

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14580-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 23.01.2017 bis 30.09.2019 Ausstellungsdatum: 23.01.2017

Urkundeninhaber:

arotop food & environment GmbH
Institut für Geschmacksforschung, Lebensmittel- und Umweltanalytik
Dekan-Laist-Straße 9, 55129 Mainz

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Wasser, Abwasser, Grundwasser und Oberflächenwasser;
Probenahme von Abwasser und Wasser aus Grundwasserleitern;
Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung mit Ausnahme der radioaktiven Stoffe,
Probenahme von Roh- und Trinkwasser;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische und sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Innerhalb der mit */ gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,**

***) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**

*****) 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 oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Das Laboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Wasser, Abwasser, Grundwasser und Oberflächenwasser

1.1 Probenahme und Probenvorbereitung

| | |
|--------------------------------------|---|
| DIN EN 25667-2 (A 3) 2007-04 | Wasserbeschaffenheit; Probenahme - Teil 2: Anleitung zur Probenahmetechnik <i>(zurückgezogene Norm)</i> |
| DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04 | Wasserbeschaffenheit; Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Aufstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken |
| DIN 38402-A 11 2009-02 | Probenahme von Abwasser |
| DIN 38402-A 13 1985-12 | Probenahme aus Grundwasserleitern |
| DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03 | Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben |
| DIN 38402-A 30 1998-07 | Vorbehandlung, Homogenisierung und Teilung heterogener Wasserproben |
| DIN EN ISO 15587-1 (A 31) 2002-07 | Wasserbeschaffenheit; Aufschluss für die Bestimmung ausgewählter Elemente in Wasser - Teil 1: Königswasser-Aufschluss |
| DIN EN ISO 15587-2 (A 32) 2002-07 | Wasserbeschaffenheit - Aufschluss für die Bestimmung ausgewählter Elemente in Wasser - Teil 2: Salpetersäure-Aufschluss |
| DIN EN 25667-1 2007-04 | Wasserbeschaffenheit; Probenahme - Teil 1: Richtlinie für die Erstellung von Probenahmeprogrammen <i>(zurückgezogene Norm)</i> |

1.2 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen

| | |
|----------------------------------|---|
| DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04 | Wasserbeschaffenheit; Untersuchung und Bestimmung der Färbung |
| DIN EN ISO 7027 (C 2) 2000-04 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der Trübung |
| DIN 38404-C 3 2005-07 | Bestimmung der Absorption im Bereich der UV-Strahlung |

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14580-01-00

| | |
|-------------------------------------|--|
| DIN 38404-C 4 1976-12 | Bestimmung der Temperatur |
| DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04 | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts |
| DIN 38404-C 6 1984-05 | Bestimmung der Redox-Spannung |
| DIN EN 27888 (C 8) 1993-11 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit |
| DIN EN ISO 9963-1 (C 23) 1996-02 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der Alkalinität - Teil 1: Bestimmung der gesamten und der zusammengesetzten Alkalinität |
| DIN EN ISO 9963-2 (C 24) 1996-02 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der Alkalinität - Teil 2: Bestimmung der Carbonatalkalinität |

1.3 Anionen

| | |
|--------------------------------------|---|
| DIN EN 26777 (D 10) 1993-04 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Nitrit; Spektrometrisches Verfahren |
| DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der gelösten Anionen Fluorid, Chlorid, Nitrit, Orthophosphat, Bromid, Nitrat und Sulfat mittels Ionenchromatographie |
| DIN 38405-D 24 1987-05 | Photometrische Bestimmung von Chrom (VI) mittels 1,5-Diphenylcarbazon |

1.4 Kationen

| | |
|--------------------------|--|
| DIN 38406-E 3 2002-03 | Bestimmung von Calcium und Magnesium, komplexometrisches Verfahren |
|--------------------------|--|

