

Liste der Normen im flexiblen Bereich der Akkreditierung

Dieses Dokument beinhaltet die Methoden des Bereiches des flexiblen Geltungsbereiches der DAkkS Akkreditierung mit der Nummer D-PL-20185-01 (Limbach Analytics GmbH). Eine Flexibilisierung des akkreditierten Bereiches erfolgt nur auf Antrag und Nachweis der Fachkompetenz in diesem Bereich. Alle Prüfverfahren, die vom Laboratorium in Bezug auf eine Akkreditierung angewendet werden, sind validiert bzw. verifiziert.

Norm/Hausverfahren /Version	Ausgabestand	Titel der Norm	Matrix	Standort
DIN 38402-A 19	1988-04	Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser (zurückgezogene Norm)	Wasser	Lübeck
ASU L 00.00-115	2018-10	Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mit GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS)	Pflanzliche Lebensmittel	Lübeck
DIN EN ISO 6222 (K5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	Wasser	Leipzig
SOP-L-294	2023-01	Bestimmung der Zucker mittels HPLC	Lebensmittel	Leipzig
ASU L 00.00-115	2018-10	Bestimmung von Ethylenoxid und seinen Metaboliten 2-Chloroethanol mittels GC-MS/MS (QuEChERS)	Lebensmittel	Leipzig
SOP-L-352	2023-10	Bestimmung von Alternariatoxinen in Tomatenerzeugnissen mittels LC-MS/MS	Tomatenerzeugnisse	Leipzig
ASU L 00.00-107/2	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-2, September 2017)	Lebensmittel	Leipzig
ASU L 06.32-1	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Nachweis von Campylobacter spp. in Hackfleisch real-time RCR-Verfahren	Hackfleisch	Leipzig
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)	Lebensmittel	Leipzig
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 LyoKit, 5'Nuclease)	Frischgemüse	Leipzig



Norm/Hausverfahren /Version	Ausgabestand	Titel der Norm	Matrix	Standort
ISO 7397	2004-08	Koloniezählverfahren: Bestimmung sulfitreduzierender Anaerobier in Lebensmitteln	Lebensmittel	Leipzig
SOP-L-292	2021-09	Bestimmung von synthetischen Farbstoffen in zuckerhaltigen Lebensmitteln und Getränken	Lebensmittel	Leipzig
SOP-ZM-049	2021-06	Sensorische Prüfverfahren – einfach beschreibende Prüfung gemäß ASU L 00.90-6:2015-06	Lebensmittel	Zella-Mehlis
ASU L 16.00-5	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	Getreideprodukte, Backvormischungen	Zella-Mehlis
ASU L 17.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	Brote, Kleingebäcke	Zella-Mehlis
ASU L 18.00-5	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	Feine Backwaren	Zella-Mehlis
ASU L 20.01/02-5	1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaisen und emulgierten Soßen	Mayonnaisen, emulgierte Soßen	Zella-Mehlis
ASU L 44.00-4	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokoladen	Schokolade, Schokoladenwaren	Zella-Mehlis
ASU L 52.06-2	1988-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf	Speisesenf	Zella-Mehlis
ASU L 06.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren	Fleisch- und Fleischerzeugnisse	Zella-Mehlis
ASU L 07.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Fleischerzeugnissen	Fleischerzeugnisse	Zella-Mehlis
ASU L 08.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Wurstwaren	Wurstwaren	Zella-Mehlis
ASU L 17.00-3	1982-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Brote, Kleingebäcke	Zella-Mehlis
ASU L 18.00-4	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren	Feine Backwaren	Zella-Mehlis



Norm/Hausverfahren /Version	Ausgabestand	Titel der Norm	Matrix	Standort
ASU L 31.00-4	1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften	Fruchtsäfte, Fruchtnektare	Zella-Mehlis
ASU L 47.00-5	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Untersuchung von Tee – Bestimmung der säureunlöslichen Asche	Tee, teeähnliche Erzeugnisse	Zella-Mehlis
ASU L 17.00-1	1982-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Brote, Kleingebäcke	Zella-Mehlis
ASU L 18.00-12	1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trocknungsverlustes von feinen Backwaren	Feine Backwaren	Zella-Mehlis
ASU L 20.01/02-3	1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen	Mayonnaise, Mayonaisseerzeugnisse	Zella-Mehlis
ASU L 44.00-3	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade	Schokolade, Schokoladenwaren	Zella-Mehlis
ASU L 03.00-9	2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 5534:2004-09)	Käse	Zella-Mehlis
ASU L 07.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Wassergehaltes in Fleischerzeugnissen, Gravimetrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	Zella-Mehlis
ASU L 08.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Wassergehaltes in Wurstwaren, Gravimetrisches Verfahren	Wurstwaren	Zella-Mehlis
ASU L 18.00-23	2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen feinen Backwaren (Seesandmethode)	Feine Backwaren	Zella-Mehlis
ASU L 13.05-6	1985-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine	Margarine	Zella-Mehlis
ASU L 26.11.03-11	1983-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark	Tomatenmarkkonserven	Zella-Mehlis
ASU L 01.00-0/1	2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch- und Milcherzeugnissen, Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes	Milch- und Milcherzeugnisse	Zella-Mehlis



