

Prüfmethoden - FLEXIBLER Geltungsbereich, SOP-Liste. 7.2

1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Milch, Milchprodukten und Lebensmitteln	
1.1	Probenvorbereitung	
LAZBW-W-002L02 - 2021-01	Extraktionsverfahren zur Gewinnung der Fette aus Milch und Milchprodukten	11.01.2021
VDLUFA VI, C 5 - 2000	Probenvorbereitung für die Untersuchungen mit chemischen und physikalischen Methoden	17.01.2001
1.2	Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten	
ASU L 04.00-14 - 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Härte von Butter (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10331, Ausgabe März 1996)	08.08.1995
DIN EN ISO 14911 - 1999-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der gelösten Kationen Li+, Na+, NH4+, K+, Mn2+; Ca2+, Mg2+; Sr2+ und Ba2+ mittels Ionenchromatographie - Verfahren für Wasser und Abwasser Modifikation: Anwendung auf Milch und Milchprodukte nach Veraschung	01.04.2016
DIN EN ISO 5764 - 2009-10	Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren)	29.09.2021
ISO 18787 - 2017-11	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser	23.01.2018
VDLUFA VI, C 12.3 - 2003	Bestimmung der Dichte mit dem Aräometer (Spindel)	09.08.2022
VDLUFA VI, C 8.2 - 2000	Bestimmung des pH-Wertes in Milch und Milchprodukten	27.05.2022
1.3	Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Milch und Milchprodukten *	
ASU L 13.05 -3 - 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Wissensch. Verlagsges. M. b. H. Stuttgart)	08.07.2002
VDLUFA VI, C 10.2 - 2000	Bestimmung der Gesamtasche	13.05.2022
VDLUFA VI, C 15.2.1 - 2020-01	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten Verfahren nach RÖSE-GOTTLIEB	22.02.2021
VDLUFA VI, C 15.2.2 - 2020-01	Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse Verfahren nach SCHMID-BONDZYNSKI-RATZLAFF	22.02.2021
VDLUFA VI, C 15.2.3 - 2020-01	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten Verfahren nach WEIBULL-STOLDT	24.02.2021
VDLUFA VI, C 15.3.2 - 1985	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch Verfahren nach GERBER	30.05.2022
VDLUFA VI, C 15.3.4 - 1985	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Rahm (Sahne) Verfahren nach KÖHLER	27.05.2022
VDLUFA VI, C 35.10 - 1988	Bestimmung des Gehaltes an Wasser, fettfreier Trockenmasse und Fett von Butter in derselben Untersuchungsprobe	17.03.2021
VDLUFA VI, C 35.2 - 2020-01	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und flüssigen Milchprodukten (direkte Trocknung)	24.02.2021
VDLUFA VI, C 35.3 - 2020-01	Bestimmung der Trockenmasse Seesandmethode	22.02.2021
VDLUFA VI, C 35.4 - 1985	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Käse Folienmethode	08.08.1995
VDLUFA VI, C 35.6 - 1985	Bestimmung des Wassergehaltes von getrockneten Milchprodukten (direkte Trocknung)	01.05.2020
VDLUFA VI, C 35.8 - 1985	Bestimmung des Wassergehaltes von Butter Schnellmethode	08.08.1995
VDLUFA VI, C 35.9 - 1988	Bestimmung der fettfreien Trockenmasse von Butter	12.11.2020
1.4	Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Milch und Milchprodukten *	
ASU L 01.00 - 10/1 - 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes	24.01.2014
ISO 15648 - 2004-08	Butter - Bestimmung des Salzgehalts - Potentiometrisches Verfahren	16.06.2006
VDLUFA VI, C 10.6.3 - 2003	Bestimmung des Chloridgehaltes von Milch und Milchprodukten und Berechnung von Natriumchlorid - Potentiometrisches Verfahren	11.03.2022
VDLUFA VI, C 15.4.5, 2020-01	Bestimmung der freien Fettsäuren Methode nach BDI	20.01.2023
VDLUFA VI, C 30.3 - 1985	Bestimmung des NPN (Nicht-Protein-Stickstoff)-Gehaltes	16.07.2021
VDLUFA VI, C 30.4 - 1985	Bestimmung des Caseingehaltes von Milch	31.03.2022
VDLUFA VI, C 30.5 - 1993	Bestimmung der mit Zinksulfat und Natronlauge fällbaren Stickstoffverbindungen	31.03.2022
VDLUFA VI, C 8.3 - 2000	Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten	30.05.2022
1.5	Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Milch, Milchprodukten und Lebensmitteln*	
ASU L 01.00-26/01 - 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Milch und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10335, Ausgabe September 2010)	24.02.2021
ASU L 01.00-17 - 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten - Enzymatisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10344, Ausgabe Mai 2015)	28.05.2020
ASU L 01.00-93 - 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Harnstoff und Ammoniak in Milch - Photometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10484, Ausgabe September 2013)	24.10.2022
LAZBW-W-068L02 - 2008-11	Enzymatische Bestimmung des Stärkegehaltes in Käse und Käsezubereitungen	25.11.2008