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14580-01-00

| | |
|--------------------------------------|---|
| DIN 38406-E 5 1983-10 | Bestimmung des Ammoniumstickstoffs |
| DIN EN 1483 (E 12) 2012-08 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Quecksilber - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie |
| DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES) |
| DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 | Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen (<i>zurückgezogene Norm</i>) (<i>Abweichung: nur 26 ausgewählte Elemente</i>) |

1.5 Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen

| | |
|------------------------------------|---|
| DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung leichtflüchtiger halogener Kohlenwasserstoffe - Gaschromatographische Verfahren |
| DIN 38407-F 9-1 1991-05 | Bestimmung von Benzol und einigen Derivaten mittels Gaschromatographie |
| DIN EN ISO 11369 (F 12) 1997-11 | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter Pflanzenbehandlungsmittel - Verfahren mit der Hochauflösungs-Flüssigkeitschromatographie mit UV-Detektion nach Fest-Flüssig-Extraktion (<i>Abweichung: Detektion mit LC-MS/MS, GC-MS</i>) |
| DIN 38407-F 39 2011-09 | Bestimmung ausgewählter polycyclischer aromatischer Kohlenwasserstoffe (PAK) - Verfahren mittels GC-MS |

1.6 Gasförmige Bestandteile

| | |
|--------------------------------------|--|
| DIN EN ISO 7393-1 (G 4-1) 2000-04 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor; Teil 1: Titrimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin |
| DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) 2000-04 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor; Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen |

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14580-01-00

| | |
|--------------------------------|--|
| DIN 38408-G 5 1990-06 | Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Chlordioxid |
| DIN EN 25814 (G 22) 1992-11 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung des gelösten Sauerstoffs, Elektrochemisches Verfahren |

1.7 Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen

| | |
|-----------------------------------|---|
| DIN 38409-H 1 1987-01 | Bestimmung des Gesamttrockenrückstandes, des Filtrattrockenrückstandes und des Glührückstandes |
| DIN 38409-H 2 1987-03 | Bestimmung der abfiltrierbaren Stoffe und des Glührückstandes |
| DIN EN 1484 (H 3) 1997-08 | Wasseranalytik - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC) |
| DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung des Permanganat-Index |
| DIN 38409-H 6 1986-01 | Härte eines Wassers |
| DIN 38409-H 7 2005-12 | Bestimmung der Säure- und Basekapazität |
| DIN 38409-H 8 1984-09 | Bestimmung der extrahierbaren organisch gebundenen Halogene (EOX) |
| DIN 38409-H 9 1980-07 | Bestimmung des Volumenanteils der absetzbaren Stoffe im Wasser und Abwasser |
| DIN 38409-H 10 1980-07 | Bestimmung der Massenkonzentration der absetzbaren Stoffe in Wasser und Abwasser |
| DIN EN ISO 9562 (H 14) 2005-02 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung adsorbierbarer, organisch gebundener Halogene (AOX) |
| DIN 38409-H 16-1 1984-07 | Bestimmung des Phenol-Index |
| DIN EN 872 (H 33) 2005-04 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung suspendierter Stoffe - Verfahren durch Abtrennung mittels Glasfaserfilter |

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14580-01-00

| | |
|-------------------------------------|--|
| DIN EN 12260 (H 34) 2003-12 | Bestimmung von gebundenem Stickstoff (TNb)- nach Oxidation zu Stickstoffoxiden |
| DIN 38409-H 41 1980-12 | Bestimmung des Chemischen Sauerstoffbedarfs (CSB) im Bereich über 15 mg/l |
| DIN EN 1899-1 (H 51) 1998-05 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung des Biochemischen Sauerstoffbedarfs nach n Tagen (BSB _n) - Teil 1: Verdünnungs- und Impfvverfahren nach Zugabe von Allylthioharnstoff |
| DIN EN ISO 9377-2 (H 53) 2001-07 | Wasserbeschaffenheit; Bestimmung des Kohlenwasserstoff-Index - Verfahren nach der Lösungsmittlextraktion und Gaschromatographie - Multimedia-Applikation |
| DIN 38409-56 (H 56) 2009-06 | Bestimmung von schwerflüchtigen, lipophilen Stoffen - Verfahren nach Lösemittlextraktion und Gravimetrie |

