

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-03 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 16.07.2025

Ausstellungsdatum: 16.07.2025

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

Limbach Analytics GmbH
Edwin-Reis-Straße 6-10, 68229 Mannheim

mit dem Standort

Limbach Analytics GmbH
Bamberger Straße 7, 01187 Dresden

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt. Sie gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

Prüfungen in den Bereichen:

ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Wasser (Roh- und Trinkwasser, Brunnenwasser, Grundwasser, Oberflächenwasser sowie Mineral- und Tafelwasser, Brauchwasser);
Probenahme von Roh- und Trinkwasser sowie Brunnenwasser und Brauchwasser;
Probenahme sowie mikrobiologische, molekularbiologische, immunologische und ausgewählte physikalische Untersuchungen von Lebensmitteln;
mikrobiologische, molekularbiologische und immunologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, im Bereich der Umfeld- und Produktionshygiene;
mikrobiologische und ausgewählte chemisch Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

[Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet (Flexibilisierung nach Kategorie A).

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

1 Untersuchungen von Wasser (Roh- und Trinkwasser, Brunnenwasser, Grundwasser, Oberflächenwasser sowie Mineral- und Tafelwasser, Brauchwasser)

1.1 Probenahme

DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
----------------------------------	--

DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
------------------------------------	---

1.2 Sensorik

DEV B 1/2 1971	Prüfung auf Geruch und Geschmack
-------------------	----------------------------------

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-03

DIN EN 1622 (B 3) 2006-10	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Geruchsschwellenwertes (TON) und des Geschmacksschwellenwertes (TFN)
------------------------------	--

1.3 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen

DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung (Einschränkung: <i>hier nur Verfahren A</i>)
DIN 38404-C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur
DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts
DIN EN 27888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit

1.4 Bestimmung von Bakterien mittels mikrobiologischer kultureller Untersuchungen [Flex B]

DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen; Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
DIN EN ISO 11731 (K 23) 2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Verfahren mittels Membranfiltration
TrinkwV §43 Absatz (3)	Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen; Koloniezahl 22°C und 36°C

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-03

UBA-Empfehlung 2018-12 mit Aktualisierung 2022-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses“
--	--

2 Untersuchung von Lebensmitteln

2.1 Probenahme

VO (EG) Nr. 2073/2005 15.11.2005	Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel; Probenahme am Schlachttierkörper, nicht destruktive Probenahme (Kratzschwämme)
ASU L 06.00-59 2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung (Übernahme der DIN EN ISO 17604:2015-12)

2.2 Sensorische Bestimmung

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: <i>Umfang des Prüfpanels, Anforderungen an den Prüfraum, Probenverschlüsselung, Punkt 13 verkürzte Angabe</i>)
--------------------------	--

2.3 Probenvorbereitung

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 Fleisch-erzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse (nach DIN EN ISO 6887-4)
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)
ASU L 06.00-1 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-03

ASU L 06.00-16 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN EN ISO 6887-2)
ASU L 07.00-1 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
ASU L 08.00-1 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Wurstwaren zur chemischen Untersuchung
ASU L 10.00-10 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und 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)
ASU L 20.01-2 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen
ASU L 20.01-3 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung der Proben für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen
ASU L 44.00-2 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung

2.4 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltstoffen und Kennzahlen in Lebensmitteln [Flex C]

SOP-DD-078 2020-08	Bestimmung der Füllmenge von Fertigpackungen
SOP-DD-079 2020-08	Bestimmung der Anteile in Lebensmitteln - gravimetrische Verfahren

2.5 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung [Flex B]

ASU L 05.00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten
---------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-03

ASU L 06.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 13.05-5 1984-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Margarine
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.04-3 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut
ASU L 26.11.03-3 1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark
ASU L 36.00-2 1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Messen des pH-Wertes in Bier

2.6 Berechnungsverfahren

VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011	Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011, betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/ EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission; Berechnungen zur Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln im Sinne der LMIV (Modifikation: <i>Durchführung der Analytik am Standort Leipzig</i>)
Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse 2015-12	Berechnung des BEFFE und BEFFE im Fleischeiweiß gemäß Nr. 1.7 - 1.75 (Modifikation: <i>Durchführung der Analytik am Standort Leipzig</i>)

2.7 Nachweis von Allergenen mittels Enzymimmunoassay in Lebensmitteln [Flex B]

Ridascreen® Fast Milk; R4652 2021-11	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Milchprotein
--	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-03

