>2013-08   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen<br>(Modifikation: <i>Matrices auch Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs; Titration auch mit 0,05 N Schwefelsäure; Einwaage auf 10 mg; Ergebnisangabe i. d. R. mit einer Dezimalstelle</i> )   | P 20498 02x<br>2021-01  |
| ASU L 26.04-1<br>1984-11  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Chlorid in der Aufgussflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Gemüsesäfte, Gemüseerzeugnisse, Verwendung von Titrino statt Bürette</i> )   | P 20585 01x<br>2015-12  |
| ASU L 26.04-4<br>1987-06  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut<br>(Modifikation: <i>Matrixerweiterung auf weitere Gemüseerzeugnisse insbesondere Sauergemüse, Essig und Essigessenz, Verwendung von Titrino statt Bürette, evtl. geringere Probemenge</i> )<br>Prüfart: Titrimetrie  | P 20586 02x<br>2023-10<br>P 20623 01x<br>2015-12                  |
| ASU L 26.04-5<br>1987-06  | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der flüchtigen Säuren in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut<br>(Modifikation: <i>Matrix auch weitere Gemüsesäfte, insbesondere Sauergemüse, Verwendung von Titrino statt Bürette</i> )<br>Prüfart: Titrimetrie  | P 20582 01x<br>2015-12  |
| ASU L 26.11.03-2<br>1983-05<br>Berichtigung<br>2002-12  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Würzsaucen; Verwendung von Titrino</i> )   | P 20445 02x<br>2016-01  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 26.11.03-4<br>1983-05   | Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Würzsaucen; Verwendung von Titrino statt Bürette</i> )   | P 20583 01x<br>2016-01  |
| ASU L 31.00-3<br>1997-09  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften)<br>(Modifikation: <i>Verwendung von Titrino</i> )   | P 20623 01x<br>2015-12  |
| ASU 39.00-E(EG) und 1(EG)<br>bis 10(EG)<br>1981-04  | Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten – Methode Luff-Schoorl<br>(Modifikation: <i>nur Anlage II, Methode 6; Erweiterung der Untersuchungsmatrizes und Integration einer Inversion der nichtreduzierenden Zucker</i> ) | P 20359 02x<br>2019-07  |
| ASU L 40.00-6<br>2011-06  | Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Honig – Bestimmung des Gehaltes an freier Säure<br>(Modifikation: <i>Methode dient auch zur pH-Wert-Bestimmung in Honig</i> )  | P 20439 01x<br>2014-07  |
| ASU L 52.01.01-2<br>1983-11   | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)<br>(Modifikation: <i>Verwendung von Titrino statt Bürette</i> )   | P 20445 02x<br>2016-01  |
| ASU L 52.01.01-4<br>1983-11   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)<br>(Modifikation: <i>Verwendung von Titrino statt Bürette</i> )   | P 20583 01x<br>2016-01  |
| ASU L 52.04-3<br>1990-12  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der gesamten schwefligen Säure in Essig, ausgenommen Weinessig<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Weinessig; Verwendung von Titrino, Verwendung von 0,05 N NaOH zur Titration</i> )  | P 20401 01x<br>2014-07  |
| ASU L 52.06-3<br>1989-05<br>berichtigt 2002-12  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf<br>(Modifikation: <i>geänderte Einwaage und Verdünnung/Verwendung von Titrino statt Bürette</i> )  | P 20040 02x<br>2014-04  |
| ASU L 59.11-18<br>1986-11   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Fluorid in natürlichem Mineralwasser<br>(Modifikation: <i>Matrix Speisesalz; Verwendung Metrohm-Messplatz</i> )<br><i>Prüfart: Titrimetrie</i>   | P 20023 03x<br>2018-10  |

**Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung**

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| SLMB 1059.1<br>1997-06<br>aktualisiert 2008   | Bestimmung des Chloridgehaltes von Speisesalz, potentiometrisch<br>(Modifikation: <i>Anpassung an die Verwendung eines Titrino</i> ) | P 20630 01x<br>2015-12  |
| SLMB 1073.1<br>1974-01<br>aktualisiert 2008   | Chlorid-Bestimmung in Kräutersalz, potentiometrisch  | P 20601 01x<br>2016-01  |
| P 20832 01x<br>2018-01  | Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln – titrimetrisches Verfahren  | P 20832 01x<br>2018-01  |
| DGF C-VI 6a Teil 1 (05)<br>2005-01  | Bestimmung der Peroxidzahl Teil 2 - Methode nach Wheeler   | P 20997 01x<br>2024-01  |
| P 20871 01x<br>2019-10  | Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln – titrimetrisches Verfahren  | P 20871 01x<br>2019-10  |
| ASU L 43.08-2<br>2002-12  | Bestimmung von Ammoniumchlorid in Lakritzerzeugnissen (Wasserdampfdestillation und titrimetrische Bestimmung)                        | P 20925 01x<br>2021-09  |
| ASU L 52.04-2<br>1987-06  | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig                    | P 20586 02x<br>2023-10  |

**1.2 Histologische Untersuchungen von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren \*\*\***

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| ASU L 06.00-13<br>1989-12   | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung<br>(Modifikation: <i>Verwendung auch von kommerziellen Reagenzien/Lösungen; auch veränderte Volumina, Verlängerung der Färbezeiten; Paraffin-Schnitte statt Gefrierschnitte, Einschränkung: keine Histometrie</i> ) | P 20139 01x<br>2009-04  |