Prüfmethoden - FLEXIBLER Geltungsbereich, SOP-Liste. 7.2

LAZBW-W-078L02-Anlage 9 - 2022-10	Enzymatische Bestimmung von Glucose, Fructose und Saccharose in Lebensmitteln	24.10.2022
LAZBW-W-100L02 - 2014-01	Nachweis der Hoherhitzung PEROXTESMO MI Testpapier zum Nachweis der Lactoperoxidase in Milch	22.01.2014
LAZBW-W-106L02 - 2021-03	Enzymatische Bestimmung des Ethanolgehaltes in Lebensmitteln	19.03.2021
VDLUFA VI, C 8.7 - 2000	Enzymatische Bestimmung des Citronensäuregehaltes in Käse und Schmelzkäse	15.01.2001
1.6	Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Milch und Milchprodukten **	
ASU L 01.00-82 - 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase in Milch und flüssigen Milchprodukten - Fluorimetrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11816-1, Ausgabe März 2014)	23.08.2019
ASU L 03.00-36 - 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase-Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11816-2, Dezember 2016)	23.08.2019
LAZBW-W-057L02 - 2021-01	Photometrische Bestimmung des wasserlöslichen Stickstoffs und des Nicht-Protein-Stickstoffs zur Bestimmung der Proteolyse im Käse (OPA-WLN/-NPN)	12.01.2021
LAZBW-W-078L02-Anlage 4 - 2022-10	Photometrische Bestimmung von Phosphor in Milch und Milchprodukten	24.10.2022
VDLUFA VI, C 15.4.1 - 1993	Bestimmung des Phosphatidwertes	12.12.2018
1.7	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Milch, Milchprodukten und Lebensmitteln mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD, PAD) **	
ASU L 00.00-9 - 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	29.03.2022
LAZBW-W-081L02 - 2021-01	Chromatographische Bestimmung von Lactose in Lebensmitteln (HPAEC-PAD)	15.01.2021
LAZBW-W-084L02 - 2021-01	Chromatographische Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln (HPAEC-PAD)	15.01.2021
1.8	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Milch und Milchprodukten mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) **	
ASU L 01.00-87 - 2020-05	Bestimmung der Reinheit des Milchfetts in Milch und Milcherzeugnissen; gaschromatographische Triglyceridanalyse (Referenzverfahren)	01.10.2022
ISO 15885 - 2002-11	Milchfett -Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung durch Gas-Flüssig-Chromatographie	17.07.2019
LAZBW-W-043L02 - 2021-01	Gaschromatographische Bestimmung der freien Fettsäuren (FFS) in Milch, Milchpulver, Käse und Butter (GC-FID)	25.01.2021
LAZBW-W-044L02 - 2021-01	Gaschromatographische Bestimmung von Buttersäure im Fett von Milch und Milchprodukten sowie sonstigen Speisefetten und -ölen (GC-FID)	25.01.2021
LAZBW-W-046L02 - 2021-01	Gaschromatographische Bestimmung von Cholesterin und Phytosterinen in Milch und Milchprodukten sowie sonstigen Lebensmitteln (GC-FID)	25.01.2021
2	Sensorische Untersuchungen von Milch, Milchprodukten und Lebensmitteln	
DIN ISO 22935-3 - 2012-12	Milch u. Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 3: Leitfaden für die Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvergabe (Abweichung: Durchführung ohne Einschmeckprobe, keine Darstellung der Ergebnisse entsprechend Abschnitt 11d)	10.03.2020
3	Mikrobiologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten, Lebensmitteln sowie in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	
3.1	Probenvorbereitung	
ASU L 01.00-1 - 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (Modifikation: Änderungen bei Schmelzkäse, Süßrahm, Creme und Dessert)	18.06.2021
ASU L 06.00-16 - 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 Fleischerzeugnisse (Modifikation: hier auch für Hackfleisch)	01.03.2020
3.2	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren von Milch und Milchprodukten sowie Lebensmitteln*	
ASU L 02.07-2 - 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken bzw. Staphylokokkus aureus in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse - Verfahren mit selektiver Anreicherung	01.01.2020
ASU L 00.00.22 - 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von -Listeria monocytogenes und von Listeria ssp.- Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen NORM DIN EN ISO 11290-2, September 2017)	01.09.2019
ASU L 00.00-107/1 - 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von -Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017)	23.09.2019