1.8 Einzelkomponenten

| | |
|--------------------------|--|
| DIN 38413-P 2 1988-05 | Bestimmung von Vinylchlorid (Chlorethen) mittels gaschromatographischer Dampfraumanalyse |
|--------------------------|--|

2 Untersuchung von sonstigen Materialien

| | |
|------------------------|---|
| DIN EN 71-3 2000-10 | Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente (Abweichung: <i>nur chemische Analysen</i>) |
| DAfStB 401 1989 | Bestimmung von Chlorid in Beton |

3 Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln sowie Bedarfsgegenständen

3.1 Probenvorbereitung

| | |
|-----------------------------|---|
| ASU L 00.00-19/1 2003-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln; Teil 1: Druckaufschluss |
|-----------------------------|---|

3.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

3.2.1 Enzymatische Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

| | |
|-----------------------------|--|
| ASU L 02.00-12 2009-06 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milchprodukten und Speiseeis |
| ASU L 07.00-13 2008-06 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen |
| ASU L 07.00-15 2008-06 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Fleischerzeugnissen |
| ASU L 07.00-17 2008-06 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen |
| ASU L 07.00-22 1983-05 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glucose in Fleischerzeugnissen |
| ASU L 07.00-25 1983-05 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen |
| ASU L 30.00-1 1999-11 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit (schwefeliger Säure) in Obstprodukten |
| ASU L 31.00-12 1997-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Frucht- und Gemüsesäften |
| ASU L 31.00-13 1997-09 | Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften |
| ASU L 48.02.07-3 1985-05 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl |
| AHM 115 2014-02 | Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln |

3.2.2 Photometrische Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Gewürzen, Obst und Gemüse *

| | |
|---------------------------|--|
| ASU L 00.00-35 1998-09 | Untersuchung von Lebensmitteln - UV-photometrische Bestimmung von Dithiocarbamaten und/oder Thiuramdisulfiden in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft |
|---------------------------|--|

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14580-01-00

| | |
|------------------------------|---|
| ASU L 06.00-8 2010-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Hydrolyse mit Schwefelsäure, 16 h im Trockenschrank bei 103 °C</i>) |
| ASU L 06.00-9 2008-06 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>2 ml Filtrat + 5 ml Reagenzlösung nach 5 min Messen</i>) |
| ASU L 08.00-14 2008-06 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren (Abweichung: <i>pH-Wert-Einstellung mit pH-Elektrode, Anwendung auch auf Gemüse und Kräuter</i>) |
| ASTA Methode 12.1 1997-01 | Bestimmung von Piperin in Pfeffer (Abweichung: <i>4-Punkt-Eichung statt Extinktionskoeffizient</i>) |
| ASTA Methode 18.0 2004-10 | Bestimmung von Curcumin |
| ASTA Methode 20.1 2004-10 | Bestimmung von Capsanthin (ASTA-Farbwert, Standard-Farb-Einheiten) |
| JAOAC 60 S. 970 1972 | Bestimmung von Capsaicin (mit Vanadyl-V-Chlorid) |

3.2.3 Destillative Verfahren

| | |
|----------------------------|---|
| DIN EN ISO 6571 2009-11 | Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillationsverfahren) |
| DIN 10229 2000-08 | Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des Wassergehaltes - Destillationsverfahren |

3.2.4 Titrimetrische Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln **

| | |
|--------------------------|--|
| ASU L 06.00-7 2007-04 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein-gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Anwendung auch Convenience-Produkte und Würzmittel</i>) |
|--------------------------|--|

