



Landwirtschaftliches Zentrum
für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft, Wild und Fischerei
Baden-Württemberg (LAZBW)
Milchwirtschaft Wangen im Allgäu
- Dr.-Oskar-Farny-Institut -

Adressen ● Telefonverzeichnis ● Geschäftszeiten

Adressen

| | | |
|------------------|--|------------------------|
| Hausadresse | Am Maierhof 7 | 88239 Wangen im Allgäu |
| Postfachadresse | Postfach 1552 | 88231 Wangen im Allgäu |
| Mail-Adresse | poststelle-mw@lazbw.bwl.de | |
| Internet-Adresse | www.lazbw.de | |

Telefonverzeichnis

| | | |
|---|--|--|
| Telefonzentrale | | (07522) 9312 - 0 |
| Fax | | (07522) 9312 - 113 |
| Direktor | Michael Asse | (07525) 942 - 301 |
| Stv. Fachbereiche 5-7 | Dr. Erwin Kitzelmann | (07522) 9312 - 100 |
| Verwaltung | Susanne Kronberg | (07525) 942 - 330 |
| Aus-, Fort- und Weiterbildung in der Milchwirtschaft | Hans-Jörg Schleifer Dr. Adrian Körzendörfer | (07522) 9312 - 160 (07522) 9312 - 161 |
| Lehr- und Versuchsmolkerei | Gangolf Rasch | (07522) 9312 - 180 |
| Milchwirtschaftliche Chemie | Simon Reisacher Dr. Christine Wiedemann | (07522) 9312 - 140 (07522) 9312 - 154 |
| Milchwirtschaftliche Hygiene und Mikrobiologie | N.N. Ulrike Weyrich | (07522) 9312 - 120 (07522) 9312 - 130 |
| Kulturenbestellung | Laborbüro | (07522) 9312 - 139 |

Geschäftszeiten

| | | |
|---------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Besucher, Proben- und Warenannahme | Montag - Donnerstag | 07.30 - 16.00 Uhr |
| | Freitag | 07.30 - 12.00 Uhr |
| | abweichende Termine nach vorheriger Vereinbarung | |
| Telefonzentrale | Montag - Donnerstag | 08.00 - 12.00 und 13.00 - 16.00 Uhr |
| | Freitag | 08.00 - 12.00 Uhr |
| Kulturenversand | Dienstag jeder Woche | |
| | Annahmeschluss für Bestellungen: Montag 15 Uhr | |

Preisliste

Stand: 01.04.2023

INHALTSÜBERSICHT

1 Allgemeine Bestimmungen

- 1.1 Berechnung der Preise
- 1.2 Auslagen
- 1.3 Preisermäßigung, -verzicht und Erstattungsverzicht
- 1.4 Vergabe von Untersuchungsaufträgen
- 1.5 Sachverständigenleistungen
- 1.6 Umsatzsteuer

2 Preise

- 2.1 Chemische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten sowie Lebensmitteln
- 2.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten, Lebensmitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich und Schlachtkörpern
- 2.3 Sensorische Prüfung
- 2.4 Untersuchung von Trink- und Gebrauchswässern
- 2.5 Abgabe von Standards
- 2.6 Abgabe von Kulturen

1. Allgemeine Bestimmungen

1.1 Berechnung der Preise

1.1.1 Leistungen, die in der Preisliste nicht aufgeführt sind, werden nach Zeit- und Sachaufwand abgerechnet. Für die Berechnung findet die VwV-Kostenfestlegung in der jeweils geltenden Fassung Anwendung.

Bei der Berechnung des Zeitaufwandes sind angefangene Viertelstunden auf volle Viertelstunden aufzurunden.

1.1.2 Neben den nach Nummer 2 festzusetzenden Preisen kann eine zusätzliche Gebühr bis zur Höhe des tatsächlichen Aufwandes erhoben werden, falls auf Antrag des Auftraggebers

1.1.2.1 das Prüfungs- oder Untersuchungsergebnis schriftlich besonders erläutert wird;

1.1.2.2 auf Grund des Prüfungs- oder Untersuchungsergebnisses Behandlungs- oder Bearbeitungsvorschläge schriftlich erteilt werden.

