Normbezeichnung	Ausgabestand	Normtitel	in UA 20185-01-03	Bemerkung
Wasser (Roh- und Trinkwasser, Brunnenwasser, Grundwasser, Oberflächenwasser sowie Mineral- und Tafelwasser, Brauchwasser)				
DIN ISO 5667-5 (A 14)	2011-02	Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	1.1	
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	1.1	
DEV B 1/2	1971	Prüfung auf Geruch und Geschmack	1.2	
DIN EN 1622 (B 3)	2006-10	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Geruchsschwellenwertes (TON) und des Geschmacksschwellenwertes (TFN)	1.2	
DIN EN ISO 7887 (C 1)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung (Einschränkung: hier nur Verfahren A)	1.3	
DIN 38404 (C4)	1976-12	Bestimmung der Temperatur	1.3	
DIN EN ISO 10523 (C 5)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts	1.3	
DIN EN 27888 (C 8)	1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	1.3	
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein	1.4	
DIN EN ISO 16266 (K 11)	2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren	1.4	
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	1.4	
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	1.4	
DIN EN ISO 11731 (K 23)	2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	1.4	

DIN EN ISO 14189 (K 24)	2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Membranfiltrationsverfahren	1.4	
TrinkwV § 43 Absatz (3)	2023-06	Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen; Koloniezahl 22°C und 36°C	1.4	
UBA-Empfehlung mit Aktualisierung	2018-12 2022-12	Systemische Untersuchung von Trinkwasserinstallationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses	1.4	
Lebensmittel				
VO (EG) Nr. 2073/2005	15.11.2005	2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel; Probenahme am Schlachttierkörper, nicht destruktive Probenahme (Kratzschwämme)	2.1	
ASU L 06.00-59	2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Probenahme von Schlacht-tierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung (Übernahme der DIN EN ISO 17604: 2015-12)	2.1	
ASU L 00.90-6	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfache beschreibende Prüfung (Modifikation: *Umfang des Prüfpanels, Anforderungen an den Prüfraum, Probenverschlüsselung, Punkt 13 verkürzte Angabe*)	2.2	
ASU L 00.00-54	2025-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erst- und Dezimalverdünnungen (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6887-1, 2024-12)		Mitgeltendes Dokument

ASU L 00.00-89	2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch- und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse (nach DIN EN ISO 6887-4)	2.3	
ASU L 01.00-1	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 (nach DIN EN ISO 6887-5, August 2020)	2.3	
ASU L 06.00-1	2024-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	2.3	
ASU L 06.00-16	2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Spezifische Regeln für die Vorbereitung Fleisch- und Fleischerzeugnissen (nach DIN EN ISO 6887-2)	2.3	
ASU L 07.00-1	1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	2.3	
ASU L 08.00-1	1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Wurstwaren zur chemischen Untersuchung	2.3	

ASU L 10.00-10	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6887-3, Dezember 2020)	2.3	
ASU L 20.01-2	1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	2.3	
~~ASU L 20.01-3~~	~~1990-06~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung der Proben für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen~~	~~2.3~~	ASU wurde zurückgezogen
ASU L 44.00-2	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung	2.3	
SOP-DD-078	2020-08	Bestimmung der Füllmenge von Fertigpackungen	2.4	
SOP-DD-079	2020-08	Bestimmung der Anteile in Lebensmitteln - gravimetrische Verfahren	2.4	
ASU L 05.00-11	1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten	2.5	
ASU L 06.00-2	1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	2.5	
ASU L 10.00-24	2024-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus	2.5 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 13.05-5	1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Margarine	2.5	

