Normbezeichnung	Ausgabestand	Normtitel	in UA 20185-01-01	Bemerkung
Wasser (Roh- und Trinkwasser, Grundwasser, Fließgewässer, Schwimm- und Badebeckenwasser, Oberflächenwasser)				
DIN EN ISO 5667-1 (A 4)	2007-04	Wasserbeschaffenheit – Probenahme – Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechnicken	1.1	
~~DIN 38402-11 (A 11)~~	~~2009-02~~	~~Probenahme von Abwasser~~	~~1.1~~	Methode wird nicht mehr angeboten
DIN 38402-12 (A 12)	1985-06	Probenahme aus stehenden Gewässern	1.1	
DIN 38402-13 (A 13)	1985-12	Probenahme aus Grundwasserleitern	1.1	
DIN ISO 5667-5 (A 14)	2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	1.1	
DIN EN ISO 5667-6 (A 15)	2016-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme – Teil 6: Anleitung zur Probenahme aus Fließgewässern	1.1	
DIN 38402-19 (A 19)	1988-04	Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser (zurückgezogen)	1.1	
DIN EN ISO 5667-3 (A 21)	2019-07	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	1.1	
DIN 38402-30 (A30)	1998-07	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm-untersuchung - Allgemeine Angaben (Gruppe A) - Teil 30: Vorbehandlung, Homogenisierung und Teilung heterogener Wasserproben (A 30)	1.1	
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	1.1	
DIN EN ISO 5667-16 (L1)	2019-03	Wasserbeschaffenheit – Probenahme – Teil 16: Anleitung zur Probenahme und Durchführung biologischer Testverfahren	1.1	

DIN 19643-1	2012-11	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (Abweichung: nur Punkt 14.2 und in Verbindung mit UBA-Empfehlung vom 04.12.2013)	1.1	
ISO 5667-4	2016-06	Wasserbeschaffenheit – Probenahme – Teil 4: Anleitung für die Probenahme aus natürlichen und künstlichen Seen	1.1	
DEV B 1/2	1971	Prüfung auf Geruch und Geschmack	1.2	
DIN EN 1622 (B 3) –Anhang C	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	1.3	
DIN EN ISO 7027 (C 2)	2000-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung	1.3	
DIN EN ISO 7027-1	2016-11	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der Trübung – Teil 1: Quantitative Verfahren	1.3	
DIN EN ISO 7027-2	2019-06	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der Trübung – Teil 2: Semiquantitative Verfahren zur Beurteilung der Lichtdurchlässigkeit	1.3	
DIN 38404-3 (C 3)	2005-07	Bestimmung der Absorption im Bereich der UV-Strahlung, Spektraler Absorptionskoeffizient	1.3	
DIN 38404-4 (C 4)	1976-12	Bestimmung der Temperatur	1.3	
DIN EN ISO 10523 (C 5)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts	1.3	
DIN 38404-6 (C 6)	1984-05 Berichtigung 2018-12	Bestimmung der Redox-Spannung	1.3	
DIN EN 27888 (C 8)	1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	1.3	
DIN ISO 17289 (G 25)	2014-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs - Optisches Sensorverfahren	1.3	

~~DIN EN ISO 7393-2(G 4-2)~~	~~2019-03~~	~~Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Dialkyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen~~	~~1.3~~	Methode wird nicht mehr angeboten
DIN EN ISO 6222 (K5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	1.4 (Flex)	eingeführt über Flexibilsierung, s. auch Fachmodul Wasser
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 - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren	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 19250 (K18)	2013-06	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Salmonella spp.	1.4	
DIN EN ISO 11731	2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	1.4	
DIN EN ISO 14189 (K 24)	2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	1.4	
UBA Empfehlung 2018-12 mit Aktualisierung 2022-12	2018-12 2022-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasser-verordnung -Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses	1.4	
Enterolert DW/ Quanti-Tray	2012-04	IDEXX Enterolert-DW Quanti Tray; Verfahren Zur Bestimmung von Enterokokken	1.4	

Pseudalert/ Qunti-Tray	2012-04	IDEXX Pseudalert Quanti Tray; Verfahren zum Nachweis von Pseudomonas aeruginosa	1.4	
Colilert-1-Tray	2012-04	IDEXX Colilert-18- Quanti Tray; Verfahren Zur Bestimmung von Coliformen und E.coli	1.4	
Oxoid Legionella Latex Test Best. Nr.: DR0800M	2013-04	Serologische Identifizierung von Legionella spp.	1.5	
DIN EN 1484 (H 3)	1997-08	Wasseranalytik - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)	1.6	
DIN 38409-7 (H 7)	2005-12	Bestimmung der Säure- und Basekapazität	1.6	
DIN 38409-9 (H 9)	1980-07	Bestimmung des Volumenanteils der absetzbaren Stoffe in Wasser und Abwasser	1.6	Beantragt Streichung Modifikation: nur nach H 9-2
DIN ISO 15705 (H 45)	2003-01	Bestimmung des Chemischen Sauerstoffbedarfs (ST-CSB) - Küvettentest	1.6	
~~DEV Entwurf H 55~~	~~2020-01~~	~~Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des biochemischen Sauerstoffbedarfs nach n Tagen (BSBn) in einem Respirometer~~	~~1.6~~	Methode wird nicht mehr angeboten
Shimadzu Application No. SCA-130-203		TOC-Bestimmung in der Reinigungsvalidierung - Swab Methode	1.6	
DIN EN ISO 15088 (T 6)	2009-06	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der akuten Toxizität von Abwasser auf Zebrafisch-Eier (Danio rerio)	1.7	
~~DIN EN ISO 10712 (L 8)~~	~~2019-05~~	~~Wasserbeschaffenheit - Pseudomonas putida Wachstumshemmtest (Pseudomonas-Zellvermehrungshemmtest)~~	~~1.7~~	Methode wird nicht mehr angeboten
DIN EN ISO 8692 (L 9)	2012-06	Wasserbeschaffenheit - Süßwasseralgen-Wachstumshemmtest mit einzelligen Grünalgen	1.7	
DIN 38412-11 (L 11)	1982-10	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der Wirkung von Wasserinhaltsstoffen auf Kleinkrebse (Daphnien-Kurzzeittest)	1.7	