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14580-01-00

| | |
|--------------------------|---|
| ASU L 13.05-4 1984-05 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalz- gehaltes in Margarine (Potentiometrisches Verfahren) (Abweichung: <i>Anwendung auch auf Nudeln und Convenience Produkte</i>) |
| ASU L 26.04-1 1984-11 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut |
| ASU L 26.04-2 1984-11 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ascorbinsäure in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut (Titrimetrische Methode) |
| ASU L 31.00-3 1997-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (Abweichung: <i>Probenvolumen 10 ml</i>) |
| AHM 112 2004-04 | Bestimmung des SO ₂ -Gehaltes in Lebensmitteln nach Reith-Willems |
| AHM 121 2009-03 | Bestimmung des Wassergehaltes in Gewürzen mittels Karl-Fischer Titration |
| AHM 707 2014-04 | Bestimmung der flüchtigen Säuren in Wein und Säften |

3.2.5 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung *

| | |
|--------------------------|--|
| ASU L 06-00-2 1980-09 | Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen |
| ASU L 31.00-2 1997-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften |

3.2.6 Refraktometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln *

| | |
|---------------------------|---|
| ASU L 31.00-16 1997-09 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften; Refraktometrisches Verfahren |
| ASU L 40.00-2 1992-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig, Bestimmung des Wassergehaltes Refraktometrisches Verfahren |

3.2.7 Physikalisch-chemische Verfahren

| | |
|---------------------------|---|
| ASU L 40.00-5 2003-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig, Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit |
| ASU L 06.00-20 2003-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas |

3.2.8 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen in Lebensmitteln *

| | |
|---------------------------|--|
| ASU L 01.00-20 2013-08 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten, Verfahren nach Weibull |
| ASU L 06-00-3 2004-07 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Anwendung auch auf Käse, Convenience Produkte</i>) |
| ASU L 06.00-4 2007-04 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>kein Einsatz von Magnesiumacetat-Lösung</i>) |
| ASU L 06.00-6 2014-08 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Abweichung: <i>ohne Säureaufschluss aus der Trockenmasse, Anwendung auch auf Käse, Brot + Kleingebäck, Feine Backwaren, Convenience-Produkte, Würzmittel</i>) |
| ASU L 13.05-3 2002-05 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine |
| ASU L 16.01-2 2008-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl |
| ASU L 31.00-4 1997-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften |
| ASU L 31.00-17 1997-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Sulfatgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften |
| ASU L 40.00-4 2003-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig, Bestimmung der Asche |

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14580-01-00

| | |
|--------------------------|--|
| ASU L 44.00-4 1985-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade |
| ASU L 47.00-1 1992-06 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C |
| ASU L 47.00-3 1989-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee, Bestimmung der Gesamtasche |
| ASU L 53.00-4 1996-02 | Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung der Gesamtasche und säureunlöslichen Asche (Abweichung: <i>Lösen der Asche in 25 ml verd. HCl statt in 15 ml</i>) |
| AHM 705 2014-04 | Bestimmung von Sulfat in Wein und Säften (gravimetrisch) |

3.2.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen in Lebens- und Futtermitteln mittels Gaschromatographie mit Standard-Detektoren (FID, MS, ECD) **

| | |
|-----------------------------|--|
| ASU L 00.00-39/2 2004-07 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid |
| AHM 405 2008-02 | Bestimmung von Cholesterin in Lebensmitteln mittels GC/FID |
| AHM 406 2004-03 | Bestimmung des Butterfettes in Lebensmitteln mittels GC-FID |
| AHM 406a 2004-03 | Bestimmung der Fettsäureverteilung in Lebensmitteln mittels GC-FID |
| AHM 409 2004-06 | Bestimmung von Ethanol und Methanol in Lebensmitteln mittels GC/FID |
| AHM 413 2013-03 | Bestimmung von leichtflüchtiger halogenerter Kohlenwasserstoffe (LHKW) in Milchprodukten mittels GC-ECD |