1.1.3 Für Prüfungen, Untersuchungen oder sonstige Leistungen, die auf Antrag außerhalb der regelmäßigen Arbeitszeit erbracht oder bevorzugt erledigt werden müssen oder die über den üblichen Rahmen erheblich hinausgehen, sowie für Nachuntersuchungen können die Preise um bis zu 50 Prozent erhöht werden.

1.2 Auslagen

In den Preisen sind die Auslagen für Geräteabnutzung und Verbrauchsmittel enthalten. Sofern diese Auslagen das übliche Maß übersteigen, kann entsprechender Ersatz gefordert werden. Insbesondere sind zu erstatten:

1.2.1 Kosten für zusätzliche Dienstleistungen bei Telefon, Fax, E-Mail und dergleichen, wenn der Schuldner diese zusätzlichen Dienste beantragt hat;

1.2.2 Versandkosten für die Einsendung und Rücksendung des Verpackungs- und Untersuchungsmaterials sowie für die Abgabe von Kulturen und Standards;

1.2.3 Reisekostenvergütungen und sonstige Aufwendungen bei Dienstgeschäften außerhalb des Dienstorts.

1.3 Gebührenfreiheit, -ermäßigung, -verzicht und Erstattungsverzicht

1.3.1 Die Preise können ermäßigt werden oder deren Festsetzung kann unterbleiben, soweit die Leistungen überwiegend im wissenschaftlichen Interesse vorgenommen werden.

1.3.2 Bei mündlichen Auskünften und Beratungen, die keine weiteren Kosten oder keinen besonderen Arbeitsaufwand erfordern, kann die Preisfestsetzung unterbleiben.

1.3.3 Bei regelmäßigen Prüfungen und Untersuchungen oder bei mehreren gleichartigen Untersuchungen pro Auftrag können die Preise bis auf 75 Prozent der sich aus der Preisliste ergebenden Beträge ermäßigt werden.

1.4 Vergabe von Untersuchungsaufträgen

Müssen Untersuchungsaufträge ganz oder teilweise untervergeben werden, erfolgt dies, wenn möglich, an akkreditierte Prüflaboratorien.

1.5 Umsatzsteuer

Soweit Leistungen durch einen Betrieb gewerblicher Art erbracht werden, erhöhen sich die Preise um den Prozentsatz der gesetzlichen Umsatzsteuer.

2. Preise

| Nummer | Gegenstand | Preis Euro |
|--------------|---|--------------|
| 2.1 | Chemische und chemisch-physikalische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten sowie Lebensmitteln | |
| 2.1.1 | Acidität/Alkalität | |
| 2.1.1.1 | Alizarolprobe-Alkoholprobe | 16 |
| 2.1.1.2 | Citronensäure, enzymatisch | 51 |
| 2.1.1.3 | Milchsäure, enzymatisch | 72 |
| 2.1.1.4 | pH-Wert | 11 |
| 2.1.1.5 | pH-Wert im Serum, Butter | 24 |
| 2.1.1.6 | pH-Wert nach Auflösung, getrocknete Milchprodukte | 20 |
| 2.1.1.7 | Säuregrad (SH) | 20 |
| 2.1.1.8 | Säuregrad (SH), Sauermilchprodukte | 20 |
| 2.1.1.9 | Titrierbare Säure, bei getrockneten Milchprodukten | 20 |
| 2.1.1.10 | Konzentrationsbestimmung Reinigungslösung | 20 |
| 2.1.2 | Anorganische Bestandteile | |
| 2.1.2.1 | Asche, Rohasche 550°C | 28 |
| 2.1.2.2 | Asche, Aufschluss | 23 |
| 2.1.2.3 | Magnesiumacetat-Asche, Casein, Caseinat | nach Aufwand |
| 2.1.2.4 | Kationen, IC (zum Beispiel Natrium, Kalium, Calcium), ein Kation | 55 |
| 2.1.2.5 | Kationen, IC (zum Beispiel Natrium, Kalium, Calcium), zwei und mehr Kationen | 65 |
| 2.1.2.6 | Chlorid (Cl), nach Vollhard, Mohr, potentiometrisch | 23 |
| 2.1.2.7 | Nitrat (NO ₃) | nach Aufwand |
| 2.1.2.8 | Nitrit (NO ₂) | nach Aufwand |
| 2.1.2.9 | Phosphat (PO ₄), nach Aufschluss | 41 |