ASU L 20.01/02-1	1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	2.5	
ASU L 26.04-3	1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut	2.5	
ASU L 26.11.03-3	1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark Übernahme der gleichnamigen Methode IV/30 (12/77) der Untersuchungsmethoden für die Feinkostindustrie, herausgegeben	2.5	
ASU L 36.00-2	1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Messen des pH-Wertes in Bier	2.5	
VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011, in der derzeit gültigen Fassung		Berechnung zur Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln im Sinne der LMIV (Modifikation: Durchführung der Analytik am Standort Leipzig)	2.6	
Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse	2015-12	Berechnung des BEFFE und BEFFE im Fleischeiweiß gemäß Nr. 1.7-1.75 (Modifikation: Durchführung der Analytik am Standort Leipzig)	2.6	
Ridascreen® Fast Milk; R4652	2021-11	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Milchprotein	2.7	
Ridascreen® Fast Egg; R6402	2022-05	Enzymimmunoassay zur qualitativen und quantitativen Bestimmung von Vollei(-pulver)	2.7	
Ridascreen® Fast Soya; R7102	2016-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Sojaproteinen	2.7	
Ridascreen® Gliadin; R7001	2024-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen	2.7	
Ridascreen® Fast Lupine; R6102	2016-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Süßlupinenproteinen	2.7 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
AgraQuant® Plus Casein ELISA test kit 10002042	2024-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein in Lebensmitteln und Umgebungsproben	2.7	

AgraQuant® Plus Peanut ELISA test kit 10001992	2024-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln und Umgebungsproben	2.7	
AgraQuant® Plus Sesame ELISA test kit 10002066	2025-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Sesam in Lebensmitteln und Umgebungsproben	2.7	
AgraQuant® Plus Almond ELISA test kit 10002023	2024-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel in Lebensmitteln und Umgebungsproben	2.7	
AgraQuant® Plus Mustard ELISA test kit 10002072	2024-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Senf in Lebensmitteln und Umgebungsproben	2.7 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
AgraQuant® Plus Hazelnut ELISA test kit 10002008	2024-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Haselnuss in Lebensmitteln und Umgebungsproben	2.7 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ISO 4832	2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	2.8	
ISO 15213-2	2023-11	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren	2.8	
ISO 15214	1998-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von mesophilen Milchsäurebildnern - Koloniezählverfahren bei 30°C	2.8	
ISO 21527-1	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	2.8	
ISO 21527-2	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität kleiner als 0,95	2.8	
ASU L 00.00-20	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)	2.8 / 3.2	

ASU L 00.00-21	1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestätigung von Escherichia coli durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen	2.8	
ASU L 00.00-22	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und Listeria spp. in Lebensmitteln; Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)	2.8	
ASU L 00.00-32 Berichtigung	2018-03 2018-06	Horizontales Verfahren für den Nachweis und Zählung von Listeria monopcytogenes und Listeria spp. in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 11290-1)	2.8	
ASU L 00.00-33	2021-03	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30°C (Übernahme der DIN EN ISO 7932)	2.8	
ASU L 00.00-55	2024-08	Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, März 2024)	2.8	
ASU L 00.00-88/1	2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30°C	2.8	
ASU L 00.00-88/2	2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-2, Mai 2022)	2.8	
ASU L 00.00-132/2	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase -positiven Escherichia coli in Lebensmitteln – Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3 Indol-β-D-Glucuronid (Übernahme der Norm DIN ISO 16649-2, Dezember 2020)	2.8	

ASU L 00.00-132/3	2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase -positiven Escherichia coli in Lebensmitteln – Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3 Indol-β-D-Glucuronid (nach DIN ISO 16649-3)	2.8	
ASU L 00.00-133/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln – Teil 1 Nachweis von Enterobacteriaceae - Teil 1: MPN-Technik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-1, September 2017)	2.8	
ASU L 00.00-133/2	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und Zählung von Enterobacteriaceae; Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019)	2.8	
ASU L 00.00-189/1	2023-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren (nach DIN EN ISO 15213-1)	2.8	
~~ASU L 01.00-72~~	~~2011-01~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten: Koloniezählverfahren bei 37°C (nach DIN 10198 Teil1)~~	~~2.8~~	Einsatz horizontaler Methode
~~ASU L 05.00-7~~	~~1990-06~~	~~UntersuchungvonLebensmittelnBestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Eiern und Eiprodukten – Tropfplattenverfahren~~	~~2.8~~	Einsatz horizontaler Methode