Prüfmethoden - FLEXIBLER Geltungsbereich, SOP-Liste. 7.2

ASU L 00.00-107/2 - 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-2, September 2017)	01.01.2020
ASU L 00.00-133/2 - 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019) (Modifikation: Vereinfachtes Bestätigungsverfahren)	01.05.2020
ASU L 00.00-20 - 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und Serotypisierung von Salmonella Teil 1: Nachweis von Salmonella ssp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)	01.02.2022
ASU L 00.00-20a - 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Entgeltige Bestätigung von Salmonellen	01.02.2006
ASU L 00.00-32/1 - 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> ssp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) (Modifikation: Anreicherung in <i>Listeria enrichment Broth</i>)	01.09.2019
ASU L 00.00-55 - 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker-Agar	18.10.2022
ASU L 00.00-57 - 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)	01.11.2017
ASU L 00.00-88/1 - 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)	01.12.2019
ASU L 01.00-2 - 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium	15.06.2021
ASU L 01.00-25 - 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Modifikation: erhöhte Animpfmenge und reduzierte Bebrütungsdauer)	18.01.1999
ASU L 01.00-3 - 1987-3	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch und Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit festem Nährboden	23.07.2012
ASU L 01.00-37 - 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten - Referenzverfahren (Modifikation: Spatelverfahren)	15.07.2019
ASU L 01.00-72 - 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten - Koloniezählverfahren	15.01.2018
BioMerieux Deutschland GmbH API ® System	System zur Identifizierung von Bakterien - API-Systeme	15.04.2021
BioMerieux Deutschland GmbH API ® System; API 20 C AUX - 2019-09	API System zur Identifizierung von Hefen	2019-09
BioMerieux Deutschland GmbH API ® System; API 20 E - 2019-06	API System zur Identifizierung von Enterobacteriaceae	2019-06
BioMerieux Deutschland GmbH API ® System; API 20 NE - 2019-09	API System zur Identifizierung von gramnegativen Stäbchen ausgenommen Enterobacteriaceae	2019-09
BioMerieux Deutschland GmbH API ® System; API 50 CH - 2020-10	API System zur Identifizierung von Lactobacillen und verwandten Gattungen	2020-10
BioMerieux Deutschland GmbH API ® System; API 50 CHB/E Medium - 2020-10	API System zur Identifizierung von <i>Bacillus</i> / Enterobacteriaceae	2020-10
BioMerieux Deutschland GmbH API ® System; API 50 CHL Medium - 2020-10	API System zur Identifizierung von der Gattung <i>Lactobacillus</i>	2020-10
BioMerieux Deutschland GmbH API ® System; API Campy - 2020-04	API System zur Identifizierung von <i>Campylobacter</i>	2020-04
BioMerieux Deutschland GmbH API ® System; API ID 32 Staph - 2020-08	API System zur Identifizierung von Staphylococcen	2020-08
BioMerieux Deutschland GmbH API ® System; API ID 32 E - 2021-12	API System zur Identifizierung von Enterobacteriaceae	2021-12