| | | |
|--------------|--|--------------|
| 2.1.3 | Eiweiß- und Stickstoffverbindungen | |
| 2.1.3.1 | Ammoniak (NH ₃), enzymatisch | nach Aufwand |
| 2.1.3.2 | Harnstoff, enzymatisch | 68 |
| 2.1.3.3 | Biogene Amine | nach Aufwand |
| 2.1.3.4 | Caseingehalt, direkt, Rohmilch | 56 |
| 2.1.3.5 | Casein/Molkenproteinverhältnis, elektrophoretisch | nach Aufwand |
| 2.1.3.6 | Casein, relativ | nach Aufwand |
| 2.1.3.7 | Gesamtstickstoff nach Kjeldahl; Eiweiß | 39 |
| 2.1.3.8 | Laktoferrin, HPLC | nach Aufwand |
| 2.1.3.9 | beta-Laktoglobulin, säurelöslich | nach Aufwand |
| 2.1.3.10 | Nicht-Protein-Stickstoff (NPN) | 55 |
| 2.1.3.11 | OPA-NPN/WLN | 102 |
| 2.1.3.12 | Reineiweiß-Gehalt, Gesamt N minus NPN | 94 |
| 2.1.3.13 | Reineiweiß, mit ZnSO ₄ fällbarer Stickstoff | 55 |
| 2.1.4 | Erhitzungsnachweise und Hitzestabilität | |
| 2.1.4.1 | Alkalische Phosphatase, quantitativ, fluorimetrisch | 67 |
| 2.1.4.2 | Peroxidase-Nachweis, qualitativ | 13 |
| 2.1.4.3 | Phosphatase-Nachweis, Milch, Rahm, qualitativ | 15 |

| | | |
|--------------|---|--------------|
| 2.1.5 | Fett, Fettbestandteile, Fettkennzahlen | |
| 2.1.5.1 | Acetonunlösliches (Phospholipide) | 131 |
| 2.1.5.2 | Buttersäure, quantitativ (im Fett von Milchprodukten) | 126 |
| 2.1.5.3 | Cholesterin | 126 |
| 2.1.5.4 | Cholesterin und Pflanzensterine | 137 |
| 2.1.5.5 | Fett, butyrometrisch Gerber | 26 |
| 2.1.5.6 | Fett, butyrometrisch Rahm, Käse | 35 |
| 2.1.5.7 | Fett nach Röse-Gottlieb | 38 |
| 2.1.5.8 | Fett nach Schmidt-Bondzynski | 38 |
| 2.1.5.9 | Fett nach Weibull-Stoldt | 40 |
| 2.1.5.10 | Fett-Jodzahl nach Wys | nach Aufwand |
| 2.1.5.11 | Fett-Peroxidzahl nach Wheeler, Sully | nach Aufwand |
| 2.1.5.12 | Freie Fettsäuren, SZ mit Extraktion | nach Aufwand |
| 2.1.5.13 | Freie Fettsäuren (BDI-Methode) | 63 |
| 2.1.5.14 | Freie Fettsäuren, GC, Absolutgehalte | 137 |
| 2.1.5.15 | Freies Fett, modifiziert R-G, bei Milch und Rahm | 40 |
| 2.1.5.16 | Fettgewinnung nach Soxhlett | 23 |
| 2.1.5.17 | Fettsäuremuster (prozentuale Verteilung der Fettsäuren) | 120 |
| 2.1.5.18 | Fremdfettnachweis (Triglyceridzusammensetzung) | 120 |
| 2.1.5.19 | Phosphatide, berechnet als Lecithin, photometrisch | 80 |
| 2.1.5.20 | Refraktion, Butterfett, Milchfett | 34 |
| 2.1.5.21 | Fett, direkt, Butter | 38 |