DIN 38412-16	1985-12	Bestimmung des Chlorophyll-a-Gehaltes von Oberflächenwasser	1.7	
DIN EN ISO 10634 (L 19)	1995-11	Wasserbeschaffenheit - Anleitung für die Vorbereitung und Behandlung von in Wasser schwer löslichen organischen Verbindungen für die nachfolgende Bestimmung ihrer biologischen Abbaubarkeit in einem wässrigen Medium	1.7	
~~DIN EN ISO 9408 (L 22)~~	~~1999-12~~	~~Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der vollständigen aerobe biologischen Abbaubarkeit organischer Stoffe im wässrigen Medium über die Bestimmung des Sauerstoffbedarfs in einem geschlossenen Respirometer~~	~~1.7~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~DIN EN ISO 9888 (L 25)~~	~~1999-11~~	~~Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der aeroben biologischen Abbaubarkeit organischer Stoffe im wässrigen Medium, Statischer Test (Zahn-Wellens-Verfahren)~~	~~1.7~~	Methode wird nicht mehr angeboten
DIN EN ISO 7827 (L 29)	2013-03	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der “leichten”, “vollständigen” aeroben biologischen Abbaubarkeit organischer Stoffe in einem wässrigen Medium - Verfahren mittels Analyse des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)	1.7	
DIN 38412-30 (L 30)	1989-03	Bestimmung der nicht akut giftigen Wirkung von Abwasser gegenüber Daphnien über Verdünnungsstufen	1.7	
DIN 38412-33 (L 33)	1991-03	Bestimmung der nicht giftigen Wirkung von Abwasser gegenüber Grünalgen (Scenedesmus-Chlorophyll-Fluoreszenztest) über Verdünnungsstufen	1.7	
~~DIN 38412-37 (L 37)~~	~~1999-04~~	~~Bestimmung der Hemmwirkung von Wasser auf das Wachstum von Bakterien (Photobacterium phosphoreum – Zellvermehrungshemmtest)~~	~~1.7~~	Methode wird nicht mehr angeboten
DIN EN ISO 6341 (L 40)	2013-01	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der Hemmung der Beweglichkeit von Daphna magna Straus (Cladocera, Crustacea) – Akuter Toxizitäts-Test	1.7	

DIN EN ISO 10707 (L 46)	1998-03	Bestimmung der vollständigen aerobe biologische Abbaubarkeit organischer Stoffe in einem wässrigen Medium; Verfahren mittels bestimmung des biochemischen Sauerstoffbedarfs (geschlossener Flaschentest)	1.7	
DIN EN ISO 11348-2 (L 52)	2009-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Hemmwirkung von Wasserproben auf die Lichtemission von Vibrio fischeri (Leuchtbakterientest) - Teil 2: Verfahren mit flüssig getrockneten Bakterien	1.7	
~~DIN EN ISO 14851~~	~~2019-07~~	~~Bestimmung der vollständigen aeroben Bioabbaubarkeit von Kunststoffen-Materialien in einem wässrigen Medium – Verfahren mittels Messung des Sauerstoffbedarfs in einem geschlossenen Respirometer~~	~~1.7~~	Methode wird nicht mehr angeboten
DIN EN ISO 20079 (L 49)	2006-12	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der toxischen Wirkung von Wasserinhaltsstoffen und Abwasser gegenüber Wasserlinsen (Lemna minor) – Wasserlinsen-Wachstumshemmtest	1.7	
~~DIN ISO 16191~~	~~2019-08~~	~~Wasserbeschaffenheit – Bestimmung der toxischen Wirkung von Sedimenten auf das Wachstumsverhalten von Myriophyllum aquaticum~~	~~1.7~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~OECD Test No. 301F~~	~~1992-07~~	~~Ready Biodegradability – Manometric Respirometry Test~~	~~1.7~~	Methode wird nicht mehr angeboten
DIN EN 15110 (M 16)	2006-08	Wasserbeschaffenheit – Anleitung zur Probenahme von Zooplankton aus stehenden Gewässern	1.9	
DIN EN 15460 (M 31)	2008-01	Wasserbeschaffenheit – Anleitung zur Erfassung von Makrophyten in Seen	1.9	
~~DIN EN ISO 10870 (M 33)~~	~~2012-10~~	~~Wasserbeschaffenheit – Anleitung zur Auswahl von Probenahmeverfahren und -geräten für benthische Makro-Invertebraten in Binnengewässern~~	~~1.9~~	Mitgeltendes Dokument