3.2.10 Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Kontaminanten mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Standard-Detektoren (RID, UV-VIS, DAD, FD, MS) **

| | |
|---------------------------|--|
| ASU L 00.00-28 2001-07 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Süßstoffe Saccharin, Acesulfam-K und Aspartam in Lebensmitteln mittels HPLC |
| ASU L 15.03-1 2010-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee mittels HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Abweichung: <i>Anwendung auch auf Gewürze (allg.)</i>) |
| ASU L 18.00-16 1999-11 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren (Abweichung: <i>Anwendung auch auf Kakao, Tee-Extrakte, Kaffee- und Kaffeeerzeugnisse (Coffein)</i>) |
| ASU L 23.05-2 2012-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B ₁ und der Summe von Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂ in Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver mittels HPLC mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung (Abweichung: <i>Anwendung auch auf Gewürze (allg.)</i>) |
| AHM 602 2007-11 | Bestimmung der Zucker Saccharose, Maltose, Lactose, Glucose, Fructose, der Zuckeralkohole Sorbit, Mannit, Xylit, Lactit und Maltit in Lebensmitteln mittels HPLC-RID |
| AHM 602a 2004-09 | Bestimmung der Ascorbinsäure in Lebensmitteln mittels HPLC-UV |
| AHM 602b 2004-09 | Bestimmung der organischen Säuren Citronen-, Wein-, Äpfel-, Milch- und Essig- in Lebensmitteln mittels HPLC-UV |
| AHM 605 2009-04 | Bestimmung von Kreatin und Kreatinin in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD |
| AHM 608 2001-09 | Bestimmung des fettlöslichen Vitamins E in Lebensmitteln mittels HPLC-FD |
| AHM 610 2010-04 | Bestimmung der Konservierungsstoffe Benzoe-, Sorbin- und Salicylsäure sowie der pHB-Methyl-, Ethyl- und Propylester aus Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mittels HPLC-UV |

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14580-01-00

AHM 614 Identifizierung von wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln
2002-01 mittels HPLC-DAD

AHM 618 Bestimmung von Cumarin in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD
2007-04

3.2.11 Bestimmungen von Zusatzstoffen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Tandem-Massenspektrometrie **

AHM 617 Bestimmung von nicht zugelassenen Sudan-Farbstoffen und
2005-10 ähnlichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS

AHM 619 Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS
2007-11

3.2.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln mittels Enzymbindungsassay-Methoden (ELISA-Verfahren) *

Immunolab, Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Biotin
Test-Kit Nr.: BIO-E01 (Vitamin H) in Nahrungsmitteln
2014-06

Immunolab, Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Folsäure in
Test-Kit Nr.: FOL-E01 Nahrungsmitteln
2008-01

RIDASCREEN®-DON, Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von
Test-Kit Nr.: R5906 Deoxynivalenol
2011-08

RIDASCREEN® Gliadin, Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen
Test-Kit Nr.: R7001 und verwandten Prolaminen
2012-04

RIDASCREEN® Zearalenon, Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von
Test-Kit Nr.: R1401 Deoxynivalenol
2009-10

3.2.13 Bestimmung mittels Atomabsorptionsspektroskopie (AAS)

ASU L 00.00-19/3
2004-07

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) im Graphitrohr

ASU L 00.00-19/4
2003-12

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln; Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss

3.2.14 Bestimmung mittels optischer Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES)

AHM 801
2007-12

Bestimmung von Metallen sowie Phosphor und Schwefel in Lebensmitteln mittels ICP-OES (33 Elemente)

3.2.15 Bestimmung mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)

DIN EN ISO 17294-2 (E 29)
2005-02

Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen
(zurückgezogene Norm)
(Abweichung: Anwendung auch auf Lebens- und Futtermittel sowie Migrate aus Bedarfsgegenständen, nur 26 ausgewählte Elemente)

ASU L 00.00-135
2011-01

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss

AHM 802
2016-06

Bestimmung von Elementen in Lebens- und Futtermittel sowie Bedarfsgegenständen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)