| | | |
|--------------|---|-----|
| 2.1.6 | Kohlenhydrate - Zucker | |
| 2.6.1.1 | Stärke, qualitativ | 18 |
| 2.1.6.2 | Stärke, enzymatisch | 75 |
| 2.1.6.3 | Galactose, Glucose oder Fructose, enzymatisch | 44 |
| 2.1.6.4 | Lactose, Saccharose oder Maltose, enzymatisch | 51 |
| 2.1.6.5 | Lactose und Galactose, enzymatisch | 56 |
| 2.1.6.6 | Glucose und Fructose, enzymatisch | 56 |
| 2.1.6.7 | Saccharose und Glucose, enzymatisch | 56 |
| 2.1.6.8 | Maltose, Saccharose und Glucose, enzymatisch | 59 |
| 2.1.6.9 | Saccharose, Glucose und Fructose, enzymatisch | 59 |
| 2.1.6.10 | Kohlenhydrate in Milchprodukten, HPAEC-PAD (Glucose, Fructose, Galactose, Lactose, Saccharose), ein Zucker | 80 |
| 2.1.6.11 | Kohlenhydrate in Milchprodukten, HPAEC-PAD (Glucose, Fructose, Galactose, Lactose, Saccharose), zwei Zucker | 100 |
| 2.1.6.12 | Kohlenhydrate in Milchprodukten, HPAEC-PAD (Glucose, Fructose, Galactose, Lactose, Saccharose), drei und mehr Zucker | 120 |
| 2.1.6.13 | Probenvorbereitung für Zuckerbestimmung HPAEC-PAD für Nicht-Milchprodukte | 23 |
| 2.1.7 | Physikalische und technische Untersuchungen | |
| 2.1.7.1 | Absetzen / Sedimente in UHT-Milch | 11 |
| 2.1.7.2 | Dichte, mit dem Aräometer, zum Beispiel Milch | 11 |
| 2.1.7.3 | Erstarrungs- und Schmelzkurve von Milchfett | 56 |
| 2.1.7.4 | Füllmengenkontrolle | 11 |
| 2.1.7.5 | Gefrierpunkt, mit dem Kryoskop | 21 |
| 2.1.7.6 | Härte von Butter, Streichfähigkeit-Schnittfestigkeit | 27 |
| 2.1.7.7 | Homogenisierungsgrad mit Homogenisierungspipette | 63 |

| | | |
|---------------|---|--------------|
| 2.1.7.8 | Homogenisierungsgrad, Standtest | 11 |
| 2.1.7.9 | Löslichkeit, Sedimentbestimmung von Milchpulver nach ADPI | 35 |
| 2.1.7.10 | Physikalische Untersuchung von Schlagrahm, komplett | 48 |
| 2.1.7.11 | Reinheitsgrad, verbrannte Teilchen in Milch | 28 |
| 2.1.7.12 | Wasseraktivität (aw-Wert) | 56 |
| 2.1.7.13 | Wasserfeinverteilung mit Indikatorpapier | 9 |
| 2.1.8 | Trockenmasse - Wassergehalt | |
| 2.1.8.1 | Trockenmasse, Referenzmethoden | 24 |
| 2.1.8.2 | Trockenmasse, Schnellmethoden-Folie | 22 |
| 2.1.8.3 | Trockenmasse, fettfreie, von Butter | 35 |
| 2.1.8.4 | Wassergehalt von Butter | 15 |
| 2.1.8.5 | Wassergehalt von getrockneten Milchprodukten | 26 |
| 2.1.9 | Rückstände und andere toxische Inhaltsstoffe | |
| 2.1.9.1 | Organochlor-Pestizide und Polychlorbiphenyle (PCB) in Milch, inklusive Probenvorbereitung | nach Aufwand |
| 2.1.9.2 | Aflatoxin M1, ELISA | nach Aufwand |
| 2.1.9.3 | Leicht flüchtige Halogenkohlenwasserstoffe (LHKW) | nach Aufwand |
| 2.1.10 | Zusatzstoffe | |
| 2.1.10.1 | Konservierungsmittel, HPLC, Sorbinsäure oder Benzoesäure | 74 |
| 2.1.10.2 | Konservierungsmittel, HPLC, Benzoe- und Sorbinsäure | 95 |
| 2.1.10.3 | Konservierungsmittel, HPLC, Benzoe-, Sorbinsäure PHB-Ester | 115 |
| 2.1.10.4 | Verdickungsmittel | nach Aufwand |