Ridascreen® Fast Egg; R6402 2022-05	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Vollei(-pulver)
Ridascreen® Fast Soya; R7102 2016-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Sojaproteinen
Ridascreen® Gliadin; R7001 2021-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen
AgraQuant® Plus Casein ELISA test kit 10002042 2019-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein in Lebensmitteln und Umgebungsproben
AgraQuant® Plus Peanut ELISA test kit 10001992 2019-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln und Umgebungsproben
AgraQuant® Plus Sesame ELISA test kit 10002066 2019-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Sesam in Lebensmitteln und Umgebungsproben
AgraQuant® Plus Almond ELISA test kit 10002023 2019-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel in Lebensmitteln und Umgebungsproben

2.8 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren
ISO 15213-2 2023-11	Horizontales Verfahren zum Nachweis und Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von mesophilen Milchsäurebildnern - Koloniezählverfahren bei 30°C
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-03

ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität kleiner als 0,95
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)
ASU L 00.00-21 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestätigung von Escherichia coli durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. in Lebensmitteln; Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)
ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 2018-06	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweis-verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)
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, November 2020)
ASU L 00.00-55 2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6888-1, Juni 2022)
ASU L 00.00-88/1 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-1, Mai 2022)
SU L 00.00-88/2 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-2, Mai 2022)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-03

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)
ASU L 00.00-132/3 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur 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 (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 16649 Teil 3, Januar 2018)
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)
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019)
ASU L 00.00-189/1 2023-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren (nach DIN EN ISO 15213-1, Mai 2023)
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten: Koloniezählverfahren bei 37°C (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10198, Ausgabe Juli 2010)
ASU L 05.00-7 1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Eiern und Eiprodukten - Tropfplattenverfahren
ASU L 06.00-19 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10161, Ausgabe Dezember 2016)
ASU L 06.00-24 2020-05	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164-1, Ausgabe Juni 2019)
ASU L 06.00-25 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Tropfplatten-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164 Teil 2, Juni 2019)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-03

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)
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas spp.</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Spatelverfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)
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

2.9 Nachweis von Bakterien und Allergenen mittels real-time-PCR in Lebensmitteln [Flex B]

DIN CEN ISO 18867 2016-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i> und <i>Yersinia pseudotuberculosis</i>
ASU L 00.00-98 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren
ASU L 00.00-180 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln, Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i> und <i>Yersinia pseudotuberculosis</i> (Übernahme der DIN CEN ISO/TS 18867, Januar 2016)
ASU L 03.00-40 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Käse - Real-time-PCR-Verfahren
ASU L 08.00-65 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Simultaner Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf (<i>Brassica nigra</i> L.) bzw. braunem Senf (<i>Brassica juncea</i> L.), weißem Senf (<i>Sinapis alba</i>), Sellerie (<i>Apium graveolens</i>) und Soja (<i>Glycine max</i>) in Brühwürsten mittels real-time PCR
Foodproof <i>Yersinia enterocolitica</i> und <i>Yersinia pseudotuberculosis</i> Detection-Kit 5`Nuclease Version 1 2018-01	Qualitativer Nachweis von <i>Yersinia enterocolitica</i> und <i>Yersinia pseudotuberculosis</i> in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Realtime-PCR-Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-03

Foodproof Listeria-
monocytogenes Detection-
LyoKit 5' Nuclease
Version 3
2019-12

Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln
und Umgebungsproben - Real-time-PCR-Verfahren

Foodproof Salmonella
Detection-LyoKit 5' Nuclease
Version 3
2019-11

Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln und
Umgebungsproben - Real-time-PCR-Verfahren

2.10 Nachweis von Allergenen mittels Multiplex-real-time-PCR in Lebensmitteln [Flex B]

SureFood® ALLERGEN 4plex
Soya/Celery/Mustard + IAC
S3401 2021-11

Simultaner, qualitativer Nachweis von Soja, Sellerie und Senf in Lebens-
mitteln und Umgebungsproben - Multiplex-real-time PCR-Verfahren

SureFood® ALLERGEN
Mustard + IAC S3609
2022-061

Qualitativer Nachweis von Senf in Lebensmitteln und Umgebungs-
proben - Multiplex-real-time PCR-Verfahren

3 Untersuchungen von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

3.1 Probenahme

ASU B 80.00-5
2019-02

Untersuchung von Bedarfsgegenständen; Verfahren für Probenahme-
techniken zur mikrobiologischen Untersuchung von Ober-flächen mit
Lebensmittelkontakt mittels Abklatsch und Tupfer

3.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]

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: Tupfer-
verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-03

DIN 10113-2 2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeim-gehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahme-vorrichtungen (Abklatsch-verfahren)
ASU B 80.00-5 2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen; Verfahren für Probe-nahmetechniken zur mikrobiologischen Untersuchung von Ober-flächen mit Lebensmittelkontakt mittels Abklatsch und Tupfer