Prüfmethoden - FLEXIBLER Geltungsbereich, SOP-Liste. 7.2

BioMerieux Deutschland GmbH API ® System; API Listeria - 2019-09	API System zur Identifizierung von Listeria	2019-09
BioMerieux Deutschland GmbH API ® System; API RAPID ID 32 A - 2020-10	API System zur Identifizierung von Anaerobier	2020-10
BioMerieux Deutschland GmbH API ® System; API RAPID ID 32 STREP - 2020-10	API System zur Identifizierung von Streptococcaceae	2020-10
DIN ISO 16649-2 - 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln- Horizontales Verfahren für die Zählung von β -glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	15.07.2019
ISO 29981: 2010-02	Milcherzeugnisse - Zählung präsumptiver Bifidobakterien - Koloniezählverfahren bei 37 °C	15.02.2020
VDLUFA VI, M 7.12.2 - 1993	Bestimmung von Pseudomonaden und Aeromonaden - Koloniezählverfahren mit GSP-Selektivagar nach Kielwein	15.07.2019
VDLUFA VI M 7.19 - 2020-01	Nachweis von gram-negativen Bakterien in Milch und Milchprodukten	15.01.2006
VDLUFA VI, M.7.18.3.1 - 1996	Bestimmung von käseerschädlichen Clostridien (Sporen) - Verfahren mit ph-modifiziertem RCM-Agar	15.05.2017
VDLUFA M.7.16.3 2003	Zählung und Identifizierung von Laktobazillen mit MRS-AGAR	15.02.2020
VDLUFA VI M 7.21.2 - Entwurf 2012	Bestimmung von Kontaminationskeimen	01.11.2013
VDLUFA VI, M 7.15.2 - 1993	Bestimmung psychrotropher Keime	01.11.2019
VDLUFA VI, M 7.16.2 - 1985-01	Bestimmung säurebildenden Mikroorganismen - Koloniezählverfahren mit Chinablau-Lactose-Agar	01.02.2005
VDLUFA VI, M 7.17.2 - 1993	Bestimmung der Sporen aerober Sporenbildner (Bacillus)	01.01.2009
VDLUFA VI, M 7.18.4 - 1988	Bestimmung von sulfitreduzierenden Clostridien (Sporen)	15.12.2009
VDLUFA VI, M 7.3.3 - 1985-01	Bestimmung von Eiweißzersettern (Caseolyten) - Verfahren mit Calciumdaseinat-Agar	01.11.2019
VDLUFA VI, M 7.6.2 - 1985-01	Bestimmung von Fettspaltern (Lipolyten) - Koloniezählverfahren mit Tributyrinagar	16.10.2008
VDLUFA VI, M 7.8.2 - 2002	Bestimmung von Enterokokken - Koloniezählverfahren mit Kanamycin-Äsulिन-Azid-Agar	15.07.2019
VDLUFA VI, M.7.18.2.1 - 1996	Bestimmung der gasbildenden, anaeroben Sporen (Clostridien) - Verfahren mit RCM-Agar	15.05.2017
VDLUFA VI; M 7.5.2 - 2000	Nachweis von gasbildenden Laktokokken- Titer und MPN-Methode; (Abweichung: hier auch in Produktionsanlagen u. Produktionsumfeld)	01.07.2015
3.3 Mikrobiologische Untersuchung von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich		
ASU L 00.00-20 - 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und Serotypisierung von Salmonella Teil 1: Nachweis von Salmonella ssp. (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020) (Modifikation: hier auch Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich)	01.02.2022
ASU L 00.00-32/1 - 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und Zählung von -Listeria monocytogenes und von Listeria ssp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) (Modifikation: hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;Anreicherung in Listeria enrichment Broth)	01.09.2019
ASU L 00.00-55 -2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylokokkus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker-Agar (Modifikation: hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)	18.10.2022
ASU L 00.00-88/1 - 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übername der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013) (Modifikation: hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)	01.12.2019
ASU L 01.00-2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Modifikation: hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)	14.06.2021
ASU L 01.00-25 - 1997-09	Untersuchung von Lebensmittel -Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Modifikation: hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;erhöhte Animpfmenge und reduzierte Bebrütungsdauer)	14.01.1999
ASU L 01.00-37 - 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten - Referenzverfahren (Modifikation: hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)	17.07.2019
DIN 10113-3 - 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	15.07.2015