| | | |
|---------------|---|--------------|
| 2.1.11 | Sonstige Untersuchungen | |
| 2.1.11.1 | Allergen-Identifizierung (PCR) | nach Aufwand |
| 2.1.11.2 | Allergen-Identifizierung (ELISA) | nach Aufwand |
| 2.1.11.3 | Ballaststoffe | nach Aufwand |
| 2.1.11.4 | Ethanol, enzymatisch | 85 |
| 2.1.11.5 | Farbstoffe HPLC | nach Aufwand |
| 2.1.11.6 | Identifizierung Inhaltsstoffe mittels Infrarot-Spektroskopie | nach Aufwand |
| 2.1.11.7 | Tierartdifferenzierung | nach Aufwand |
| 2.1.11.8 | Zuschlag für besondere Aufwendungen | 22 |
| 2.1.11.9 | Poolzuschlag bei Poolproben Chemie | 7 |
| 2.1.12 | Besondere Untersuchungen | nach Aufwand |
| | | |
| 2.2 | Mikrobiologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten, Lebensmitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich | |
| | | |
| 2.2.1 | Vorbereitung und Poolproben | |
| 2.2.1.1 | Probenvorbereitung | 9,50 |
| 2.2.1.2 | Verdünnungsreihe | 5,50 |
| 2.2.1.3 | Poolzuschlag bei Poolproben | 3,50 |
| 2.2.2 | Mikroskopische Untersuchungen | |
| 2.2.2.1 | Nativpräparat | 10 |
| 2.2.2.2 | Färbepreparat | 13 |
| 2.2.3 | Ausstriche | |
| 2.2.3.1 | Abstrichverfahren | 9 |
| 2.2.3.2 | Abstrichverfahren nach Anreicherung | 11 |
| 2.2.3.3 | Reinigungsausstrich | 14,50 |

| | | |
|--------------|--|-------|
| 2.2.4 | Keimzählverfahren | |
| 2.2.4.1 | Keimzählung, Referenzverfahren | 18 |
| 2.2.4.2 | Säurebildner und Nichtsäurebildner | 18,50 |
| 2.2.4.3 | Keimgehalt der Luft | 10 |
| 2.2.4.4 | Rollverfahren (PC-Agar) | 16 |
| 2.2.4.5 | Keimzahl in 100 ml Verpackungsinhalt | 18 |
| 2.2.4.6 | Belastungsprobe zur Sterilitäts-/Haltbarkeitsprüfung | 20,50 |
| 2.2.4.7 | Oberflächenkeimgehalt, Abklatschverfahren nach DIN | 7 |
| 2.2.4.8 | Oberflächenkeimgehalt, Tupferverfahren nach DIN | 17,50 |
| 2.2.5 | Verfahren zum Nachweis von Hemmstoffen | |
| 2.2.5.1 | Brillantschwarzreduktionstest BRT | 11,50 |
| 2.2.5.1.1 | je weitere Probe | 4 |
| 2.2.5.2 | Brillantschwarzreduktionstest BRT hi-sense | 12 |
| 2.2.5.2.1 | je weitere Probe | 4,50 |
| 2.2.5.3 | Delvo-Test T | 15 |
| 2.2.5.3.1 | je weitere Probe | 9 |
| 2.2.6 | Säuerungskulturen | |
| 2.2.6.1 | Aktivitätstest / Phagentest | 27,50 |
| 2.2.7 | Sporenbildner | |
| 2.2.7.1 | Aerobe Sporenbildner (Sporen) | 20,50 |
| 2.2.7.2 | Aerobe Sporenbildner ohne Erhitzung | 18 |
| 2.2.7.3 | Anaerobe Sporenbildner (Sporen) RCM | 21,50 |
| 2.2.7.4 | Anaerobe Sporenbildner (RCM-Platte) ohne Erhitzung | 19,50 |
| 2.2.7.5 | Anaerobe Sporenbildner (2er MPN) RCM ohne Erhitzung | 17,50 |
| 2.2.7.6 | Sulfitreduzierende Clostridien (DRCM) | 21,50 |