3.3 Nachweis von Allergenen mittels Enzymimmunoassay in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]

AgraQuant® Plus Casein ELISA test kit 10002042 2019-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein in Lebensmitteln und Umgebungsproben
AgraQuant® Plus Peanut ELISA test kit 10001992 2019-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln und Umgebungsproben
AgraQuant® Plus Sesame ELISA test kit 10002066 2019-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Sesam in Lebensmitteln und Umgebungsproben
AgraQuant® Plus Almond ELISA test kit 10002023 2019-08	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel in Lebensmitteln und Umgebungsproben

3.4 Nachweis von Bakterien und Allergenen mittels real-time-PCR in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]

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 pseudo-tuberculosis (Modifikation: <i>Erweiterung auf Umgebungsproben</i>)
Foodproof Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis Detection-Kit 5`Nuclease Version 1 2018-01	Qualitativer Nachweis von Yersinia enterocolitica und Yersinia pseudotuberculosis in Lebensmitteln und Umgebungsproben - Realtime-PCR-Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-03

Foodproof Listeria-
monocytogenes Detection-
LyoKit 5' Nuclease
Version 3
2019-12

Qualitativer Nachweis von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln
und Umgebungsproben - Real-time-PCR-Verfahren

Foodproof Salmonella
Detection-LyoKit 5' Nuclease
Version 3
2019-11

Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln und
Umgebungsproben - Real-time-PCR-Verfahren

3.5 Nachweis von Allergenen mittels Multiplex-real-time-PCR in Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]

SureFood® ALLERGEN 4plex
Soya/Celery/Mustard + IAC
S3401
2021-11

Simultaner, qualitativer Nachweis von Soja, Sellerie und Senf in Lebens-
mitteln und Umgebungsproben - Multiplex-real-time PCR-Verfahren

SureFood® ALLERGEN
Mustard + IAC S3609
2022-06

Qualitativer Nachweis von Senf in Lebensmitteln und Umgebungs-
proben - Multiplex-real-time PCR-Verfahren

4 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV - Trinkwasserverordnung (TrinkwV) vom 20. Juni 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 159, S. 2)

PROBENAHME

Verfahren	Titel
DIN ISO 5667-5 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
UBA-Empfehlung 18. Dezember 2018 (Legionellen)	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probennahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses
UBA-Empfehlung 18. Dezember 2018 (gestaffelte Stagnationsbeprobung und Zufallsstichprobe)	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-03

ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Parameter	Verfahren
Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 2017-09
Intestinale Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 2000-11

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

Parameter	Verfahren
Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 2017-09
Intestinale Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 2000-11
Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 2008-05

ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER

nicht belegt

ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER

Teil I: Allgemeine Indikatorparameter

Parameter	Verfahren
Aluminium	nicht belegt
Ammonium	nicht belegt
Calcitlösekapazität	nicht belegt
Chlorid	nicht belegt
Clostridium perfringens, einschließlich Sporen	DIN EN ISO 14189 2016-11
Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 2017-09
Eisen	nicht belegt
Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 1993-11
Färbung	nicht belegt
Geruch	DIN EN 1622 2006-10 Anhang C
Geschmack	DEV B 1/2 1971
Koloniezahl bei 22 °C	DIN EN ISO 6222 1999-07 TrinkwV §43 Absatz (3)
Koloniezahl bei 36 °C	DIN EN ISO 6222 1999-07 TrinkwV §43 Absatz (3)
Mangan	nicht belegt
Natrium	nicht belegt
Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
Oxidierbarkeit	nicht belegt
Sulfat	nicht belegt
Trübung	nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-20185-01-03

Parameter	Verfahren
Wasserstoffionenkonzentration	DIN EN ISO 10523 2012-04

Teil II: Spezieller Indikatorparameter für Anlagen der Trinkwasserinstallation

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	DIN EN ISO 11731 2019-03 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018 Aktualisierung Dezember 2022 (Bundesgesundheitsblatt 2023 S. 224)

Teil III: Spezieller Indikatorparameter für das Auftreten bestimmter mikrobieller Gefährdungen
nicht belegt

ANLAGE 4: ANFORDERUNGEN AN TRINKWASSER IN BEZUG AUF RADIOAKTIVE STOFFE

nicht belegt

PARAMETER, DIE NICHT IN DEN ANLAGEN 1 BIS 4 DER TRINKWASSERVERORDNUNG ENTHALTEN SIND

Weitere periodische Untersuchungen

nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 40 Absatz (2) TrinkwV.

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
DEV	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm-Untersuchung
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
SOP-DD-xxx	Hausverfahren der Limbach Analytics GmbH)
UBA	Umweltbundesamt