

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Beliehene gemäß § 8 Absatz 1 AkkStelleG i.V.m. § 1 Absatz 1 AkkStelleGBV

Unterzeichnerin der Multilateralen Abkommen
von EA, ILAC und IAF zur gegenseitigen Anerkennung

Akkreditierung



Die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH bestätigt hiermit, dass das Prüflaboratorium

Institut für Qualitätsförderung in der Süßwarenwirtschaft e.V. (IQ.Köln)
Adamsstraße 52-54, 51063 Köln

die Kompetenz nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 besitzt, Prüfungen in folgenden Bereichen durchzuführen:

physikalische, physikalisch-chemische und chemische, immunologische und sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln, Zusatzstoffen sowie von Bedarfsgegenständen in Kontakt mit Lebensmitteln

Die Akkreditierungsurkunde gilt nur in Verbindung mit dem Bescheid vom 10.03.2021 mit der Akkreditierungsnummer D-PL-19374-02. Sie besteht aus diesem Deckblatt, der Rückseite des Deckblatts und der folgenden Anlage mit insgesamt 14 Seiten.

Registrierungsnummer der Urkunde: **D-PL-19374-02-00**

Berlin, 10.03.2021

Im Auftrag Dipl.-Ing. Andrea Valbuena
Abteilungsleiterin

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Standort Berlin
Spittelmarkt 10
10117 Berlin

Standort Frankfurt am Main
Europa-Allee 52
60327 Frankfurt am Main

Standort Braunschweig
Bundesallee 100
38116 Braunschweig

Die auszugsweise Veröffentlichung der Akkreditierungsurkunde bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkKS). Ausgenommen davon ist die separate Weiterverbreitung des Deckblattes durch die umseitig genannte Konformitätsbewertungsstelle in unveränderter Form.

Es darf nicht der Anschein erweckt werden, dass sich die Akkreditierung auch auf Bereiche erstreckt, die über den durch die DAkKS bestätigten Akkreditierungsbereich hinausgehen.

Die Akkreditierung erfolgte gemäß des Gesetzes über die Akkreditierungsstelle (AkkStelleG) vom 31. Juli 2009 (BGBl. I S. 2625) sowie der Verordnung (EG) Nr. 765/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. Juli 2008 über die Vorschriften für die Akkreditierung und Marktüberwachung im Zusammenhang mit der Vermarktung von Produkten (Abl. L 218 vom 9. Juli 2008, S. 30). Die DAkKS ist Unterzeichnerin der Multilateralen Abkommen zur gegenseitigen Anerkennung der European co-operation for Accreditation (EA), des International Accreditation Forum (IAF) und der International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC). Die Unterzeichner dieser Abkommen erkennen ihre Akkreditierungen gegenseitig an.

Der aktuelle Stand der Mitgliedschaft kann folgenden Webseiten entnommen werden:

EA: www.european-accreditation.org

ILAC: www.ilac.org

IAF: www.iaf.nu

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 10.03.2021

Ausstellungsdatum: 10.03.2021

Urkundeninhaber:

**Institut für Qualitätsförderung in der Süßwarenwirtschaft e.V. (IQ.Köln)
Adamsstraße 52-54, 51063 Köln**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische und chemische, immunologische und sensorische
Untersuchungen von Lebensmitteln, Zusatzstoffen sowie von Bedarfsgegenständen in Kontakt mit
Lebensmitteln**

**Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer
vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder
ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**

**Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer
vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und
Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, 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.**

*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.*

*Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand
des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH
(DAkkS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>*

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Zusatzstoffen

1.1 Probenvorbereitung von Lebensmitteln

1.1.1 Mechanische Probenvorbereitung (Zerkleinerung, Homogenisierung, repräsentative Probenmischung) für physikalisch-chemische und immunologische Untersuchungen Lebensmitteln **

PV01.1.000.1 2014-06	Probenzerkleinerung
PV01.1.009.1 2004-11	Herstellen einer repräsentativen Mischprobe
PV01.1.017.1 2015-01	Vorbereitung QS-Proben
PV07.3.001.1 2017-03	Probenvorbereitung für MOSH/MOAH-Analytik

1.1.2 Extraktion (Entfetten) für physikalisch-chemische Untersuchungen von Lebensmitteln **

PV01.1.013.1 2015-10	Entfetten von Lebensmitteln (qualitativ)
PV01.1.013.2 2011-11	Entfetten von Marzipan (qualitativ)

1.2 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen Lebensmitteln *

ASU L 02.06-4 (EG) 1981-01	Analyseverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte – Methode 4: Bestimmung des Fettgehalts (Röse-Gottlieb-Methode)
ASU L 17.00-1 1982-05	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 18.00-4 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

ASU L 18.00-5 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 18.00-12 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trocknungsverlustes in Feinen Backwaren
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
DGF C-III 1 2014	Unverseifbares in Fetten und Ölen (Petrolether-Methode)
ICA 14 1972	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Kakaoprodukten
ICA 16 1973	Bestimmung von Asche in Kakao und Schokoladenprodukten
ICA 25 1988	Wasserunlösliche, wasserlösliche, säureunlösliche, säurelösliche Asche in Kakao und Schokoladenprodukten
ICA 38 1990	Bestimmung des Siebrückstands von Kakaopulver und Kakaomassen (Wassersiebmethode)
PV01.1.001.1 2013-06	Gewichtsbestimmung von Süßwaren
PV02.1.011.1 2020-05	Dichtebestimmung von flüssigen und viskosen Proben
1.3	Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kennzahlen von Lebensmitteln und Zusatzstoffen *
ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