DIN EN 15204 (M 41)	2006-12	Wasserbeschaffenheit – Anleitung für die Zählung von Phytoplankton mittels der Umkehrmikroskopie (Utermöhl – Technik)	1.9	
DIN EN 16150 (M 70)	2012-07	Wasserbeschaffenheit – Anleitung für die pro-rate Multi-Habitat-Probenahme benthischer Makroinvertebraten in Flüssen geringer Tiefe (watbar)	1.9	
DIN 38410-1	2004-10	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Saprobienindex in Fließgewässern	1.9	
DIN EN 16695 (M 37)	2015-12	Wasserbeschaffenheit – Anleitung zur Abschätzung des Phytoplankton-Biovolumens	1.9	
DIN EN 16698 (M 38)	2015-12	Wasserbeschaffenheit – Anleitung für die quantitative und qualitative Probenahme von Phytoplankton aus Binnengewässern	1.9	
ATT Techn. Info. Nr. 7	1998	Erfassung und Bewertung von Planktonorganismen – Probenahme des Phytoplanktons in stehenden Gewässern, Bestimmung des Phytoplanktons aus stehenden Gewässern	1.9	
ATT Techn. Info. Nr. 7	1998	Erfassung und Bewertung von Planktonorganismen – Probenahme des Zooplanktons in stehenden Gewässern, Bestimmung des Zooplanktons aus stehenden Gewässern	1.9	
Tümpling / Friedrich; Biologische Gewässeruntersuchung; Methoden der biologischen Wasseruntersuchung 2	1999	Bestimmung des autotrophen Picoplanktons	1.9	
Untersuchung von Sedimenten				
~~DIN EN ISO 5667-13 (S 13)~~	~~2011-08~~	~~Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 13: Anleitung zur Probenahme von Schlämmen~~	~~2.1~~	Methode wird nicht mehr angeboten
DIN 38414-11 (S 11)	1987-08	Probenahme von Sedimenten	2.1	

DIN EN ISO 5667-15	2010-01	Anleitung zur Konservierung und Handhabung von Schlamm- und Sedimentproben	2.1	
~~DIN 19698-1~~	~~2014-05~~	~~Untersuchung von Feststoffen - Probenahme von festen und stichfesten Materialien - Teil 1: Anleitung für die segmentorientierte Entnahme von Proben aus Haufwerken~~	~~2.1~~	
DIN 38414-4 (S 4)	1984-10	Bestimmung der Eluierbarkeit mit Wasser (zurückgezogen)	2.2	
Schauser, Lewandowski, Hupfer, Berichte IGB, Heft16	2003	P-Fraktionierung nach Psenner	2.2	
~~DepV Anhang 4, Nr. 3.3.1~~	~~2009-04~~	~~Atmungsaktivität über 4 Tage (AT4)~~	~~2.3~~	Methode wird am Standort Lübeck durchgeführt
~~DepV Anhang 4, Nr. 3.3.2~~	~~2009-04~~	~~Gasbildungsrate im Gärtest über 21 Tage (GB21)~~	~~2.3~~	
~~DIN EN ISO 11268-1~~	~~2015-11~~	~~Bodenbeschaffenheit – Wirkung von Schadstoffen auf Regenwürmer – Teil 1: Bestimmung der akuten Toxizität auf Eisenia fetida/Eisenia andrei~~	~~2.4~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~DIN EN ISO 11268-2~~	~~2015-11~~	~~Bodenbeschaffenheit – Wirkungen von Schafstoffen auf Regenwürmer – Teil 2: bestimmung der Wirkung auf die Reproduktionsleistung von Eisenia fetida/Eisenia andrei~~	~~2.4~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~DIN ISO 17512-1~~	~~2010-06~~	~~Bodenbeschaffenheit – Vermeidungsprüfung zur Bestimmung der Bodenbeschaffenheit und der Auswirkung von Chemikalien auf das Verhalten – Teil 1: Prüfung von Regenwürmern Eisenia fetida/Eisenia andrei~~	~~2.4~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~DIN EN ISO 11269-2~~	~~2013-05~~	~~Bodenbeschaffenheit – Bestimmung der Wirkungen von Schadstoffen auf die Bodenflora – Teil 2: Wirkung von verunreinigten Böden auf die Saatauflauf und frühes Wachstum höherer Pflanzen~~	~~2.4~~	Methode wird nicht mehr angeboten
Lebensmittel				

DIN EN ISO 6887-3	2020-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnisse	3.1	
DIN EN ISO 6887-5	2020-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen	3.1	
ASU L 06.00-1	2024-11	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie Wurstwaren zur chemischen Untersuchung	3.1	
ASU L 13.00-27/2	2019-07	Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	3.1	
ASU L 44.00-2	1985-12	Vorbereitung von Schokoladen und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung	3.1	
~~SOP-L-233~~	~~2019-04~~	~~Probenvorbereitung für Lebensmittelanalysen und primär für die Rückstandsanalytik~~	~~3.1~~	ersetzt durch SOP-LA-030
SOP-LA-030	2024-09	Probenvorbereitung für Lebensmittelanalysen und primär für die Rückstandsanalytik	3.1	
ASU L 00.00-18	1997-01 Berichtigung 2002-12, 2017-10	Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln mittels gravimetrischer Bestimmung	3.2.1	
ASU L 13.05-3	2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten -	3.2.1	

~~ASU L 16.00-5~~	~~2017-10~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie~~	~~3.2.1~~	erfolgt über Hausmethode SOP-L-332
ASU L 16.01-2	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl	3.2.1	
~~ASU L 17.00-1~~	~~1982-05~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen~~	~~3.2.1~~	erfolgt über Hausmethode SOP-L-333
~~ASU L 17.00-3~~	~~1982-05~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen~~	~~3.2.1~~	erfolgt über Hausmethode SOP-L-334
ASU L 53.00-4	1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung der Gesamtasche und	3.2.1	
SOP-L-205	2019-04	Bestimmung der Füllmenge von Fertigpackungen	3.2.1	
SOP-L-237	2019-04	Bestimmung der Anteile in Lebensmitteln - gravimetrisches Verfahren	3.2.1	
SOP-L-332	2021-12	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Lebensmitteln nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	3.2.1	
SOP-L-333	2021-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Lebensmitteln	3.2.1	
SOP-L-334	2021-12	Bestimmung der Asche in Lebensmitteln	3.2.1	
ASU L 06.00-3	2014-08	Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	3.2.1 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 16.01-1	2008-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	3.2.1 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 26.11.03-1a	1983-05	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode)	3.2.1 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 06.00-6	2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	3.2.1 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung

ASU L 06.00-4	2017-10	Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	3.2.1 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 13.00-5	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Olen	3.2.2	
~~ASU L 13.00-18~~	~~2014-08~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Verseifungszahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen~~	~~3.2.2~~	Methode wird nicht mehr angeboten
ASU L 13.00-37	2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle Bestimmung der Peroxidzahl, Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung	3.2.2	
ASU L 17.00-6	1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	3.2.2	
~~ASU L 17.00-15~~	~~2013-08~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohprotein-gehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen Kjeldahl-Verfahren~~	~~3.2.2~~	erfolgt über Hausmethode SOP-L-336
ASU L 26.11.03-4	1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	3.2.2	
ASU L 31.00-3	1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht und Gemüsesäften	3.2.2	
SOP-L-335	2021-12	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Lebensmitteln	3.2.2	
SOP-L-336	2021-12	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln - Kjeldahl Verfahren	3.2.2	

ASU L 06.00-7	2014-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren	3.2.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 26.11.03-2	1983-05 Berichtigung: 2022-12	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	3.2.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 00.00-46/1	1999-11	Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln nach dem optimierten Monier-Williams-Verfahren	3.2.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
~~ASU L 52.04-3~~	~~1990-12~~	~~Bestimmung von Sulfit in Essig nach dem Reith-Willems-Verfahren~~	~~3.2.2 (flex)~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~ASU L 13.00-26~~	~~2008-06~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen~~	~~3.2.3~~	erfolgt über ASU L 13.00-46
ASU L 13.00-46	2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln -Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie	3.2.3 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 17.00-12	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	3.2.3	
~~SOP L 222~~	~~2019-03~~	~~Bestimmung von Zucker und Zuckeralkoholen in Lebensmitteln mittels GC-FID~~	~~3.2.3~~	Methode wird nicht mehr angeboten
DIN EN 12396-2	1998-12	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren	3.2.4	

~~ASU L 00.00-36/1~~	~~2004-07~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 1: Bestimmung von Gesamtbromid als anorganisches Bromid mittels GC-MS~~	~~3.2.4~~	Verfahren ersetzt durch die ASU L 00.00-36/2
ASU L 00.00-36/2	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (Modifikation: gilt auch für fettreiche Lebensmittel)	3.2.4 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 00.00-115	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/ Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Abweichung: Anwendung für Obst und Gemüse, saures Obst, Trocken-obst, Honig, Öle, Ölsaaten und fetthaltige Lebensmittel, Getreide und Getreideerzeugnisse, Hülsenfrüchte, Trockengewürze, Durchführung auch mittels GC/MS-TOF)	3.2.4	
~~ASU L 00.00-9~~	~~1984-11~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Abweichung: Detektion mit DAD)~~	~~3.2.5~~	ersetzt durch Hausmethode SOP-L-227
SOP-L-227	2026-02	Bestimmung von Konservierungsstoffen (Benzoesäure und Sorbinsäure) in Lebensmitteln	3.2.5 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
~~ASU L 00.00-28~~	~~2001-07~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln, HPLC-Verfahren (Abweichung: Detektion mit DAD)~~	~~3.2.5~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~ASU L 18.00-16~~	~~1999-11~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in feinen Backwaren (Abweichung: Detektion mit DAD)~~	~~3.2.5~~	ersetzt durch Hausmethode SOP-L-229
SOP-L-229	2026-02	Bestimmung von Coffein und Theobromin in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD (außer in Tee)	3.2.5 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung

ASU L 26.00-1	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren	3.2.5	
~~SOP-L-239~~	~~2019-06~~	~~Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen in Nahrungsergänzungs-mitteln und Vitaminproben~~	~~3.2.5~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~SOP-L-240~~	~~2019-04~~	~~Bestimmung von fettlöslichen Vitaminen in Zusatzstoffen und Nahrungsergänzungsmitteln~~	~~3.2.5~~	Methode wird nicht mehr angeboten
SOP-L-379	2024-09	Bestimmung von synthetischen Farbstoffen in zuckerhaltigen Lebensmitteln und Getränken	3.2.5 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
SOP-L-294	2026-03	Bestimmung von Maltose, Saccharose, Glucose, Fructose, Lactose und Galactose in Lebensmitteln mittels HPLC	3.2.5 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 00.00-76	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren (Abweichung: zusätzliche Bestimmung von Ethephon, Maleinsäure-hydrazid und weiteren polaren Pestiziden)	3.2.6	
ASU L 00.00-115	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/ Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (Abweichung: Anwendung für Obst und Gemüse, saures Obst, Trocken-obst, Honig, Öle, Ölsaaten und fetthaltige Lebensmittel, Getreide und Getreideerzeugnisse, Hülsenfrüchte, Trockengewürze, Durchführung auch mittels GC/MS-TOF)	3.2.6	
ASU L 00.00-159	2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mit Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS)	3.2.6	
SOP-L-234	2026-02	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln Mittels LC-MS/MS	3.2.6 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung

SOP-L-235	2026-02	Bestimmung von Glyphosat und AMPA in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	3.2.6	
SOP-L-291	2026-02	Bestimmung illegaler Farbstoffe in Gewürzen und Gewürzmischungen mittels LC-MS/MS	3.2.6	
SOP-L-189	2026-02	Bestimmung von Diquat und Paraquat in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	3.2.6 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
SOP-L-196	2026-02	Bestimmung von Bestimmung von Chlorat, Ethephon, Fosethyl-Al, Perchlorat und Phosphonsäure in LM mittels LC-MS/MS	3.2.6 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
SOP-L-197	2026-02	Bestimmung von Maleinsäurehydrazid in Obst, Gemüse und deren Erzeugnisse mittels LC-MS/MS	3.2.6 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
SOP-L-198	2025-02	Bestimmung der Pyrrolizidinalkaloide (PA) in Gewürzen mittels LC-MS/MS	3.2.6 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
SOP-L-324	2026-03	Bestimmung von Mykotoxinen in Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS-Hausmethode	3.2.6 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
~~SOP-L-352~~	~~2023-09~~	~~Bestimmung von Alternariatoxinen mittels LC-MS/MS~~	~~3.2.6 (flex)~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~ASU L 06.00-2~~	~~1980-09~~	~~Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen~~	~~3.2.7~~	erfolgt durch Haus-methode SOP-L-211
~~ASU L 31.00-2~~	~~1997-01~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften~~	~~3.2.7~~	erfolgt durch Haus-methode SOP-L-211
SOP-L-211	2025-06	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln (außer Butter / Margarine und Honig)	3.2.7 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
~~SOP-L-337~~	~~2021-12~~	~~Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln~~	~~3.2.7~~	s. SOP-L-211
~~ASU L 01.00-17~~	~~2016-10~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose und Galactose in Milch und Milchprodukten~~	~~3.2.8~~	Analytik über HPLC

~~ASU L 01.00-26/1~~	~~2011-01~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Milch und Milchprodukten, Enzymatisches Verfahren~~	~~3.2.8~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~ASU L 05.00-10~~	~~2003-12~~	~~Enzymatische Bestimmung von Saccharose, Glucose und Fructose in Eiern und Eiprodukten~~	~~3.2.8~~	Analytik über HPLC
ASU L 06.00-8	2024-11	Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss	3.2.8	
~~ASU L 07.00-25~~	~~1983-05~~	~~Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen~~	~~3.2.8~~	Analytik erfolgt über Enzym-Kit
~~ASU L 07.00-60~~	~~2007-04~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/ oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktionvon Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 12014-3, Ausgabe August 2005)~~	~~3.2.8~~	erfolgt enzymatisch gemäß SOP-L-342
~~ASU L 26.11.03-9~~	~~1983-05~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der L-Glutaminsäure in Tomatenmark (enzymatische Methode)~~	~~3.2.8~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~ASU L 18.00-14~~	~~1994-05~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung von D-Sorbit in Feinen Backwaren~~	~~3.2.8~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~ASU L 48.02.07-2~~	~~1985-05~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Maltose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl~~	~~3.2.8~~	Analytik über HPLC
Enzytec Liquid Stärke Art. Nr. E8100 u. Enzytec Liquid Maltose/Saccharose/D-Glucose Art. Nr. E8170		Enzymatische Bestimmung des tatsächlichen Stärkegehaltes in Lebensmitteln	3.2.8 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung

~~Enzytec Liquid Nitrat E8370~~		~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/ oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren (nach DIN EN 12014-3)~~	~~3.2.8 (flex)~~	s. SOP-L-342
SOP-L-342	2021-12	Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Lebensmitteln nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren	3.2.8	
Enzytec Liquid Ethanol E8340		Bestimmung von Ethanol in flüssigen Lebensmitteln	3.2.8 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
Enzytec Liquid Lactose/D-Galactose Art. Nr. E8110 und Enzytec Liquid Maltose/Saccharose/D-Glucose Art. Nr. E8170	2016-10	Nachweis der Lactosefreiheit von Lebensmittelzusatzstoffen	3.2.8 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
Enzytec Liquid Citronensäure E8230	2025-06	Bestimmung von Citronensäure in Lebenmitteln	3.2.8 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
~~SOP-L-338~~	~~2021-12~~	~~Enzymatische Bestimmung von Lactose und Galactose in Lebensmitteln~~	~~3.2.8~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~SOP-L-339~~	~~2021-12~~	~~Enzymatische Bestimmung von Saccharose, Glucose und Fructose in Lebensmitteln~~	~~3.2.8~~	Analytik über HPLC
~~SOP-L-340~~	~~2021-12~~	~~Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Lebensmitteln, Enzymatisches Verfahren~~	~~3.2.8~~	Methode wird nicht mehr angeboten

~~SOP-L-341~~	~~2021-12~~	~~Enzymatische Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln~~	~~3.2.8~~	ersetzt durch Enzytec Liquid Stärke Art. Nr. E8100
~~SOP-L-343~~	~~2021-12~~	~~Bestimmung der L-Glutaminsäure in Lebensmitteln (enzymatische Methode)~~	~~3.2.8~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~SOP-L-344~~	~~2021-12~~	~~Enzymatische Bestimmung von D-Sorbit in Lebensmitteln~~	~~3.2.8~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~SOP-L-345~~	~~2021-12~~	~~Enzymatische Bestimmung von Maltose in Lebensmitteln~~	~~3.2.8~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~ASU L 13.00-28~~	~~2018-10~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Brechungsindexes mittels Refraktometrie~~	~~3.2.9~~	abgedeckt durch Hausmethode SOP-L-346
SOP-L-346	2021-12	Bestimmung des Brechungsindexes mittel Refraktometrie in Lebensmitteln (zusätzloch Bestimmung des Brixwertes)	3.2.9	
ISO 4832	2006-02	Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	3.3.1	
ISO 15214	1998-08	Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30°C, (Modifikation: auch Spiralplater)	3.3.1	
ISO 21527-1	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	3.3.1	
ISO 21527-2	2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	3.3.1	