**1.3 Bestimmung von Bakterien und Bakterientoxinen mittels Enzymimmunoassay (ELISA, ELFA) in Lebensmitteln \*\***

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens      | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| ASU L 00.00-129<br>2010-01  | Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen mittels Immunoassay | P 20293 01x<br>2010-07  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens                                  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| P 20159 02x<br>2016-08  | Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen in Lebensmitteln mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay | P 20159 02x<br>2016-08  |

### 1.4 Mikrobiologische Untersuchungen

#### 1.4.1 Mechanische Probenvorbereitung für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln auf Bakterien, Hefen und Schimmelpilze \*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 00.00-54<br>2019-07   | Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen | P 20142 02x<br>2020-03  |
| ASU L 00.00-89<br>2019-07   | Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen, Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Lebensmitteln                              | P 20143 03x<br>2020-03  |
| ASU L 01.00-1<br>2021-03  | Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen                          | P 20168 03x<br>2022-01  |
| ASU L 06.00-16<br>2019-07   | Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen                      | P 20145 02x<br>2020-03  |
| ASU L 10.00-10<br>2019-07   | Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen            | P 20144 02x<br>2020-03  |

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

**1.4.2 Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\***

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 00.00-20<br>2021-07   | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen, Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.<br>(Einschränkung: <i>hier keine Differenzierung von Salmonella Typhi und Salmonella Paratyphi</i> ) | P 20154 03x<br>2021-09  |
| ASU L 00.00-22<br>2018-03   | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren<br>(Modifikation: <i>keine Untersuchung auf andere Listeria als L. monocytogenes</i> )                                   | P 20156 03x<br>2021-09  |
| P 20155 03x<br>2021-09  | Kultureller Nachweis von Listeria monocytogenes in Verbindung mit VIDAS Testsystem in Lebensmitteln  | P 20155 03x<br>2021-09  |
| ASU L 00.00-33<br>2021-03   | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C   | P 20125 02x<br>2022-01  |
| ASU L 00.00-55<br>2019-12   | Untersuchung von Lebensmitteln – Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar  | P 20136 03x<br>2021-09  |
| ASU L 00.00-57<br>2006-12   | Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln – Koloniezählverfahren<br>(Modifikation: <i>auch Spatel- und Spiralplattenverfahren</i> )   | P 20157 01x<br>2009-04  |
| ASU L 00.00-88/2<br>2023-04   | Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30 C mittels Oberflächenverfahren   | P 20141 03x<br>2024-01  |
| ASU L 00.00-90<br>2004-12   | Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis von präsumtiv pathogenen Yersinia enterocolitica  | P 20149 01x<br>2009-04  |
| ASU L 00.00-90<br>Berichtigung<br>2007-12   | Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis von präsumtiv pathogenen Yersinia enterocolitica  | P 20149 01x<br>2009-04  |
| ASU L 00.00-91<br>2006-12   | Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shigella spp. in Lebensmitteln  | P 20147 01x<br>2009-04  |
| P 20148 03x<br>2021-09  | Kultureller Nachweis von Campylobacter spp. in Verbindung mit VIDAS Testsystem in Lebensmitteln  | P 20148 03x<br>2021-09  |
| P 20010 03x<br>2021-09  | Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln  | P 20010 03x<br>2021-09  |

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| P 20169 05x<br>2021-09  | Kulturelle Bestimmung von Enterobakterien in Lebensmitteln  | P 20169 05x<br>2021-09  |
| ASU L 00.00-150(V)<br>2014-08   | Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR)   | P 20137 04x<br>2021-09  |
| ISO 21527-1<br>2008-07  | Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen – Koloniezähltechnik – Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95   | P 20167 02x<br>2021-09  |
| ASU L 06.00-26<br>1988-12   | Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis von Clostridium botulinum und Botulinum-Toxin in Fleisch und Fleischerzeugnissen  | P 20163 02x<br>2021-09  |
| ASU L 06.00-35<br>2017-10   | Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)  | P 20164 03x<br>2021-09  |
| ASU L 06.00-43<br>2011-06   | Untersuchung von Lebensmitteln – Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen  | P 20165 03x<br>2021-09  |
| AVV LmH Anlage 4, Punkt 2.1 bis 2.8, zuletzt geändert 2019-07-17                                    | Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Bakteriologische Untersuchung (BU) (Modifikation: <i>Matrix Fleisch</i> ) ( <i>hier nur Lebensmittel</i> ) | P 20102 02x<br>2019-12  |
| ISO 21872-1:2017<br>2017-10   | Horizontales Verfahren zum Nachweis von potentiell enteropathogenen Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae und Vibrio vulnificus  | P 20179 02x<br>2019-04  |
| P 20158 01x<br>2009-05  | Nachweis von Methicillin-resistenten Staphylococcus aureus (MRSA)   | P 20158 01x<br>2009-05  |
| P 20176 01x<br>2009-06  | Verfahren zum Nachweis von Clostridien in Lebensmitteln   | P 20176 01x<br>2009-06  |
| P 20368 02x<br>2021-02  | Zählung von Mikroorganismen in Lebensmitteln mittels Tempo  | P 20368 02x<br>2021-02  |
| P 20410 02x<br>2016-02  | Isolierung von ESBL/AmpC bildenden E. coli aus Lebensmitteln durch ein kulturelles Verfahren (Literaturmethode)   | P 20410 02x<br>2016-02  |
| ASU L 00.00-107/2<br>2018-03  | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren  | P 20865 01x<br>2019-02  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