~~ASU L 06.00-19~~	~~2017-10~~	~~Untersuchung von LebensmittelnBestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Tropfplatten-Verfahren (nach DIN 10 161 Teil 2)~~	~~2.8~~	Einsatz horizontaler Methode
~~ASU L 06.00-24~~	~~2020-05~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen DIN 10164 Teil 1, Ausgabe Juni 2019)~~	~~2.8~~	Einsatz horizontaler Methode
~~ASU L 06.00-25~~	~~2019-12~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Tropfplatten-Verfahren (Übernahme der gleichnamigern Norm DIN 10164 Teil 2; Juni 2019)~~	~~2.8~~	Einsatz horizontaler Methode
~~ASU L 06.00-35~~	~~2017-10~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10 109)~~	~~2.8~~	Einsatz horizontaler Methode
ASU L 06.00-43	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Spatelverfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO13720, Ausgabe Dezember 2010)	2.8	
~~ASU L 20.01-4~~	~~1990-06~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen - Tropfplattenverfahren~~	~~2.8~~	Einsatz horizontaler Methode
~~DIN CEN ISO/TS 18867~~	~~2016-01~~	~~Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis (Modifikation: *Erweiterung auf Umgebungsproben*)~~	~~2.9~~	Einsatz horizontaler Methode

~~ASU L 00.00-98~~	~~2007-04~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren~~	~~2.9~~	Methode wird nicht mehr angeboten
ASU L 00.00-180	2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln Polymerase-Kettenreaktion zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis (Übernahme der Norm DIN CEN ISO/TS 18867:2016-01)	2.9	
~~ASU L 03.00-40~~	~~2013-08~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Käse - Real-time-PCR-Verfahren~~	~~2.9~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~ASU L 08.00-65~~	~~2017-10~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Simultaner Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf (Brassica nigra L.) bzw. braunem Senf (Brassica juncea L.), weißem Senf (Sinapis alba), Sellerie (Apium graveolens) und Soja (Glycine max) in Brühwürsten mittels real-time PCR~~	~~2.9~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~Foodproof Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis Detection-Kit Revision A~~	~~2023-12~~	~~Qualitativer Nachweis von Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Realtime-PCR-Verfahren~~	~~2.9~~	Einsatz horizontaler Methode
Foodproof Listeria monocytogenes Detection-LyoKit Revision A	2023-09	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Real-time-PCR-Verfahren	2.9	
Foodproof Salmonella Detection-LyoKit Revision A	2023-09	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Real-time-PCR-Verfahren	2.9	
SureTect ™ Salmonella species PCR-Assay (Catalognr.: A56841)	2025-09	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Real-time-PCR-Verfahren	2.9 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung

~~Foodproof Listeria plus L. monocytogenes Detection LyoKit 5' Nuclease Revision A~~	~~2024-04~~	~~Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes und Listeria spp in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Real-time-PCR-Verfahren~~	~~2.9~~	über Flexibilisierung eingeführt keine Nutzung des KIT mehr
SureFood® ALLERGEN 4plex Soya/Celery/Mustard + IAC S3401	2025-04	Simultaner, qualitativer Nachweis von Soja, Sellerie und Senf in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Multiplex-real-time PCR-Verfahren	2.10	
SureFood® ALLERGEN Mustard + IAC S3609	2024-03	Qualitativer Nachweis von Senf in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Multiplex-real-time PCR-Verfahren	2.10	
Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich				
ASU B 80.00-5	2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen; Verfahren für Probenahme-techniken zur mikrobiologischen Untersuchung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt mittels Abklatsch und Tupfer	3.1 / 3.2	
DIN 10113-1	2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupferverfahren	3.2	
DIN 10113-2	2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständenentlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)	3.2	
ASU L 00.00-20	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6579-1, August 2020)	3.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung

ASU L 00.00-32 Berichtigung	2018-03 2018-06	Horizontales Verfahren für den Nachweis und Zählung von Listeria monopcytogenes und Listeria spp. in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 11290-1)	3.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 00.00-88/1	2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Gussplatten-verfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-1, Mai 2022)	3.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 00.00-88/2	2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-2, Mai 2022)	3.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 00.00-132/3	2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase -positiven Escherichia coli in Lebensmitteln – Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3 Indol-β-D-Glucuronid (nach DIN ISO 16649-3)	3.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 00.00-133/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln – Teil 1 Nachweis von Enterobacteriaceae - Teil 1: MPN-Technik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-1, September 2017)	3.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 00.00-133/2	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und Zählung von Enterobacteriaceae; Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019)	3.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
AgraQuant® Plus Casein ELISA test kit 10002042	2024-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein in Lebensmitteln und Umgebungsproben	3.3	