3.3 Bestimmung von Bakterien mittels bakteriologischer Verfahren in Lebens- und Futtermitteln sowie in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich *

ISO/TS 22964
2006-02

Milch und Milchprodukte-Detektion von *Enterobacter sakazakii*

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14580-01-00

| | |
|----------------------------|---|
| DIN ISO 21528-2 2009-12 | Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik |
| ASU B 80.00-1 1998-01 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren |
| ASU B 80.00-3 1998-01 | Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) |
| ASU L 00.00-20 2008-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen (ohne Differenzierung) (Abweichung: <i>selektive Anreicherung auf MSRV</i>) |
| ASU L 00.00-22 2006-09 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren |
| ASU L 00.00-32 2006-09 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren |
| ASU L 00.00-33 2006-09 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> (Abweichung: <i>Einsatz von Fertignährmedien (MYP)</i>) |
| ASU L 00.00-54 2000-07 | Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Teil 1: allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen |
| ASU L 00.00-55 2004-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung Koagulasepositiver Staphylokokken in Lebensmitteln (Abweichung: <i>CASO-Bouillon</i>) |
| ASU L 00.00-88 2004-07 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Abweichung: <i>Bebrütung 48h</i>) |

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14580-01-00

| | |
|----------------------------|--|
| ASU L 00.00-107 2007-04 | Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter spp.</i> in Lebensmitteln |
| ASU L 01.00-2 1991-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis (Verfahren mit flüssigem Nährmedium) <i>(Abweichung: mit Laurylsulfat-Bouillon mit MUG und Durham, Identifizierung in LMX-Bouillon von E. coli über Gasbildung, Indol-Test und Fluoreszenz, Identifizierung in LMX-Bouillon von Coliformen über Blaugrünfärbung und Gasbildung; Anwendung auch auf andere Lebensmittel)</i> |
| ASU L 01.00-3 1987-03 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis (Verfahren mit festem Nährboden) <i>(Abweichung: mit REC-Agar, Identifizierung von E. coli mit LMX-Bouillon, über Gasbildung, Indol-Test und Fluoreszenz, Identifizierung von Coliformen über Blau-grünfärbung; Abweichung auch für Kräuter und Gewürze sowie für Fleisch- und Fleischerzeugnisse)</i> |
| ASU L 01.00-37 1991-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten <i>(Abweichung: Auch als Spatelverfahren; Anwendung auch auf andere Lebensmittel)</i> |
| ASU L 01.00-72 2011-01 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten <i>(Abweichung: Einsatz von Fertignährmedien (PEMBA))</i> |
| ASU L 05.00-5 1990-06 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen-Gussverfahren |
| ASU L 06.00-18 1984-05 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen <i>(Abweichung: Bebrütung 48h)</i> |
| ASU L 06.00-24 1987-11 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch <i>(Abweichung: Gussplatte, Anwendung auch auf andere Lebensmittel)</i> |

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14580-01-00

| | |
|--|--|
| ASU L 06.00-32 1992-06 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Enterokokken-Agar nach Slanetz/Bartley</i> statt <i>CATC-Agar</i> , Anwendung auch auf andere Lebensmittel) |
| ASU L 06.00-35 1992-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>mikroanaerobes Verfahren</i> , Anwendung auch auf andere Lebensmittel) |
| ASU L 06.00-39 1994-05 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: Anwendung auch auf andere Lebensmittel) |
| ASU L 06.00-43 2011-06 | Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas ssp.</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Nachweis von Pseudomonas aeruginosa mit Cetrimid-Agar</i> ; <i>Bebrütung für 24-48h bei 37°C und 42°C</i> ; Anwendung auch auf andere Lebensmittel) |
| Baumgart, Kap.III.1 Nr. 1.11 1999-11 | Mesophile Bazillen (Abweichung: <i>Anreicherung in CASO-Bouillon und Casein-pepton-Sojamehlpepton-Agar</i>) |
| AHM 902 2011-02 | Breitspektrum-Schnelltest für den Nachweis antimikrobieller Substanzen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs- Hemmstofftest |
| AHM 903 2013-10 | Bestimmung von Nematoden in Fisch mittels Pepsin-HCl-Verdauung |