### 1.4.3 Bestimmung von Hemmstoffen und Vitaminen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln \*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| ASU L 01.00-11<br>1996-02   | Untersuchung von Lebensmitteln – Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch – Agar-Diffusions-Verfahren mit Bacillus stearothermophilus (Brillantschwarz-Reduktionstest)  | P 20180 01x<br>2009-06  |
| ASU L 01.00-11<br>Berichtigung<br>2002-12   | Untersuchung von Lebensmitteln – Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch – Agar-Diffusions-Verfahren mit Bacillus stearothermophilus (Brillantschwarz-Reduktionstest)  | P 20180 01x<br>2009-06  |
| AVV LmH, Anlage 4,<br>Punkt 32.9<br>zuletzt geändert<br>2019-07-17                                  | Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest | P 20101 03x<br>2021-09  |
| R-Biopharm AG<br>VitaFast® Vitamin B7 (Biotin)<br>P1003<br>2022-07                                  | Nachweis von Biotin in Lebensmitteln (mikrobiologischer Mikrotiterplattentest)  | P 20080 01x<br>2008-10  |
| R-Biopharm AG<br>VitaFast® VitaFast Vitamin B3 (Niacin)<br>P1004<br>2016-10                         | Nachweis von Niacin in Lebensmitteln (mikrobiologischer Mikrotiterplattentest)  | P 20081 01x<br>2008-10  |
| R-Biopharm AG<br>VitaFast® Vitamin B1 (Thiamin)<br>P1006<br>2022-10                                 | Nachweis von Vitamin B1 in Lebensmitteln (mikrobiologischer Mikrotiterplattentest)  | P 20098 01x<br>2008-10  |
| R-Biopharm AG<br>VitaFast® Folsäure<br>P1001<br>2016-10   | Nachweis von Folsäure in Lebensmitteln (mikrobiologischer Mikrotiterplattentest)  | P 20284 01x<br>2010-08  |
| R-Biopharm AG<br>VitaFast® Pantothersäure<br>P1005<br>2016-10                                       | Nachweis von Pantothersäure in Lebensmitteln (mikrobiologischer Mikrotiterplattentest)  | P 20285 01x<br>2010-08  |
| R-Biopharm<br>VitaFast® Vitamin B12 (Cyanocobalamin)<br>P1002<br>2017-02                            | Nachweis von Vitamin B12 in Lebensmitteln (mikrobiologischer Mikrotiterplattentest)   | P 20328 01x<br>2011-06  |

## 1.5 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

### 1.5.1 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR (singleplex) in Lebensmitteln \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 08.00-63<br>2016-10   | Qualitativer Nachweis von Hepatitis E-Viren in Wurstwaren mittels real-time RT-PCR   | P 20766 01x<br>2017-02  |
| P 20367 02x<br>2014-03  | Nachweis von Yersinia enterocolitica in Lebensmitteln durch ein kombiniertes molekularbiologisches und kulturelles Verfahren                             | P 20367 02x<br>2014-03  |
| P 20418 02x<br>2014-09  | Qualitativer Nachweis von Hepatitis A-Viren in Lebensmitteln und Tupfern aus Umgebungsuntersuchungen mittels real-time RT-PCR<br>(hier nur Lebensmittel) | P 20418 02x<br>2014-09  |

### 1.5.2 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Multiplex PCR (Real-time) in Lebensmitteln \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 00.00-150(V)<br>2014-08   | Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) | P 20137 04x<br>2021-09  |
| P 20370 03x<br>2016-11  | Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II in Lebensmitteln und Tupfern aus Umgebungsuntersuchungen mittels real-time RT-PCR<br>(Einschränkung: hier nur Lebensmittel)                                   | P 20370 03x<br>2016-11  |

### 1.5.3 Probenvorbereitung für molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
|---|--|---|

## 1.6 Visuelle Untersuchungen

### 1.6.1 Bestimmung von Zusatzstoffen, Aussehen, Fremdbestandteilen und Vorratsschädlingen mittels einfacher visueller Untersuchungen in Lebensmitteln \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| ASU L 04.00-9<br>1986-05  | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Wasserverteilung in Butter; Indikatorpapier-Verfahren<br>(Modifikation: <i>Stärke des Schneidedrahtes höchstens 0,6 mm</i> ) | P 20643 01x<br>2016-01  |
| P 20604 01x<br>2016-01  | Prüfung auf Verfälschungen in Safran (mittels visueller, mikroskopischer, colorimetrischer und photometrischer Methoden)  | P 20604 01x<br>2016-01  |
| P 20282 02x<br>2015-11  | Untersuchung von Lebensmitteln auf Vorratsschädlinge, Besatz und andere Verunreinigungen  | P 20282 02x<br>2015-11  |
| P 20436 01x<br>2014-07  | Prüfung von Konserven auf praktische Sterilität mittels einfach visueller Untersuchung (Brutschrankmethode)   | P 20436 01x<br>2014-07  |
| ASU L 13.07.12-2<br>1985-05   | Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rauchpunktes von Fritierfetten   | P 20776 01x<br>2017-03  |

### 1.6.2 Nachweis von Pollen, Fremdbestandteilen, Verunreinigungen und Vorratsschädlingen mittels optischer Mikroskopie in Lebensmitteln \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| P 20604 01x<br>2016-01  | Prüfung auf Verfälschungen in Safran (mittels visueller, mikroskopischer, colorimetrischer und photometrischer Methoden)   | P 20604 01x<br>2016-01  |
| ASU L 40.00-11<br>2003-12   | Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit<br>(Modifikation: <i>nur Screening zur semiquantitativen Abschätzung der Pollenhäufigkeit, Bestätigung bei Bedarf durch akkreditierte Einrichtung; zusätzliche Verwendung eines gefärbten Einbettungsmediums</i> ) | P 20791 01x<br>2017-06  |
| P 20282 02x<br>2015-11  | Untersuchung von Lebensmitteln auf Vorratsschädlinge, Besatz und andere Verunreinigungen   | P 20282 02x<br>2015-11  |