Prüfmethoden - FLEXIBLER Geltungsbereich, SOP-Liste. 7.2

VDLUFA VI, M 7.12.2 - 1993	Bestimmung von Pseudomonaden und Aeromonaden - Koloniezählverfahren mit GSP-Selektivagar nach Kielwein (Modifikation: hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)	17.07.19
VDLUFA VI, M 7.8.2 - 2002	Bestimmung von Enterokokken - Koloniezählverfahren mit Kanamycin-Äsulin-Azid-Agar (Modifikation: hier auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)	17.07.2019
4 Nachweis von Hemmstoffen mittels Agar-Diffusionsverfahren in Milch und Milchprodukten		
ASU L 01.00-11 - 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch - Agar-Diffusions-Verfahren (Brillantschwarz-Reduktionstest)	01.01.2022
ASU L 01.01 -5 - 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Sammelmilch - Agar-Diffusions-Verfahren - (Brillantschwarz-Reduktionstest)	01.01.2022
5 Keimgehaltsbestimmung an Schlachtkörpern		
ASU 06.00-24 - 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164, Ausgabe Juni 2019) (Modifikation: auch anwendbar auf Schlachtkörperoberflächen)	15.02.2020
ASU L 00.00-88/2 - 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2014) (Modifikation: auch anwendbar auf Schlachtkörperoberflächen)	01.12.2019
6 Immunologische Untersuchungen zum Nachweis von Bakterien in Milch und Milchprodukten, in Lebensmitteln sowie auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich mittels Enzym Linked Fluorescence Assay (ELFA)*		
ASU 00.00-129 -2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen mittels Immunoassay (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10123, Ausgabe August 2008) (Modifikation: hier auch auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)	01.03.2020
BioMerieux Deutschland GmbH VIDAS® Listeria (LIS), 30700 2021-02	Nachweis von Listeria-Antigenen in Nahrungsmitteln und anderen Proben aus der Umwelt durch ELFA-Technik (Modifikation: hier auch auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)	01.12.2022
BioMerieux Deutschland GmbH VIDAS® Listeria monocytogenes II (LMO2), 30704 2021-02	Nachweis von Listeria monocytogenes-Antigenen in Nahrungsmitteln und anderen Proben aus der Umwelt durch ELFA-Technik (Modifikation: hier auch auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich)	01.12.2022
7 Nachweis von Toxinen in Milch und Milchprodukten in Lebensmitteln		
BioMerieux Deutschland GmbH VIDAS® Staph Enterotoxin II (SET2), 30705 2020-06	Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen in Nahrungsmitteln durch ELFA-Technik	01.12.2022

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereichen ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereichen ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Laboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

verwendete Abkürzungen:

API	Analytischer-Profil-Index
ASU	Amtlich Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB
EN	Deutsches Institut für Normung e. V.
IEC	Europäische Norm
ISO	International Electrotechnical Commission
LFGB	International Organization for Standardization Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch
LAZBW-W	Hausverfahren LAZBW - Milchwirtschaft Wangen -
VDLUFA	VIVerein der Landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalten, Methodenbuch Band VI, Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren für Milch, Milchprodukte und Molkereihilfsstoffe