Norm/Hausverfahren /Version	Ausgabestand	Titel der Norm	Matrix	Standort
ASU L 15.00-3	2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchten	Getreide	Zella-Mehlis
ASU L 17.00-15	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich in Kleingebäck aus Brotteigen, Kjeldahl-Verfahren	Brote, Kleingebäcke	Zella-Mehlis
ASU L 18.00-13	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren, Kjeldahl-Verfahren	Feine Backwaren	Zella-Mehlis
ASU L 23.01-2	2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes in Hülsenfrüchten, Kjeldahl-Verfahren	Hülsenfrüchte	Zella-Mehlis
ASU L 18.00-7	1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren	Feine Backwaren	Zella-Mehlis
ASU L 03.00-11	2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse, Potentiometrisches Titrationsverfahren	Käse	Zella-Mehlis
ASU L 26.04-1	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut	Blattgemüse, gesäuertes und/oder Sauergemüsekonserven	Zella-Mehlis
ASU L 07.00-5/1	2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen, Potentiometrische Endpunktbestimmung	Fleischerzeugnisse	Zella-Mehlis
ASU L 20.01/02-02	1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Mayonnaisen und emulgierten Soßen	Mayonnaise, Mayonnaiserzeugnisse	Zella-Mehlis
ASU L 52.04-2	1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig	Säuerungsmittel	Zella-Mehlis
ASU L 02.09-6	1986-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des pH-Wertes von Caseinen und Caseinaten	Milcheiweißerzeugnisse	Zella-Mehlis
ASU L 20.01/02-1	1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in Mayonnaisen und emulgierten Soßen	Mayonnaise, Mayonnaiserzeugnisse	Zella-Mehlis
ASU L 36.00-2	1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Messung des pH-Wertes in Bier	Bier, bierähnliche Getränke	Zella-Mehlis
ASU L 07.00-7	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleischerzeugnissen, Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss	Fleischerzeugnisse	Zella-Mehlis



Norm/Hausverfahren /Version	Ausgabestand	Titel der Norm	Matrix	Standort
ASU L 08.00-8	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Wurstwaren, Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss	Wurstwaren	Zella-Mehlis
r-biopharm Nr. E8230	2023-03	Enzymatische Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln	Lebensmittel	Zella-Mehlis
ASU L 00.00-20	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis von Salmonellen spp. in Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 6579) (Einschränkung: ohne Anhang D)	Lebensmittel	Zella-Mehlis
ASU L 00.00-33	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Bacillus cereus in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30°C	Lebensmittel	Zella-Mehlis
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 mit 5-Brom-4-Chlor-3 Indol- β -D-Glucuronid	Lebensmittel	Zella-Mehlis
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	Milch	Zella-Mehlis
ASU L 00.00-20	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren für den Nachweis von Salmonella spp. (Modifikation: ohne Anhang D)	Lebensmittel	Zella-Mehlis
ASU B 80.00-5	2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen – Verfahren für Probenahmetechniken zur mikrobiologischen Untersuchung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt mittels Abklatschplatten und Tupfer	Lebensmittel	Zella-Mehlis
ISO 15214	1998-08	Koloniezählverfahren: Bestimmung von anaeroben und aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Lebensmitteln	Lebensmittel	Mainz
Ethanol r-Biopharm® (Art.Nr.: 10 176 290 035)	2017-08	UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln	Lebensmittel	Mainz



Norm/Hausverfahren /Version	Ausgabestand	Titel der Norm	Matrix	Standort
Citronensäure r-Biopharm® (Art.Nr.: 10 139 076 035)	2017-07	Enzymatische Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln	Lebensmittel	Mainz
Maltose, Saccharose, und D-Glucose r-Biopharm® (Art.Nr.: 11 113 950 035)	2017-11	Enzymatische Bestimmung von Maltose, Saccharose und D-Glucose in Lebensmitteln	Lebensmittel	Mainz
Lactose & D-Galactose (Rapid) Megazyme® Assay Kit Product code: K-LaACGAR	2021-02	Enzymatische Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln	Lebensmittel	Mainz
D-/L-Lactic Acid (D-/L-Lactate) (Rapid) Megazyme® Assay Kit Product code: K-DLATE	2018-08	Enzymatische Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in Lebensmitteln	Lebensmittel	Mainz
ISO 5565-2	1999-12	Vanille [Vanilla fragans (Sansiury) Ames] – Teil 2: Prüfverfahren Abschnitt 4.3: Bestimmung des Vanillingehaltes in Vanilleschoten und Pulver	Vanille	Mainz