**1.7 Einfach beschreibende sensorische Prüfung von Lebensmitteln \*\*\***

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| ASU L 00.90-6<br>2015-06  | Untersuchung von Lebensmitteln – Sensorische Prüfverfahren – Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: <i>Matrix auch Zusatzstoffe; Prüferpersonenzahl kann weniger als drei sein, Anforderungen an Prüfraum, Prüfung auch außerhalb des Prüfraums möglich, keine Aufzeichnung des Prüfklimas, keine Verschlüsselung, Beschreibung durch Gruppe möglich, auch verkürzter Prüfbericht</i> ) | P 20365 02x<br>2018-01  |
| SLMB 914.1<br>2002-01<br>aktualisiert 2008  | Sensorische Prüfung von Gärungssessig (Modifikation: <i>Matrix auch andere Essige und Essigessenzen</i> )   | P 20664 01x<br>2016-01  |

**1.8 Allgemeine physikalisch, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
|---|--|---|

**1.9 Bestimmung von Genusstauglichkeit, Zusatz- und Inhaltsstoffen mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\***

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| Merck KGaA<br>MQquant™<br>Ascorbinsäure-Test<br>1.10023.0001<br>2021-02                             | Halbquantitative Bestimmung von Ascorbinsäure mittels Farbstest in Lebensmitteln   | P 20637 01x<br>2015-11  |
| P 20604 01x<br>2016-01  | Prüfung auf Verfälschungen in Safran (mittels visueller, mikroskopischer, colorimetrischer und photometrischer Methoden)   | P 20604 01x<br>2016-01  |
| P 20699 01x<br>2016-08  | Nachweis von Schwefeldioxid (Sulfit) in Hackfleisch und anderen Lebensmitteln mit der Kaliumjodat-Stärke-Reaktion, qualitativer kolorimetrischer Nachweis                              | P 20699 01x<br>2016-08  |
| P 20697 01x<br>2016-08  | Nachweis von Nitrit in Fleisch, Fleischerzeugnissen und anderen Lebensmitteln mit Sulfanilsäure und N-(1-Naphthyl)-ethylen-diammoniumdichlorid, qualitativer kolorimetrischer Nachweis | P 20697 01x<br>2016-08  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| P 20698 01x<br>2016-08  | Nachweis von Nitrat in Fleisch, Fleischerzeugnissen und anderen Lebensmitteln mit der Diphenylaminreaktion, qualitativer kolorimetrischer Nachweis         | P20698 01x<br>2016-08   |
| P 20732 01x<br>2016-09  | Qualitativer Nachweis von Stärke oder stärkehaltigen Bindemitteln in tierischen Lebensmitteln mittels Iod/Kaliumiodid-Lösung nach Lugol                    | P20732 01x<br>2016-09   |
| Macherey-Nagel<br>Peroxtesmo MI<br>90627<br>2016-06   | Nachweis der Hoherhitzung von Milch  | P 20131 01x<br>2009-02  |
| Macherey-Nagel<br>Phosphatesmo MI<br>90612<br>2018-09   | Nachweis der Dauer- und Kurzeiterhitzung von Milch   | P 20132 01x<br>2009-02  |
| P 20959 01x<br>2022-07  | Bestimmung des Transmissionsgrades von Honig zur näherungsweise Berechnung der Honigfarbe in mm Pfund-Graden<br><i>Prüfart: Kolorimetrische Bestimmung</i> | P 20959 01x<br>2022-07  |

### 1.10 Homogenisierung und mechanische Trennung von Bestandteilen für die chemische Untersuchung von Lebensmitteln auf Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe \*\*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 06.00-1<br>1980-09  | Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung<br>(Modifikation: <i>Matrix auch Wurstwaren</i> )   | P 20666 01x<br>2016-02  |
| ASU L 44.00-2<br>1985-12  | Untersuchung von Lebensmitteln – Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung<br>(Modifikation: <i>Zerkleinerung von Proben auch mit Zerkleinerungsgerät möglich</i> ) | P 20501 01x<br>2015-01  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

### 1.11 Probenvorbereitung (mechanische Vorbereitung und Extraktion) für die chemische und physikalisch-chemische Untersuchung in Lebensmitteln \*\*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| DIN 10775<br>2016-07  | Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen – Beimmung des wasserlöslichen Extraktanteils – Verfahren für Röstkaffee<br>(Einschränkung: <i>nur Probenvorbereitung, nur Durchführung der Punkte 7.1, 7.4, 7.5</i> ) | P 20641 02x<br>2020-12  |

## 2 Futtermittel

### 2.1 Nachweis von pharmakologisch wirksamen Stoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Tränkwasser \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| P 20152 05x<br>2022-04  | Nachweis von Beta-Agonisten in Gewebe (Leber/Niere), Retina, Harn und Tränkwasser (LC-MS/MS)<br><i>(hier nur Tränkwasser)</i>                   | P 20152 05x<br>2022-04  |
| P 20663 01x<br>2017-04  | Nachweis von Stilbenen in Gewebe, Harn und Tränkwasser (LC-MS/MS)<br><i>(hier nur Tränkwasser)</i>  | P 20663 01x<br>2017-04  |
| P 20763 03x<br>2023-02  | Nachweis von Nitroimidazolen in Muskulatur, Fisch, Eiern, Tränkwasser, Harn, Milch und Plasma/Serum (LC-MS/MS)<br><i>(hier nur Tränkwasser)</i> | P 20763 03x<br>2023-02  |
| P 20270 04x<br>2022-04  | Nachweis von Amphenicolen in Urin, Tränkwasser und Honig (LC-MS/MS)<br><i>(hier nur Futtermittel)</i>   | P 20270 04x<br>2022-04  |