| | | |
|---------------|---|-------|
| 2.2.7.7 | Anaerobe lactatvergärende Sporenbildner | 22 |
| 2.2.7.8 | Clostridium perfringens, direkter Ausstrich, Grunduntersuchung | 25,50 |
| 2.2.7.9 | Differenzierung Sporenbildner auf biochemischen Testsystemen | 28,50 |
| 2.2.8 | Bacillus cereus | |
| 2.2.8.1 | Bacillus cereus, direkter Ausstrich, Grunduntersuchung | 20 |
| 2.2.8.2 | Bacillus cereus, Anreicherungsverfahren, Grunduntersuchung | 29,50 |
| 2.2.8.3 | Differenzierung von Bacillus cereus auf biochemischen Testsystemen | 28,50 |
| 2.2.9 | Coliforme Keime | |
| 2.2.9.1 | Coliforme Keime, festes Medium | 17,50 |
| 2.2.9.2 | Coliforme Keime, flüssiges Medium, MPN-Verfahren | 18 |
| 2.2.9.3 | Coliforme Keime, flüssiges Medium in 25 g | 25,50 |
| 2.2.9.4 | Escherichia coli, Nachweis über coliforme Keime | 29 |
| 2.2.9.5 | Escherichia coli, chromogene Nährmedien | 23 |
| 2.2.9.6 | Verotoxin-Nachweis (EHEC), PCR (UA) | 93,50 |
| 2.2.9.7 | Coliformen Nachweis, Wischerproben | 15,50 |
| 2.2.10 | Enterobacteriaceae | |
| 2.2.10.1 | Enterobacteriaceae, festes Medium | 18,50 |
| 2.2.10.2 | Gram-Negative, festes Medium | 18,50 |
| 2.2.10.3 | Differenzierung gram-negative Stäbchen auf biochemischen Testsystemen | 28,50 |
| 2.2.10.4 | Bestätigung Enterobacteriaceae | 15,50 |
| 2.2.11 | Hefen und Schimmelpilze | |
| 2.2.11.1 | Hefen und Schimmelpilze | 18 |
| 2.2.11.2 | Hefen, gasbildend | 20 |

| | | |
|---------------|---|-------|
| 2.2.11.3 | Differenzierung von Hefen oder Schimmelpilzen auf biochemischen Testsystemen | 28,50 |
| 2.2.12 | Milchsäurebakterien | |
| 2.2.12.1 | Laktobazillen, MRS Agar | 21,50 |
| 2.2.12.2 | Milchsäurebakterien, gasbildend | 23 |
| 2.2.12.3 | Fakultativ heterofermentative Laktobazillen, FH Medium | 25,50 |
| 2.2.12.4 | Streptokokken | 21,50 |
| 2.2.12.5 | Streptokokken inklusive mikroskopischer Bestätigung | 25,50 |
| 2.2.12.6 | Aromabildner in mesophilen Kulturen (Säurewecker) auf Calcium-Citrat-Agar (LD-Agar) | 27,50 |
| 2.2.12.7 | Leuconostoc auf LD-Agar und Vancomycin | 27,50 |
| 2.2.12.8 | Bifidobakterien-Laktobazillus acidophilus | 24 |
| 2.2.12.9 | Differenzierung Milchsäurebakterien auf biochemischen Testsystemen | 43 |
| 2.2.13 | Staphylokokken | |
| 2.2.13.1 | Staphylokokken, koagulasepositive, direkter Ausstrich, Grunduntersuchung | 22 |
| 2.2.13.2 | Staphylokokken, koagulasepositive, nach Anreicherung, Grunduntersuchung | 31 |
| 2.2.13.3.1 | Agglutinationstest | 7,50 |
| 2.2.13.3.2 | Koagulase-Test | 12 |
| 2.2.13.3.3 | Bestätigung von Staphylokokkus aureus auf biochemischen Testsystemen | 28,50 |
| 2.2.13.4 | Salztolerante Keime | 18,50 |
| 2.2.13.5 | Staphylokokkus aureus-Nachweis in Tupferproben nach Anreicherung | 18,50 |
| 2.2.13.6.1 | Staphylokokken-Enterotoxinnachweis (Mini-Vidas), ein bis vier Proben | 82,50 |
| 2.2.13.6.2 | Staphylokokken-Enterotoxinnachweis (Mini-Vidas), fünf und mehr Proben | 77 |
| 2.2.14 | Listerien | |