3.4 Bestimmung von DNA mittels Real-Time PCR in Lebens- und Futtermitteln *

| | |
|-------------------------------|--|
| ASU L 00.00-95 (V) 2006-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln; PCR-Verfahren |
| ASU L 00.00-98 2007-04 | Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren |
| AHM 131 2013-02 | Qualitativer Nachweis von GVO (35S/ NOS/ bar/ FMV) mittels Real Time PCR |
| AHM 132 2013-10 | Quantitative Bestimmung von Soja-GVO mittels Real Time PCR |

3.5 Sensorische Untersuchungen

| | |
|-----------------------------|---|
| DIN EN ISO 4120 2007-10 | Sensorische Analysen - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung |
| DIN EN ISO 5495 2007-10 | Sensorische Prüfverfahren - Paarweise Vergleichsprüfung |
| DIN EN ISO 10399 2010-06 | Sensorische Prüfverfahren - Duo-Trio-Prüfung |
| DIN ISO 8587 2010-08 | Sensorische Prüfverfahren - Rangordnungsprüfung |
| DIN 10959 1998-07 | Sensorische Prüfverfahren - Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit |
| DIN 10964 1996-02 | Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung |
| DIN 10967-1 1999-10 | Sensorische Prüfverfahren - Profilprüfung - Teil 1: Konventionelles Profil |
| DIN 10967-2 2000-10 | Sensorische Prüfverfahren - Profilprüfung - Teil 2: Consensus Profil |
| DIN 10968 2003-12 | Sensorische Prüfung - Ermittlung und Überprüfung der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln |
| DIN 10972 2003-08 | Sensorische Prüfverfahren - „A“- „Nicht A“-Prüfung |

4 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001 -

Probennahme

| Verfahren | Titel |
|-------------------------------------|--|
| DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02 | Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen |
| DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03 | Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben |
| DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12 | Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen |
| DIN 38402-A 13 1985-12 | Probenahme aus Grundwasserleitern |

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

| Lfd. Nr. | Parameter | Verfahren |
|----------|----------------------------|----------------------------------|
| 1 | Escherichia coli (E. coli) | DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2001-07 |
| 2 | Enterokokken | DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11 |

TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

| Lfd. Nr. | Parameter | Verfahren |
|----------|----------------------------|----------------------------------|
| 1 | Escherichia coli (E. coli) | DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2001-07 |
| 2 | Enterokokken | DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11 |
| 3 | Pseudomonas aeruginosa | DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05 |

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht

| Lfd. Nr. | Parameter | Verfahren |
|----------|------------------|--|
| 1 | Acrylamid | nicht belegt |
| 2 | Benzol | DIN 38407-F 9 1991-05 |
| 3 | Bor | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| 4 | Bromat | nicht belegt |
| 5 | Chrom | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| 6 | Cyanid | nicht belegt |
| 7 | 1,2-Dichlorethan | DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08 |
| 8 | Fluorid | DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 |

| Lfd. Nr. | Parameter | Verfahren |
|----------|---|--|
| 9 | Nitrat | DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 |
| 10 | Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe | DIN EN ISO 11369 (F12) 1997-11 |
| 11 | Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt | DIN EN ISO 11369 (F 12) 1997-11 |
| 12 | Quecksilber | DIN EN 1483 (E 12) 2007-07 |
| | | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| 13 | Selen | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| 14 | Tetrachlorethen und Trichlorethen | DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08 |
| 15 | Uran | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |

TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann

| Lfd. Nr. | Parameter | Verfahren |
|----------|--|--|
| 1 | Antimon | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| 2 | Arsen | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| 3 | Benzo-(a)-pyren | DIN EN 38407 2011-09 |
| 4 | Blei | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| 5 | Cadmium | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| 6 | Epichlorhydrin | nicht belegt |
| 7 | Kupfer | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| 8 | Nickel | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| 9 | Nitrit | DIN EN 26777 (D 10) 1993-04 |
| 10 | Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe | DIN 38407-F 39 2011-09 |
| 11 | Trihalogenmethane | DIN EN ISO 10301 (F 4) 1997-08 |
| 12 | Vinylchlorid | nicht belegt |

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

| Lfd. Nr. | Parameter | Verfahren |
|----------|--|--|
| 1 | Aluminium | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| 2 | Ammonium | DIN 38406-E 5 1983-10 |
| 3 | Chlorid | DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 |
| 4 | Clostridium perfringens (einschließlich Sporen) | TrinkwV 2001 Anl. 5 I e) |
| 5 | Coliforme Bakterien | DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2001-07 (zurückgezogene Norm) |
| 6 | Eisen | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| 7 | Färbung (spektraler Absorptions- koeffizient Hg 436 nm) | DIN EN ISO 7887 (C 1-2) 1994-12 |
| 8 | Geruch | DIN EN 1622 (B 3) 1998-01 |
| 9 | Geschmack | nicht belegt |
| 10 | Koloniezahl bei 22 °C | DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 |
| 11 | Koloniezahl bei 36 °C | DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07 |
| 12 | Elektrische Leitfähigkeit | DIN EN 27888 (C 8) 1993-11 |
| 13 | Mangan | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| 14 | Natrium | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| 15 | Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC) | DIN EN 1484 (H 3) 1997-08 |
| 16 | Oxidierbarkeit | DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05 |
| 17 | Sulfat | DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07 |
| 18 | Trübung | DIN EN ISO 7027 (C 2) 2000-04 |
| 19 | Wasserstoffionen-Konzentration | DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04 |
| 20 | Calcitlösekapazität | DIN 38404-C 10 2012-12 (Rechenverfahren 3) |

Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation

| Parameter | Verfahren |
|------------------|--|
| Legionella spec. | ISO 11731 1998-05, DIN EN ISO 11731-2 (K 22) 2008-06 UBA-Empfehlung 2012-08 |

ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe

nicht belegt

Parameter die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung 2001 enthalten sind

Weitere periodische Untersuchungen

| Parameter | Verfahren |
|----------------|--|
| Calcium | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| Kalium | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| Magnesium | DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02 (zurückgezogene Norm) |
| Säurekapazität | DIN 38409-H7 2004-03 (zurückgezogene Norm) |
| Phosphat | nicht belegt |

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz.4 TrinkwV.

verwendete Abkürzungen:

| | |
|----------|--|
| AbfklärV | Klärschlammverordnung |
| AHM | Hausmethode der arotop food & environment GmbH, Institut für Geschmacksforschung, Lebensmittel- und Umweltanalytik |
| ASTA | American Spice Trade Association |
| ASU | Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB |
| DAB | Deutsches Arzneimittelbuch |
| DAfStB | Deutscher Ausschuss für Stahl- und Betonbau |
| DEV | Deutsche Einheitsverfahren |
| DIN | Deutsches Institut für Normung e. V. |
| EN | Europäische Norm |
| IEC | International Electrotechnical Commission |
| ISO | International Organization for Standardization |
| JAOAC | Journal of Association of Official Analytical Chemistry |
| LAGA | Länderarbeitsgemeinschaft Abfall |
| LFGB | Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Gesetzbuch |
| Ph. Eur. | Pharmacopoeiae European (Europäisches Arzneibuch) |
| SLB | Schweizerisches Lebensmittelbuch |
| TrinkwV | Trinkwasserverordnung |
| VDLUFA | Verband der Deutschen Landwirtschaftlichen Forschungs- und Untersuchungsanstalten |
| VO | Verordnung |