DIN EN ISO 15213-1	2023-05	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. Teil 1, Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren	3.3.1	
ISO 15213-2	2023-11	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren	3.3.1 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 00.00-20	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 6579)	3.3.1	
ASU L 00.00-22	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln; Teil 2: Zählverfahren (nach DIN EN ISO 11290-2)	3.3.1	
ASU L 00.00-32/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 11290-1)	3.3.1	
ASU L 00.00-33	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Bacillus cereus in Lebensmitteln	3.3.1	
ASU L 00.00-55	2024-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus and andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker	3.3.1	
ASU L 00.00-88/1	2023-04	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen-Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (nach DIN EN ISO 4833-1)	3.3.1	
ASU L 00.00-88/2	2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen; Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (nach DIN EN ISO 4833-2)	3.3.1 (Flex)	eingeführt über Flexibilsierung

~~ASU L 00.00-100~~	~~2006-12~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus and andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (nach DIN EN ISO 6888-3)~~	~~3.3.1~~	Methode wird nicht mehr angeboten
ASU L 00.00-107/1	2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln, Horizontals Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017), (Einschränkung: ohne Teil c)	3.3.1	
ASU L 00.00-132/2	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebens-mitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-	3.3.1	
ASU L 00.00-133/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 1: Nachweis Enterobacteriacea (nach DIN ISO 21528-1)	3.3.1	
ASU L 00.00-133/2	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren (nach DIN EN ISO 21528-2)	3.3.1	
~~ASU L 01.00-3~~	~~1987-03~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit~~	~~3.3.1~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~ASU L 01.00-54~~	~~1992-12~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenz-optisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime (nach DIN 10183 Teil 3)~~	~~3.3.1~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~ASU L 06.00-24~~	~~2019-12~~	~~Bestimmung der Enterobacteriaceae in Fleisch, Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164, Ausgabe Juni 2019)~~	~~3.3.1~~	Methode wird nicht mehr angeboten

~~ASU L 06.00-25~~	~~2019-12~~	~~Bestimmung der Enterobacteriaceae in Fleisch, Tropfplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164 Teil 2, Juni 2019)~~	~~3.3.1~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~ASU L 06.00-32~~	~~2018-10~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10106, Ausgabe April 2017)~~	~~3.3.1~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~ASU L 06.00-35~~	~~2017-10~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)~~	~~3.3.1~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~ASU L 06.00-39~~	~~1994-05~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10103)~~	~~3.3.1~~	Methode wird nicht mehr angeboten
ASU L 06.00-43	2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Spaltelverfahren (nach DIN EN ISO 13720)	3.3.1	
BIOMÉRIEUX TEMPO AC Catalog number: 411113	2025-05	Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung der lebensfähigen, aeroben, mesophilen Keimflora in Lebensmitteln	3.3.2	
~~BIOMÉRIEUX~~ ~~TEMPO BC~~ ~~Catalog number: 80106~~	~~2014-04~~	~~Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von der Bacillus cereus - Gruppe in Lebensmitteln~~	~~3.3.2~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~BIOMÉRIEUX~~ ~~TEMPO EB~~ ~~Catalog number: 80003~~	~~2014-07~~	~~Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Enterobacteriaceae aus Nahrungsmitteln in 22-27 h~~	~~3.3.2~~	Methode wird nicht mehr angeboten

~~BIOMÉRIEUX TEMPO EC Catalog number: 80004~~	~~2014-01~~	~~Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von E. coli in Nahrungsmitteln~~	~~3.3.2~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~BIOMÉRIEUX TEMPO LAB Catalog number: 80071~~	~~2014-07~~	~~Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Milchsäurebakterien aus Lebensmitteln~~	~~3.3.2~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~BIOMÉRIEUX TEMPO STA Catalog number: 80002~~	~~2014-01~~	~~Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Staphylokokken aus Lebensmitteln~~	~~3.3.2~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~BIOMÉRIEUX TEMPO CC Catalog number: 80044~~	~~2014-03~~	~~Automatisierter Test zur Keimzahlbestimmung von Gesamtcoliformen Keimen in Nahrungsmitteln~~	~~3.3.2~~	Methode wird nicht mehr angeboten
~~Foodproof Magnetic Preparation Kit VI~~	~~2019-09~~	~~Extraktion der total viral RNA/DNA aus zellfreien biologischen Materialien~~	~~3.4.1~~	Methode wird nicht mehr angewendet
NucleoMag DNA Food	2017-08	DNA from Food – Extraktion genomischer DNA aus Lebens- und Futtermitteln	3.4.1	Probenvorbereitung
NucleoMag Vet	2022-12	Viral RNA/DNA isolation	3.4.1	Probenvorbereitung
~~DIN CEN ISO/TS 13136 DIN SPEC 10794~~	~~2013-04~~	~~Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR)~~	~~3.4.2~~	erfolgt mit Foodproof STEC Screening LyoKit 5‘ Nuclease
~~DIN CEN ISO/TS 15216-2~~	~~2019-12~~	~~Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis Real-time-RT-PCR (DIN SPEC 10051-2)~~	~~3.4.2~~	erfolgt mit WHATfinder 4-plex HAV/NoVI/NoVII IAC-Detection-Kit