| | | |
|---------------|---|--------------|
| 2.2.14.1 | Listerien, Grunduntersuchung bis 25 g je Probe | 36,50 |
| 2.2.14.2 | Listerien, Poolprobe, Zuschlag je Probe à 25 g | 3,50 |
| 2.2.14.3 | Listerien, Grunduntersuchung quantitativer Ansatz | 22 |
| 2.2.14.4 | Listeriennachweis in Tupferproben nach Anreicherung (Grunduntersuchung) | 16 |
| 2.2.14.5.1 | Listerien, Differenzierung | 44 |
| 2.2.14.5.2 | Listerien, vereinfachte Differenzierung | 28,50 |
| 2.2.14.5.3 | Differenzierung von Listerien auf biochemischen Testsystemen | 28,50 |
| 2.2.14.6.1 | Listeriennachweis, Tupferproben (Mini-Vidas) | 34,50 |
| 2.2.14.6.2 | Listeriennachweis, Einzelprobe bis 25g (Mini-Vidas) | 39,50 |
| 2.2.14.6.3 | Listeriennachweis, Poolprobe bis 125g (Mini-Vidas) | 50,50 |
| 2.2.14.7.1 | Listeria monocytogenes-Nachweis, Tupferproben (Mini-Vidas) | 38,50 |
| 2.2.14.7.2 | Listeria monocytogenes-Nachweis, Einzelprobe bis 25 g (Mini-Vidas) | 44 |
| 2.2.14.7.3 | Listeria monocytogenes-Nachweis, Poolprobe bis 125 g (Mini-Vidas) | 55 |
| 2.2.14.8 | Listerien-Nachweis bis 25 g je Probe, PCR | nach Aufwand |
| 2.2.14.9 | Listerien-Nachweis in Wischerproben | 22 |
| 2.2.15 | Salmonellen | |
| 2.2.15.1 | Salmonellen, Grunduntersuchung bis 25 g je Probe | 37,50 |
| 2.2.15.2 | Salmonellen, Poolprobe, Zuschlag je Probe à 25 g | 3,50 |
| 2.2.15.3 | Salmonellen, Bestätigung inklusive Agglutination | 15 |
| 2.2.15.4 | Salmonellen, Bestätigung inklusive Agglutination und Biochemie | 35 |
| 2.2.15.5 | Salmonellennachweis in Tupferproben nach Anreicherung (Grunduntersuchung) | 16,50 |