### 3 Einrichtungsgegenstände und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich

#### 3.1 Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| P 20522 02x<br>2021-09  | Quantitative Untersuchung von Hygienetupfern aus Oberflächenuntersuchungen auf Bakterien mittels kultureller Verfahren | P 20522 02x<br>2021-09  |
| P 20426 01x<br>2014-05  | Qualitative Untersuchung von Hygienetupfern aus Oberflächenuntersuchungen auf Bakterien mittels kultureller Verfahren  | P 20426 01x<br>2014-05  |

#### 3.2 Molekularbiologische Untersuchungen

##### 3.2.1 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Real-time PCR (singleplex) von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens  | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|---|---|
| P 20418 02x<br>2014-09  | Qualitativer Nachweis von Hepatitis A-Viren in Lebensmitteln und Tupfern aus Umgebungsuntersuchungen mittels real-time RT-PCR (hier nur <i>Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände</i> ) | P 20418 02x<br>2014-09  |
| P 20367 02x<br>2014-03  | Nachweis von <i>Yersinia enterocolitica</i> in Lebensmitteln durch ein kombiniertes molekularbiologisches und kulturelles Verfahren, Matrix auch Tupper                               | P 20367 02x<br>2014-03  |

##### 3.2.2 Bestimmung von Bakterien und Viren mittels Multiplex PCR (Real-time) von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \*\*

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| ASU L 00.00-150(V)<br>2014-08   | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (Einschränkung: <i>hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich</i> ) | P 20137 04x<br>2021-09  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| P 20370 03x<br>2016-11  | Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II in Lebensmitteln und Tupfern aus Umgebungsuntersuchungen mittels real-time RT-PCR<br>(Einschränkung: <i>hier nur Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände</i> ) | P 20370 03x<br>2016-11  |

### 3.2.3 Probenvorbereitung für molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
|---|--|---|

### 3.3 Probenvorbereitung und Auswertung für die Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| P 20780 01x<br>2017-03  | Verwendung des VITEK®-MS zur Identifizierung von Bakterien und Sprosspilzen Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie<br>(Modifikation: <i>Matrix hier Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich; Einschränkung: nur Durchführung der Probenvorbereitung und Bewertung, keine Durchführung der Analyse</i> ) | P 20780 01x<br>2017-03  |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

---

### 4 Physikalische Untersuchungen

| <b>Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum</b> | <b>Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens</b> | <b>Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum</b> |
|--|---|--|
|--|---|--|

## 5 Veterinärmedizin

### Prüfgebiet: Virologie

#### Prüfart: Ligandenassays \*\*

| Analyt (Messgröße)  | Untersuchungsmaterial (Matrix) | Untersuchungstechnik | Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version |
|---|--------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| Antikörper gegen Virus der enzootischen Rinderleukose   | Milch, Blut                    | Enzymimmunoassay     | P 10175 01x<br>2015-07              |
| Antikörper gegen Virus der enzootischen Rinderleukose   | Blut                           | Immundiffusionstest  | P 10175 01x<br>2015-07              |
| Antikörper gegen Virus der Aujeszkyschen Krankheit (AK), Bovines Herpesvirus 1 (BHV1), Bluetongue-Viren (BTV), Virus der bovinen Virusdiarrhoe (BVDV), Caprines Arthritis-Enzephalomyelitis Virus, Maedi-Visna Virus (CAEV/MVV), Influenza A, klassischen Schweinepest (KSP), Porcine respiratorische reproduktives Syndrom-Virus (PRRSV), Porcines Circovirus 2 (PCV 2), Schmallenberg-Virus | Milch, Blut                    | Enzymimmunoassay     | P 10171 01x<br>2015-06              |
| Antigen von Infektion Erregern, Virus der bovinen Virusdiarrhoe (BVD)   | Blut                           | Enzymimmunoassay     | P 10183 01x<br>2015-11              |
| Antikörper gegen Equine Infektiöse Anämie Virus   | Blut                           | Enzymimmunoassay     | P 10159 01x<br>2014-12              |
| Antikörper gegen Equine Infektiöse Anämie Virus   | Blut                           | Immundiffusionstest  | P 10159 01x<br>2014-12              |

#### Prüfart Agglutinationsteste \*\*

| Analyt (Messgröße)                                 | Untersuchungsmaterial (Matrix)              | Untersuchungstechnik          | Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version |
|--|---|-------------------------------|-------------------------------------|
| Antikörper   | Blut, antikörperhaltige Körperflüssigkeiten | Hämagglutinationshemmungstest | P 10123 02x<br>2016-01              |
| Antikörper gegen Infektiöse-Bronchitis Virus (IBV) | Blut  | Hämagglutinationshemmungstest | P 10124 01x<br>2014-10              |
| Antikörper gegen Porcine Influenzaviren            | Blut  | Hämagglutinationshemmungstest | P 10178 01x<br>2015-09              |

**Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung**

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Analyt (Messgröße)                                  | Untersuchungsmaterial (Matrix) | Untersuchungstechnik          | Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version |
|---|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| Antikörper gegen Newcastle Disease Virus            | Blut                           | Hämagglutinationshemmungstest | P 10177 01x<br>2015-09              |
| Antikörper gegen Porcines Parvovirus (PPV)          | Blut                           | Hämagglutinationshemmungstest | P 10179 01x<br>2015-09              |
| Antikörper gegen Virus der klassischen Geflügelpest | Blut                           | Hämagglutinationshemmungstest | P 10176 01x<br>2015-09              |