AgraQuant® Plus Peanut ELISA test kit 10001992	2024-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln und Umgebungsproben	3.3	
AgraQuant® Plus Sesame ELISA test kit 10002066	2025-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Sesam in Lebensmitteln und Umgebungsproben	3.3	
AgraQuant® Plus Almond ELISA test kit 10002023	2024-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel in Lebensmitteln und Umgebungsproben	3.3	
AgraQuant® Plus Mustard ELISA test kit 10002072	2024-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Senf in Lebensmitteln und Umgebungsproben	3.3 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
AgraQuant® Plus Hazelnut ELISA test kit 10002008	2024-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Haselnuss in Lebensmitteln und Umgebungsproben	3.3 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
Ridascreen® Fast Milk; R4652	2021-11	Enzymimmunoassay zur qualitativen und quantitativen Bestimmung von Milchprotein	3.3 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
Ridascreen® Fast Egg; R6402	2022-05	Enzymimmunoassay zur qualitativen und quantitativen Bestimmung von Vollei(-pulver)	3.3 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
Ridascreen® Fast Soya; R7102	2016-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Sojaproteinen	3.3 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
Ridascreen® Gliadin; R7001	2024-06	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen	3.3 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
Ridascreen® Fast Lupine; R6102	2016-07	Enzymimmunoassay zur qualitativen und quantitativen Bestimmung von Süßlupinenproteinen	3.3 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
~~DIN CEN ISO 18867~~	~~2016-01~~	~~Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis (Modifikation: *Erweiterung auf Umgebungsproben*)~~	~~3.4~~	Einsatz horizontaler Methode
~~Foodproof Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis Detection-Kit Revision A~~	~~2023-12~~	~~Qualitativer Nachweis von Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Realtime PCR-Verfahren~~	~~3.4~~	Einsatz horizontaler Methode

ASU L 00.00-180	2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln Polymerase-Kettenreaktion zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis (Übernahme der Norm DIN CEN ISO/TS 18867:2016-01)	3.4 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
Foodproof Listeria monocytogenes Detection-LyoKit Revision A	2023-09	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Real-time-PCR-Verfahren	3.4	
Foodproof Salmonella Detection-LyoKit Revision A	2023-09	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Real-time-PCR-Verfahren	3.4	
SureFood® ALLERGEN 4plex Soya/Celery/Mustard + IAC S3401	2025-04	Simultaner, qualitativer Nachweis von Soja, Sellerie und Senf in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Multiplex-real-time PCR-Verfahren	3.5	
SureFood® ALLERGEN Mustard + IAC S3609	2024-03	Qualitativer Nachweis von Senf in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Multiplex-real-time PCR-Verfahren	3.5	
Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -				
DIN ISO 5667-5 (A 14)	2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	4	
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	4	
DEV B 1/2	1971	Prüfung auf Geruch und Geschmack	4	
DIN EN 1622 (B 3)	2006-10	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Geruchsschwellenwertes (TON) und des Geschmacksschwellenwertes (TFN)	4	

DIN EN ISO 7887 (C 1)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung (Einschränkung: hier nur Verfahren A)	4	
DIN 38404 (C4)	1976-12	Bestimmung der Temperatur	4	
DIN EN ISO 10523 (C 5)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts	4	
DIN EN 27888 (C 8)	1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	4	
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	4	
DIN EN ISO 16266 (K 11)	2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren	4	
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	4	
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	4	
DIN EN ISO 11731 (K 23)	2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	4	
DIN EN ISO 14189 (K 24)	2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Membranfiltrationsverfahren	4	
TrinkwV § 43 Absatz (3)	2023-06	Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen; Koloniezahl 22°C und 36°C	4	

UBA-Empfehlung mit Aktualisierung	2018-12 2022-12	Systemische Untersuchung von Trinkwasserinstallationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses	4	
Empfehlung des Umweltbundesamtes	18.12.2018	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel	4	