~~ASU L 00.00-98~~	~~2007-04~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren~~	~~3.4.2~~	erfolgt mit Thermo Scientific SureTect Salmonella spp. PCR-Assay
~~ASU L 00.00-147/2(V)~~	~~2014-02 Berichtigung 2015-06~~	~~Horizontales Verfahren zur Bestimmung von - Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln -Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis - Real-time-RT-PCR (Übernahme der gleichnamigen Technischen Spezifikation DIN CEN ISO/TS 15216-2 (DIN SPEC 10051-~~	~~3.4.2~~	erfolgt mit WHATfinder 4-plex HAV/NoVI/NoVII IAC-Detection-Kit
~~ASU L 03.00-40~~	~~2013-08~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Käse - Real-time-PCR-Verfahren~~	~~3.4.2~~	erfolgt über Thermo Scientific SureTect Listeria spp. PCR-Assay
~~ASU L 12.03-1~~	~~2021-07~~	~~Nachweis von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Muscheltieren, Blattgemüse, Sprossgemüse, Beerenobst und abgefülltem Trinkwasser mittels Real-Time-RT-PCR (nach DIN EN ISO 15216-2)~~	~~3.4.2~~	erfolgt mit WHATfinder 4-plex HAV/NoVI/NoVII IAC-Detection-Kit
~~ASU L 00.00-150(V)~~	~~2014-08~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (Übernahme der gleichnamigen Technischen Spezifikation DIN CEN ISO/TS 13136, Ausgabe April 2013)~~	~~3.4.2~~	erfolgt mit Foodproof STEC Screening LyoKit 5‘ Nuclease
~~ASU L 06.32-1~~	~~2013-08~~	~~Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Campylobacter spp. in Hackfleisch real-time RCR-Verfahren~~	~~3.4.2 (Flex)~~	erfolgt über Thermo Scientific SureTect Campylobacter jejuni, C. coli und C. lari PCR-Assay

~~ASU L 25.00-6~~	~~2017-10~~	~~Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) in frischen pflanzlichen Lebensmitteln - Multiplex real-time PCR-Verfahren (Modifikation: Verwendung des Foodproof®STEC Screening~~	~~3.4.2 (Flex)~~	erfolgt mit Foodproof STEC Screening LyoKit 5‘
~~Hygiena Diagnostics Foodproof Listeria monocytogenes Detection LyoKit 5‘ Nuclease~~	~~2017-03~~	~~Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Real-time-PCR-Verfahren~~	~~3.4.2 (Flex)~~	erfolgt mit Thermo Scientific SureTect Listeria monocytogenes PCR-Assay
~~Hygiena Diagnostics Foodproof Norovirus (GI, GII) plus Hepatitis A Virus Detection-Kit 5‘ Nuclease~~	~~2018-04~~	~~Qualitativer Nachweis von Noroviren Genogruppe I und II plus Hepatitis-A-Virus in Lebensmitteln und Oberflächen - Real-time-PCR-Verfahren (Abweichung: nur für Softfrüchte, Hackfleisch, Tupferproben und~~	~~3.4.2~~	ersetzt durch WHATfinder 4-plex HAV/NoVI/NoVII IAC-Detection-Kit
WHATfinder 4-plex HAV/NoVI/NoVII IAC-Detection-Kit (Fa Generon, Cat. No. PVW04-50)	2023-03	Qualitativer Nachweis von Noroviren Genogruppe I und II plus Hepatitis-A-Virus in Lebensmitteln und Oberflächen - Real-time-PCR-Verfahren	3.4.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
~~Hygiena Diagnostics Foodproof Salmonella Detection LyoKit 5‘ Nuclease~~	~~2017-03~~	~~Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Real-time-PCR-Verfahren~~	~~3.4.2~~	erfolgt mit Thermo Scientific SureTect Salmonella spp. PCR-Assay
Hygiena Diagnostics Foodproof STEC Screening LyoKit 5‘ Nuclease	2017-03	Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin-bildenden Escherichia coli in Lebensmitteln - Real-time-PCR-Verfahren	3.4.2	
Foodproof STEC Identification-LyoKit 5´Nuclease	2017-03	Identifikation von Shiga-Toxin-bildenden Escherichia coli in Lebensmitteln - Real-time-PCR-Verfahren	3.4.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung

Thermo Scientific SureTect Salmonella species PCR-Assay (Catalognr.: A56841)	2025-09	Lyse und Real-Time – PCR-Verfahren, Nachweis von Salmonella in Lebensmitteln und Umweltproben	3.4.2	
Thermo Scientific SureTect Listeria spp. Listeria species PCR-Assay (Catalognr.: A56842)	2025-08	Lyse und Real-Time-PCR-Verfahren, Nachweis von Listerien in Lebensmitteln und Umweltproben	3.4.2	
Thermo Scientific SureTect Listeria monocytogenes PCR-Assay (Catalognr.: A56843)	2025-08	Lyse und Real-Time-PCR-Verfahren, Nachweis von Listerien monocytogenes in Lebensmitteln und Umweltproben	3.4.2	
Thermo Scientific SureTect Campylobacter jejuni, C. coli and C. lari PCR Assay (Catalognr.: A56835)	2024-01	Lyse und Real-Time-PCR-Verfahren, Nachweis von Campylobacter jejuni, C.coli und C.lari in Lebensmitteln und Umweltproben	3.4.2	
ASU L 00.00-122	2008-06	Nachweis von bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenzen aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMVs-Promotor, P35S) sowie aus Agrobacterium tumefaciens (T-nos) in Lebensmitteln Screening-	3.4.3	
ASU L 00.00-125	2008-12	Nachweis der CTP2-CP4-EPSPS-Gensequenz zum Screening auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmittel Konstrukt-spezifisches Verfahren	3.4.3	
ASU L 00.00-148	2014-02	Nachweis einer DNA-Sequenz des FMV-Promotors (pFMV) in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR Element-spezifisches Verfahren	3.4.3	
ASU L 00.90-6	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	3.5	
Umfeld- und Produktionshygiene				

ASU B 80.00-5	2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 18593, Ausgabe Oktober 2018)	4.1	
ASU B 80.00-1	2023-08	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeim-gehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupferverfahren (nach DIN 10113-1)	4.2	
ASU B 80.00-2	2023-08	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächen-keimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren) (nach DIN 10113-2)	4.2	
ASU L 00.00-20	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 6579)	4.1 (flex); 4.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 00.00-32/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 11290-1)	4.1 (flex); 4.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 00.00-88/2	2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen; Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (nach DIN EN ISO 4833-1)	4.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
ASU L 00.00-132/2	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebens-mitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid	4.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung

ASU L 00.00-133/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 1: Nachweis Enterobacteriacea (nach DIN ISO 21528-1)	4.2 (flex)	eingeführt über Flexibilsierung
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	5	
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	5	
DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien; Teil 1: Membranfiltrationsverfahren	5	
DIN EN ISO 9308-2 (K 6-1)	2014-06	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien; Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	5	
DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	5	
Enterolert DW/ Quanti-Tray		Nachweis und Zählung von Enterokokken in Trinkwasser (Enterolert DW IDEXX)	5	
DIN EN ISO 16266 (K 11)	2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren	5	
DIN EN ISO 16266-2	2023-01	Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	5	
DIN EN ISO 14189 (K 24)	2016-11	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Clostridium perfringens – Verfahren mittels Membranfiltration	5	

DIN EN 27888 (C8)	1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	5	
DIN EN ISO 7887	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung	5	
DIN EN 1622 (B 3) Anlage C	2006-10	Bestimmung des Geruchsschwellenwerts (TON) und des Geschmacksschwellenwerts (TFN); Anhang C: Qualitatives, vereinfachtes Verfahren	5	
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen; Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22°C und 36°C)	5	
TrinkwV §43 (3)	2023-06	Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen – Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nährmedium {TrinkwV §43 (3)}	5	
DIN EN 1484	2019-04	Wasseranalytik - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)	5	
DIN EN ISO 7027-1 (C21)	2016-11	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der Trübung	5	
DIN EN ISO 10523 (C5)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts	5	
DIN EN ISO 11731(K 23)	2019-03	Nachweis und Zählung von Legionellen	5	
UBA Empfehlung 18. Dezember 2018 Aktualisierung Dezember 2022 (Bundesgesundheits-blatt 2023 S. 224)	2018-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses	5	
Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 842. BImSchV				
DIN EN ISO 19458 (K 19)	2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	6	
DIN EN ISO 11731 (K 23)	2019-03	Nachweis und Zählung von Legionellen	6	

UBA Empfehlung 06.03.2020	2020-03	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern	6	
DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen; Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22°C und 36°C)	6	
Prüfverfahrensliste zum Fachmodul Wasser				
DIN 38402-11 (A 11)	2009-02	Probenahme von Abwasser	7	
DIN EN ISO 5667-6 (A 15)	2016-12	Probenahme aus Fließgewässern	7	
DIN 38402-13 (A 13)	1985-12	Probenahme aus Grundwasserleitern	7	
DIN 38402-12 (A 12)	1985-06	Probenahme aus stehenden Gewässern	7	
DIN 38402-30 (A 30)	1998-07	Vorbehandlung, Homogenisierung und Teilung heterogener Wasserproben	7	
DIN 38404-4 (C 4)	1976-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Temperatur	7	
DIN EN ISO 10523 (C5)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts	7	
DIN EN 27888 (C8)	1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	7	
DIN EN 1622 (B 3) Anlage C	2006-10	Bestimmung des Geruchsschwellenwerts (TON) und des Geschmacksschwellenwerts (TFN); Anhang C: Qualitatives, vereinfachtes Verfahren	7	
DIN EN ISO 7887 (C 1) Verfahren A	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung	7	
DIN EN ISO 7027 (C 2)	2000-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung (zurückgezogen)	7	
DIN ISO 17289 (G 25)	2014-12	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung des gelösten Sauerstoffs; Elektrochemisches Verfahren	7	
DIN 38404-6 (C 6)	1984-05	Bestimmung der Redox-Spannung	7	

DIN 38404-3 (C 3)	2005-07	Bestimmung der Absorption im Bereich der UV-Strahlung, Spektraler Absorptionskoeffizient	7	
DIN EN ISO 7887 (C 1) Verfahren B	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung	7	
DIN EN ISO 6878 (D 11)	2004-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Phosphor - Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat (Abweichung: nur Bestimmung von ortho-Phosphat)	7	
DIN ISO 15705 (H 45)	2003-01	Bestimmung des Chemischen Sauerstoffbedarfs (ST-CSB) - Küvettentest	7	
DIN 38409-7 (H 7)	2005-12	Bestimmung der Säure- und Basekapazität	7	
DIN EN 1484	1997-08	Wasseranalytik - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)	7	
DIN EN 12260	2003-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Stickstoff - Bestimmung von gebundenem Stickstoff (TNb) nach Oxidation zu Stickstoffoxiden	7	
DIN EN ISO 15088 (T 6)	2009-08	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der akuten Toxizität von Abwasser auf Zebrafisch-Eier (Danio rerio)	7	
DIN EN ISO 11348-2 (L 52)	2009-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Hemmwirkung von Wasserproben auf die Lichtemission von Vibrio fischeri (Leuchtbakterientest) - Teil 2: Verfahren mit flüssig getrockneten Bakterien	7	
DIN 38410-1 (M 1)	2004-10	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Saprobienindex in Fließgewässern	7	
DIN 38412-16	1985-12	Bestimmung des Chlorophyll-a-Gehaltes von Oberflächenwasser	7	
DIN 38412-30 (L 30)	1989-03	Bestimmung der nicht akut giftigen Wirkung von Abwasser gegenüber Daphnien über Verdünnungsstufen	7	

DIN 38412-33 (L 33)	1991-03	Bestimmung der nicht giftigen Wirkung von Abwasser gegenüber Grünalgen (Scenedesmus-Chlorophyll-Fluoreszenztest) über Verdünnungsstufen	7	