**Prüfart: Neutralisationsteste \*\***

| Analyt (Messgröße)   | Untersuchungsmaterial (Matrix) | Untersuchungstechnik     | Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version |
|--|--------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Antikörper gegen Schmallenbergvirus  | Blut                           | Serumneutralisationstest | P 10169 01x<br>2015-06              |
| Antikörper gegen Virus der Aujeszkyschen Krankheit                               | Blut                           | Serumneutralisationstest | P 10166 01x<br>2015-06              |
| Antikörper gegen Tollwutvirus  | Blut                           | Serumneutralisationstest | P 10149 01x<br>2014-10              |
| Antikörper gegen Bovines Herpesvirus 1<br>Antikörper gegen Bovines Herpesvirus 2 | Blut                           | Serumneutralisationstest | P 10164 01x<br>2015-06              |
| Antikörper   | Blut                           | Serumneutralisationstest | P 10170 01x<br>2015-06              |
| Antikörper gegen Border Disease Virus  | Blut                           | Serumneutralisationstest | P 10195 01x<br>2016-01              |
| Antikörper gegen Virus der bovinen Virusdiarrhoe                                 | Blut                           | Serumneutralisationstest | P 10167 01x<br>2015-06              |
| Antikörper gegen Virus der klassischen Schweinepest                              | Blut                           | Serumneutralisationstest | P 10168 01x<br>2015-06              |

**Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) \*\***

| Analyt (Messgröße)                   | Untersuchungsmaterial (Matrix) | Untersuchungstechnik | Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version |
|--------------------------------------|--------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| Bluetongue Virus                     | Blut                           | RT-PCR               | P 10151 03x<br>2019-11              |
| Genus Pestivirus                     | Blut                           | RT-PCR               | P 10093 05x<br>2019-11              |
| Virus der Afrikanischen Schweinepest | Blut, Tupfer                   | PCR                  | P 10165 03x<br>2019-11              |
| Virus der Klassischen Schweinepest   | Blut, Tupfer                   | RT-PCR               | P 10096 04x<br>2019-11              |
| porcines Circovirus 2                | Blut                           | PCR                  | P 10111 04x<br>2019-11              |

**Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung**

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Analyt (Messgröße)                                   | Untersuchungsmaterial (Matrix) | Untersuchungstechnik | Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version |
|--|--------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| Porcine respiratorisches reproduktives Syndrom-Virus | Blut                           | RT-PCR               | P 10097 04x<br>2019-10              |
| Schmallenbergvirus (SBV)                             | Blut                           | RT-PCR               | P 10267 03x<br>2019-11              |

**Prüfgebiet: Mikrobiologie**

**Prüfart: Ligandenassays \*\***

| Analyt (Messgröße)  | Untersuchungsmaterial (Matrix) | Untersuchungstechnik | Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version |
|---|--------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| Antikörper gegen Brucella sp.   | Milch, Blut                    | Enzymimmunoassay     | P 10180 01x<br>2015-10              |
| Antikörper, Antikörper gegen Actinobacillus pleuropneumoniae, Mycoplasma sp., Mycobact. avium ssp paratuberculosis, Chlamydia, Salmonellen, Coxiella burnetii, Lawsonia intracellularis | Blut, Milch                    | Enzymimmunoassay     | P 10171 01x<br>2015-06              |

**Prüfart: Agglutinationsteste \*\***

| Analyt (Messgröße)   | Untersuchungsmaterial (Matrix) | Untersuchungstechnik                   | Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version |
|--|--------------------------------|--|-------------------------------------|
| Antikörper gegen Brucella sp.  | Blutserum                      | Rose Bengal Test                       | P 10180 01x<br>2015-10              |
| Antikörper gegen Brucella sp.  | Blutserum                      | Serum-Langsam-Agglutination            | P 10180 01x<br>2015-10              |
| Antikörper gegen Salmonella gallinarum pullorum  | Blutserum                      | Serumschnellagglutination              | P 10094 01x<br>2013-02              |
| Antikörper gegen Mycoplasma gallisepticum, Mycoplasma synoviae, Mycoplasma meleagridis | Blutserum                      | Serumschnellagglutination              | P 10035 04x<br>2018-02              |
| Antikörper gegen Leptospira interrogans  | Blut, Blutserum                | Mikroagglutination-Lysis-Reaktion MALR | P 10194 03x<br>2017-04              |

**Prüfart: Komplementbindungsreaktion \*\***

| Analyt (Messgröße)            | Untersuchungsmaterial (Matrix) | Untersuchungstechnik       | Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version |
|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| Antikörper gegen Brucella sp. | Blutserum                      | Komplementbindungsreaktion | P 10180 01x<br>2015-10              |

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Analyt (Messgröße)            | Untersuchungsmaterial (Matrix) | Untersuchungstechnik       | Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version |
|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| Antikörper gegen M. mycoides  | Blutserum                      | Komplementbindungsreaktion | P 10181 02x<br>2023-06              |
| komplementbindende Antikörper | Blutserum                      | Komplementbindungsreaktion | P 10174 01x<br>2015-09              |

**Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) \***

| Analyt (Messgröße)                        | Untersuchungsmaterial (Matrix) | Untersuchungstechnik | Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version |
|---|--------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| Mycoplasma sp.                            | Zellkultur                     | PCR                  | P 10150 03x<br>2019-12              |
| Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis | Kotproben, Umgebungsproben     | PCR                  | P 10280 01x<br>2022-05              |