Norm/Hausverfahren /Version	Ausgabestand	Titel der Norm	Matrix	Standort
ISO / FDIS 3632-2	2010-10	Gewürze – Safran (<i>Crocus sativus</i> Linnaeus) – Teil 2: Prüfverfahren Bestimmung von Picrocrocin, Crocin, Safranal in Safran, sowie die Bestimmung von Feuchtigkeit und Gehalt an flüchtigen Bestandteilen	Gewürze	Mainz
AFNOR NF V 32-054	1971-01	Bestimmung von para-Hydroxybenzylisothiocyanat (pHB) in Senfsaat	Senf	Mainz
Compendium of food additive specifications: Addendum 8 Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives 55th session, page 39-41	2000-06	Photometrische Bestimmung von Karminsäure in Gewürzen	Gewürze	Mainz
ASU L 17.00-15	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen – Kjeldahl-Verfahren	Brote, Kleingebäcke	Mainz
ASU L 07.00-41	2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanzen in Fleischerzeugnissen	Fleischerzeugnisse	Mainz
SOP-MZ-048	2022-09	Bestimmung der Peroxidzahl – Methode nach Wheeler	Lebensmittel	Mainz
ASU L 13.00-5	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	Fette, Öle	Mainz
SOP-MZ-053	2022-09	Bestimmung der Verseifungszahl	Lebensmittel	Mainz
ISO 5567	1982-10	Trockenknoblauch – Bestimmung der flüchtigen organischen Schwefelverbindungen	Trockenknoblauch	Mainz
AFNOR NF V 32-053	1968-03	Bestimmung von flüchtigen Isothiocyanaten in Senf	Senf	Mainz



Norm/Hausverfahren /Version	Ausgabestand	Titel der Norm	Matrix	Standort
VO (EG) Nr. 152/2009	2022-06	Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln – Anhang III Teil C: Bestimmung des Rohproteingehaltes	Futtermittel	Mainz
ASU L 39.00-E	1981-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten – Methode 6: Bestimmung des Gehaltes an reduzierenden Zuckern, als Invertzucker oder D-Glucose ausgedrückt	Zucker	Mainz
ASU L 07.00-21	2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen	Fleischerzeugnisse	Mainz
ASU L 08.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Wassergehaltes in Wurstwaren – Gravimetrisches Verfahren	Wurstwaren	Mainz
ASU L 17.00-1	1982-05	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Brote, Kleingebäcke	Mainz
ASU L 18.00-12	1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trocknungsverlustes in Feinen Backwaren	Feine Backwaren	Mainz
ASU L 22.02/04-4	2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Trocknungsmassegehaltes in getrockneten Teigwaren	Teigwaren	Mainz
ASU L 00.00-18	1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln	Lebensmittel	Mainz
ISO 1108	1992-01	Gewürze und Würzmittel – Bestimmung des nicht flüchtigen Etherextrakts	Gewürze, würzende Zutaten	Mainz
VO (EG) Nr. 152/2009	2022-06	Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln – Anhang III Teil A: Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes	Futtermittel	Mainz
VO (EG) Nr. 152/2009	2022-06	Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln – Anhang III Teil H: Bestimmung des Gehalts an Rohölen und -fetten	Futtermittel	Mainz