| | | |
|---------------|--|--------------|
| 2.2.15.6 | Salmonellennachweis in Tupferproben, Single Path | 25,50 |
| 2.2.15.7 | Salmonellen bis 25 g, Single Path | 31,50 |
| 2.2.15.8 | Salmonellen in 125 g, Single Path | 34 |
| 2.2.15.9 | Salmonellen in 750 g, Single Path | 44 |
| 2.2.15.10 | Salmonellen-Nachweis bis 25 g je Probe, PCR | nach Aufwand |
| 2.2.15.11 | Salmonellen-Nachweis in Wischerproben | 22 |
| 2.2.16 | Sonstige Untersuchungen | |
| 2.2.16.1 | Grobdifferenzierung, Keime | 20 |
| 2.2.16.2 | Enterokokken, festes Medium | 20 |
| 2.2.16.3 | Lipolyten | 20 |
| 2.2.16.4 | Proteolyten | 20 |
| 2.2.16.5 | Psychrotrophe Keime | 18,50 |
| 2.2.16.6 | Pseudomonaden-Aeromonaden | 18,50 |
| 2.2.16.7 | Propionsäurebakterien | 21 |
| 2.2.16.8 | Rekontaminationstiter | 18,50 |
| 2.2.16.9 | Standprobe Joghurt, Quark oder Milch | 17,50 |
| 2.2.16.10 | Thermodure Keime | 21 |
| 2.2.16.11 | Thermophile Keime | 21 |
| 2.2.16.12 | Zellgehaltsermittlung, direktes Verfahren | 38,50 |
| 2.2.16.13 | Fruchtansatz nach Busse | 17,50 |
| 2.2.16.14 | Campylobacter | |
| 2.2.16.14.1 | Campylobacter, Grunduntersuchung in 25 g | 43 |
| 2.2.16.14.2 | Campylobacter, Grunduntersuchung quantitativer Ansatz | 25 |
| 2.2.16.14.3 | Campylobacter, Bestätigung | 36,50 |
| 2.2.16.14.4 | Differenzierung von Campylobacter auf biochemischen Testsystemen | 43 |
| 2.2.17 | Besondere Untersuchungen | nach Aufwand |

| | | |
|--------------|---|--------------|
| 2.3 | Sensorische Prüfung | |
| 2.3.1 | Grundpreis Sensorik | 20 |
| 2.4 | Untersuchung von Trink- und Gebrauchswässern | |
| 2.4.1 | Untersuchungen nach Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001) | |
| 2.4.1.1 | Keimzahlbestimmung | 25,50 |
| 2.4.1.2 | Coliforme Keime, Escherichia coli | 18,50 |
| 2.4.1.2.1 | Differenzierung Coliforme Keime, Escherichia coli | 24 |
| 2.4.1.3 | Enterokokken | 21 |
| 2.4.1.4 | Clostridium perfringens | 25,50 |
| 2.4.1.5.1 | Legionella ssp., Grunduntersuchung | 50,50 |
| 2.4.1.5.2 | Legionella ssp., Bestätigung | 22 |
| 2.4.2 | Untersuchung von Molkereiwasser | |
| 2.4.2.1 | Membranfilterverfahren | 12 |
| 2.4.2.2 | Proteolyten | 20 |
| 2.4.2.3 | Pseudomonaden | 18,50 |
| 2.4.2.4 | Sulfitreduzierende Sporenbildner | 21 |
| 2.4.3 | Besondere Untersuchungen | nach Aufwand |
| 2.5 | Abgabe von Standards | nach Aufwand |
| 2.6 | Abgabe von Kulturen | |
| 2.6.1 | Camembertschimmel 100 ml | 14 |
| 2.6.2.1 | Joghurt-Kultur 100 ml | 13 |
| 2.6.2.2 | Joghurt-Kultur 1 Liter | 78 |
| 2.6.3.1 | Rotkultur 100 ml | 14 |
| 2.6.3.2 | Rotkultur 250 ml | 33 |
| 2.6.4 | Kefir-Kultur 100 ml | 14,50 |
| 2.6.5 | Laktobazillus helveticus 100 ml | 13 |

| | | |
|---------|---|--------------|
| 2.6.6.1 | Propionsäurebakterien (P-Kultur), 10 ml | 13 |
| 2.6.6.2 | Propionsäurebakterien (P-Kultur), 30 ml | 38,50 |
| 2.6.7.1 | Säurewecker 100 ml | 13 |
| 2.6.7.2 | Säurewecker 1 Liter | 78 |
| 2.6.8 | Streptokokkus thermophilus 100 ml | 13 |
| 2.6.9 | Streptokokkus thermophilus K3 | 13 |
| 2.6.10 | Mischkultur 100 ml | 13 |
| 2.6.11 | Kahm-Hefen für Salzbad | 16,50 |
| 2.6.12 | Sonstige Kulturen aus der Kulturenstammsammlung | nach Aufwand |