**Prüfgebiet: Parasitologie**

**Prüfart: Ligandenassays \*\***

| Analyt (Messgröße)                | Untersuchungsmaterial (Matrix) | Untersuchungstechnik | Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version |
|-----------------------------------|--------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| Antikörper gegen-Neospora caninum | Blut                           | Enzymimmunoassay     | P 10171 01x<br>2015-06              |

**Prüfgebiet: Rückstandsanalytik**

**Prüfart: GC-MS \*\***

| Analyt (Messgröße) | Untersuchungsmaterial (Matrix) | Untersuchungstechnik | Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version              |
|--------------------|--------------------------------|----------------------|--|
| Thyreostatika      | Serum, Plasma, Harn            | GC-MS/ MS            | P 20018 05x<br>2022-07<br>P 20969 01x<br>2022-07 |

**Prüfart: Flüssigkeitschromatographie (LC) \*\***

| Analyt (Messgröße) | Untersuchungsmaterial (Matrix) | Untersuchungstechnik | Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version |
|--------------------|--------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| NSAIDs             | Serum, Plasma                  | LC-MS/MS             | P 20267 04x<br>2018-04              |
| Beta-Agonisten     | Leber/ Niere, Harn, Retina     | LC-MS/MS             | P 20152 05x<br>2022-04              |
| Stilbene           | Harn, tierisches Gewebe        | LC-MS/MS             | P 20663 01x<br>2017-04              |
| Nitroimidazole     | Serum, Plasma, Harn            | LC-MS/MS             | P 20763 03x<br>2023-02              |
| Chinoxaline        | Serum, Plasma                  | LC-MS/MS             | P 20877 02x<br>2023-02              |

**Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung**

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

---

| <b>Analyt (Messgröße)</b> | <b>Untersuchungsmaterial (Matrix)</b> | <b>Untersuchungstechnik</b> | <b>Norm/Ausgabedatum Anweisung/Version</b>       |
|---------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|--|
| Amphenicole               | Urin                                  | LC-MS/MS                    | P 20270 04x<br>2022-04<br>P 20325 02x<br>2022-04 |

## 6 Prüfverfahren zum Nachweis von Verunreinigungen in der Innenraumluft

### 6.1 Bestimmung von flüchtigen organischen Verbindungen in Innenräumen

| Kurztitel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens, einschl. Ausgabedatum | Titel der Norm, des normähnlichen Prüfverfahrens oder des Hausverfahrens   | Kurztitel der laborinternen Prüfvorschrift, einschl. Ausgabedatum |
|---|--|---|
| DIN ISO 16000-3<br>2013-01  | Innenraumlftverunreinigungen – Teil 3: Messen von Formaldehyd und anderen Carbonylverbindungen in der Innenraumlft und in Prüfkammern-Probenahme mit einer Pumpe (ISO 16000-3) | P 34152 02x<br>2020-12  |

## 7 Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention)

### Prüfgebiet: Hygiene und Infektionsprävention

### Prüfart: Mikrobiologisch-hygienische Prüfungen\*\*

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version | Analyt – Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik  | Prüfgegenstand  |
|--|--|---|
| P 34103 02x                              | Identifizierung von Schimmelpilzen<br>Kultivierung und Nachweisverfahren zur Bestimmung hygienerrelevanter Schimmelpilze                             | Schimmelpilzisolat und Sprosspilze aus nicht klinischem Material                |
| P 34104 02x                              | Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze<br>Direkte Materialuntersuchungen durch Mikroskopie                             | diverse Bau- und Einrichtungsmaterialien (im Bereich der Gesundheitsversorgung) |
| P 34107 02x                              | Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze<br>Direkte Kultivierung von Materialproben                                      | diverse Bau- und Einrichtungsmaterialien (im Bereich der Gesundheitsversorgung) |
| P 34106 02x                              | Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze/ Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen mittels Tupferausstrichverfahren | Abstriche von Oberflächen mittels steriler Tupfer                               |
| P 34105 02x                              | Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze/ Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen mittels Abklatschproben          | Oberflächenkontaktproben mittels Rodac-Platten                                  |
| P 34108 03x                              | Methoden zur Luftkeimuntersuchung<br>Teil 1 Direkte Untersuchung - Filtrationsverfahren  | Filter aus Luftkeimsammlern   |
| P 34109 02x                              | Methoden zur Luftkeimuntersuchung<br>Teil 2 Indirekte Untersuchung - Verdünnungsverfahren  | Filter aus Luftkeimsammlern   |
| P 34110 02x                              | Bestimmung der Gesamtkeimzahl (GKZ ohne Pilze) in der Luft   | Filter aus Luftkeimsammlern   |
| P 34111 02x                              | Mikrobiologische Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen (Gesamtkeimzahlen) mittels Abklatschproben  | Oberflächenkontaktproben mittels Rodac-Platten                                  |
| P 34112 01x                              | Anzucht und Differenzierung von Hefen  | Kulturen  |
| P 34113 03x                              | Mikroskopische Luftpollenuntersuchung  | Außenluft   |
| P 34201 01x                              | Bestimmung der Gesamtsporenkonzentration aus kultivierbaren und nicht kultivierbaren Sporen in der Luft  | Raumluft/ Außenluft   |
| P 34616 03x                              | Kultureller Nachweis von MRSA  | Bakterienkultur   |
| P 34618 01x                              | Biochemische Identifizierung - API   | Bakterienkultur   |
| P 34601 03x                              | Kontaktkulturen und Abstriche<br>( <i>Koloniemorphologie, biochemische Identifizierung, Differenzierung, Mikroskopie</i> )                           | Rodac-Platte, Abstrichtupfer  |
| P 34602 03x                              | Prüfung von Bioindikatoren nach Einsatz in Dampfsterilisatoren   | Prüfkörper mit Testkeimkontamination  |
| P 34604 03x                              | Prüfung von Bioindikatoren nach Einsatz in Gassterilisatoren (Formaldehyd-Verfahren)   | Prüfkörper mit Testkeimkontamination  |
| P 34605 03x                              | Prüfung von Bioindikatoren nach Einsatz in Heißluftsterilisatoren  | Prüfkörper mit Testkeimkontamination  |
| P 34606 03x                              | Prüfung von Bioindikatoren nach Einsatz in Reinigungs- und Desinfektionsgeräten<br>( <i>Selektivagar, biochemische Identifizierung</i> )             | Prüfkörper mit Testkeimkontamination  |
| P 34607 03x                              | Prüfung von Bioindikatoren nach Einsatz in Dampfdesinfektionsverfahren   | Prüfkörper mit Testkeimkontamination  |

**Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung**

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version | Analyt – Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik   | Prüfgegenstand   |
|--|---|--|
|  | <i>(Selektivagar, biochemische Identifizierung)</i>   |  |
| P 34608 03x                              | Prüfung von Bioindikatoren und weiteren Probenmaterialien nach Einsatz in Mehrtank-Transportgeschirrspülautomaten und Eintank-Geschirrspülmaschinen | Prüfkörper mit Testkeimkontamination, Flüssigkeit (Reinigerflotte) |
| P 34609 03x                              | Prüfung von Bioindikatoren nach Einsatz in desinfizierenden Waschverfahren  | Prüfkörper mit Testkeimkontamination                               |
| P 34610 05x                              | Überprüfung von Spülflüssigkeiten und Abstrichen aufbereiteter Endoskope<br><i>(semiquantitativ, Anreicherung, Mikroskopie)</i>                     | Spülflüssigkeit, Abstrichtupfer                                    |
| P 34611 03x                              | Luftkeimzahlbestimmung mittels Luftkeimsammler oder Sedimentationsplatten<br><i>(Bebrütung und Auswertung)</i>                                      | Blutagarplatten nach Raumlufthabnahme                              |
| P 34612 03x                              | Färbung nach Gram   | Bakterienkultur  |
| P 34613 02x                              | Katalase-Reaktion   | Bakterienkultur  |
| P 34614 02x                              | Koagulase-/ Protein A-Reaktion<br><i>(Identifizierung von Staphylococcus aureus)</i>  | Bakterienkultur  |
| P 34615 02x                              | Oxidase-Reaktion<br><i>(Klassifizierung und Identifikation)</i>   | Bakterienkultur  |
| P 34616 03x                              | Kultureller Nachweis von MRSA   | Bakterienkultur  |
| P 34618 01x                              | Biochemische Identifizierung – API  | Bakterienkultur  |
| P 34619 03x                              | Biochemische Identifizierung – Remel  | Bakterienkultur  |
| P 34620 02x                              | Biochemische Identifizierung – Crystal  | Bakterienkultur  |
| P 34621 04x                              | Kultureller Nachweis von ESBL<br><i>(biochemische Identifizierung, Resistenzbestimmung)</i>   | Bakterienkultur  |
| P 34624 03x                              | Indol-Reaktion  | Bakterienkultur  |

**Prüfart: Physikalische Prüfungen \*\***

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version | Analyt – Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik   | Prüfgegenstand                     |
|--|---|------------------------------------|
| P 34128 04x                              | Periodische-hygienische Prüfung nach DIN 1946 Teil 4 (2008-12 und 1999-03): Raumluftechnische Anlagen in Gesundheitseinrichtungen | Strömungsprüfungen, Klimamessungen |
| P 34811 03x                              | Temperaturaufzeichnung mit Temperaturdatenloggern   | temperaturabhängiges Gerät         |

## Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung

Norm: DIN EN ISO/ IEC 17025:2018

LUA Sachsen, Standort Chemnitz – Verfahrensnummer PL-18515-02

Stand: 15.05.2024

### Prüfart: Probenahme

| Norm/Ausgabedatum<br>Hausmethode/Version | Analyt – Titel der Norm<br>Angabe zu Probenvorbereitung/Prüftechnik  | Prüfgegenstand   |
|--|--|--|
| P 34 105 02x                             | Mikrobiologische Untersuchungen von Materialproben auf Schimmelpilze/ Untersuchungen von Oberflächenkontaminationen mittels Abklatschprobe | Oberflächenkontaktproben mittels Rodac-Platten   |
| P 34 108 02x                             | Methoden zur Luftkeimuntersuchung<br>Teil 1 Direkte Untersuchung - Filtrationsverfahren  | Raumluft/ Außenluft  |
| P 34 109 02x                             | Methoden zur Luftkeimuntersuchung<br>Teil 2 Indirekte Untersuchung - Verdünnungsverfahren  | Raumluft/ Außenluft  |
| P 34 110 02x                             | Bestimmung der Gesamtkeimzahl (GKZ ohne Pilze) in der Luft   | Raumluft/ Außenluft  |
| P 34128 04x                              | Periodische hygienische Prüfung nach DIN 1946 Teil 4 (2008-12 und 1999-03): Raumlufttechnische Anlagen in Gesundheitseinrichtungen         | Luftpartikelbestimmungen, Luftkeimzahlbestimmungen, Strömungsprüfungen, Klimamessungen |