Norm/Hausverfahren /Version	Ausgabestand	Titel der Norm	Matrix	Standort
VO (EG) Nr. 152/2009	2022-06	Analysenmethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln – Anhang III Teil M: Bestimmung des Rohaschegehalts	Futtermittel	Mainz
DIN EN ISO 927	2010-03	Gewürze und würzende Zutaten – Bestimmung des Gehaltes an Fremdkörper	Gewürze, würzende Zutaten	Mainz
Immunolab, Test-Kit Nr.: CAS-E01	2017-03	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von bovinem Casein in Nahrungsmitteln	Lebensmittel	Mainz
Immunolab, Test-Kit Nr.: HIS-E02	2019-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin in Lebensmitteln	Lebensmittel	Mainz
RIDASCREEN® T-2 / HT-2 Toxin, Test-Kit Nr.: R3805	2015-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von T-2 und HAT-2 Toxin	Lebensmittel	Mainz
Immunolab, Test-Kit Nr.: LUP-E01/E04	2021-01	Bestimmung von Lupine in Lebensmitteln mittels ELISA	Lebensmittel	Mainz
Immunolab, Test-Kit Nr.: MUS-E01	2010-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Senf in Nahrungsmitteln	Lebensmittel	Mainz
Immunolab, Test-Kit Nr.: SOJ-E01	2010-07	Bestimmung von Soja in Lebensmitteln mittels ELISA	Lebensmittel	Mainz
Immunolab, Test-Kit Nr.: FUM-E01	2008-01	Bestimmung von Fumonisin in Mais und Getreideprodukten mittels ELISA	Lebensmittel	Mainz
RIDASCREEN® SET Total Test-Kit Nr.: R4105	2022-10	Enzymimmunoassay für den gemeinsamen Nachweis von Staphylokokken Enterotoxinen (A-E) in Lebensmitteln	Lebensmittel	Mainz
ASU L 00.00-88/2	2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen – Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren	Lebensmittel	Mainz
ICUMSA® Method GS2/3-41	2011-07	The Determination of the Total Mesophilic Bacterial Count in Refined Sugar Products by the Pour Plate Method or the Membrane Filtration Method	Lebensmittel	Mainz



Norm/Haus- verfahren /Version	Ausgabe- stand	Titel der Norm	Matrix	Standort
ICUMSA® Method GS2-47	2022-10	Yeasts and Moduls in White Sugar by Membrane Filtration or Pour Planting (Modifizierung: Verwendung von 3M™ Petrifilm™ Schnellzählplatte für Hefe- und Schimmelpilze (NF VALIDATION Zertifikat 3M 01/13-07/14))	Lebensmittel	Mainz
ICUMSA® Method GS2-52	2022-10	B-Glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> and β -Galactosidase-positive coliform Bacteria in White Sugar by Membrane Filtration	Lebensmittel	Mainz
ICUMSA® Method GS2/3-49	1998-02	The Determination of Thermophilic Spore-Forming Bacteria in Refined Sugar Products by the Pour Plate Method or the Membrane Filter Method	Lebensmittel	Mainz
SureTect™ Listeria monocytogenes PCR-Assay Catalognr.: PT0300A	2023-01	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln – Real-Time- PCR-Verfahren	Lebensmittel	Mainz
SureTect™ Listeria species PCR-Assay Catlognr.: PT0200A	2023-01	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria</i> spp. in Umgebungsproben – Real-Time-PCR- Verfahren	Lebensmittel	Mainz
SureTect™ Escherichia coli O157:H7 und STEC Screening PCR-Assay Catalognr.: A44254	2023-01	Qualitativer Nachweis von <i>Escherichia coli</i> O157:H7 und STEC in Lebensmitteln – Real-Time-PCR-Verfahren	Lebensmittel	Mainz



Norm/Hausverfahren /Version	Ausgabestand	Titel der Norm	Matrix	Standort
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 EN ISO/ZS 18868:2016-01)	Lebensmittel	Dresden
BIOTECON Diagnostics Foodproof Listeria plus L. monocytogenes Detection-LyoKit 5' Nuclease Version 2	2021-09	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes und Listeria spp. in Lebensmitteln und Umgebungsproben – Real-time-PCR-Verfahren	Lebensmittel, Umgebungsproben	Dresden
SureFood® ALLERGEN Mustard + IAC S 3609	2022-06	Qualitativer Nachweis von Senf in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Multiplex-real-time-PCR-Verfahren	Lebensmittel, Umgebungsproben	Dresden
DIN 58949-3	2012-01	Mikrobiologische Überprüfung von Dampfdesinfektionsanlagen	Bioindikatoren	Mannheim
DIN EN ISO 11138-3	2017-07	Mikrobiologische Überprüfung von Heißluft- und Dampfsterilisatoren mittels Bioindikatoren	Bioindikatoren	Mannheim
DIN EN ISO 11138-4	2017-07	Mikrobiologische Überprüfung von Heißluft- und Dampfsterilisatoren mittels Bioindikatoren	Bioindikatoren	Mannheim
ASU L 13.04-7	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von gesättigten Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit online HPLC-GC-FID (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 16995, Ausgabe August 2017)	Lebensmittel	Mannheim



Norm/Haus- verfahren /Version	Ausgabe- stand	Titel der Norm	Matrix	Standort
Gesundheitsversorgung (Krankenhaushygiene und Infektionsprävention)				
AG Praxishygiene der DGKH: Hygieneaspekte in der Hals- Nasen-Ohren- Praxis	2014	Untersuchung von Wasser und anderen Flüssigkeiten unter krankenhaushygienischen Gesichtspunkten	Wasser	Mannheim