ASU L 13.00-39 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei)
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 18.00-7 1988-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren (Modifikation: <i>Erweiterung auch auf andere Lebensmittel</i>)
ASU L 18.00-13 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifikation: <i>Erweiterung auch auf andere Lebensmittel</i>)
ASU L 39.00-6 (EG) 1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten Teil 6: Reduzierende Zucker nach Luff-Schoorl
ASU L 43.08-2 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ammoniumchlorid in Lakritzerzeugnissen (Wasserdampfdestillation und titrimetrische Bestimmung)
DFG C-V 3 2002	Verseifungszahl
DGF C-V 11d 2002	Jodzahl nach Wijs (Cyclohexan/Eisessig-Methode)
AOAC 939.02 1939	Protein (Milchprotein) in Milkschokolade (Kjeldahl Methode)
ICA 13 1972	Bestimmung von Gesamtstickstoff (Protein) in Kakao und Schokoladenprodukten
ICA 24 1988	Bestimmung der Alkalität von löslicher und unlöslicher Asche in Kakao und Schokoladenprodukten
ICA 26 1988	Bestimmung des Wassergehaltes (Karl Fischer-Verfahren) (Modifikation: <i>hier auch Lebensmittel und Zusatzstoffe</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

PV02.2.011.1
2018-06 Bestimmung von glycosidisch gebundener Blausäure

1.4 Physikalische Bestimmungen von Inhaltsstoffen und Kennzahlen von Lebensmittel ***

DGF C-IV 3a
2003 Bestimmung von Steigschmelzpunkt, Fließschmelzpunkt,
Klarschmelzpunkt

ICA 4
1962 Bestimmung des Schmelzpunktes in Kakaobutter

ICA 31
1988 Bestimmung der Abkühlungs-/Erstarrungskurve von Kakaobutter
und anderen Fetten, die in Schokoladen und Süßwaren eingesetzt
werden

ICA 46
2000 Viskosität und Fließgrenze (nach Casson) in Kakao- und
Schokoladenprodukten

PV08.1.005.1
2005-11 Bestimmung der Gleichgewichtsfeuchte / des a_w -Wertes

PV08.1.007.1
2018-05 Bestimmung der Korngrößenverteilung (Trockensiebung)

PV08.1.009.1
2015-01 Bestimmung der Feinheit mittels Grindometer

**1.5 Elektrodenmessung des pH-Wertes und der Leitfähigkeit von Lebensmittel und
Zusatzstoffen ***

AOAC 970.21
1974 Bestimmung des pH-Wertes von Kakaoprodukten (Potentiometrie)

ICA 15
1972 Bestimmung des pH-Wertes in Kakao und Schokoladenprodukten
(Potentiometrie)
(Modifikation: *hier auch Lebensmittel und Zusatzstoffe*)

PV02.3.001.1
2018-08 Leitfähigkeit von wässrigen Lebensmitteln und Honig
(Potentiometrie)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

1.6 Refraktometrische Bestimmung des Brechungsindex von Lebensmitteln *

ASU L 13.00-28 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
DGF C-IV 5 2005	Brechungsindex von Kakaobutter

1.7 Polarimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 17.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 18.00-6 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren

1.8 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Bestandteilen von Lebensmitteln *

ASU L 17.00-7 1983-11	Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
DGF F-I 5a 2000	Bestimmung von Phosphatiden in Kakao und Schokoladenprodukten
ICA 28 1988	Bestimmung von Methylxanthinen in Kakao und Kakaoprodukten
ICA 29 1988	Bestimmung des Blauwertes (Modifikation: <i>Hexan als Lösungsmittel an Stelle von Tetrachlorkohlenstoff</i>)
ICA 33 1989	Bestimmung von Saccharose, Glucose, Fructose in Schokolade und Süßwaren (Modifikation: <i>hier auch Lebensmittel</i>)
r-biopharm Best.-Nr. 10139068035 2014-01	Bestimmung von Äpfelsäure
r-biopharm Best.-Nr. 10139076035 2012-05	Bestimmung von Citronensäure

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

r-biopharm Best.-Nr. 10139084035 2010-11	Bestimmung von Milchsäure
r-biopharm Best.-Nr. 10148270035 2018-06	Bestimmung von Glycerin
r-biopharm Best.-Nr. 10176290035 2010-11	Bestimmung von Ethanol
r-biopharm Best.-Nr. 10670057035 2014-01	Bestimmung von Sorbit
r-biopharm Best.-Nr. 10207748035 2017-04	Bestimmung von Stärke
r-biopharm Best.-Nr. 11113950035 2013-07	Bestimmung von Maltose
r-biopharm Best.-Nr. E2100 2014-01	Bestimmung von Oxalsäure

**1.9 Bestimmung von Farbstoffen in Lebensmitteln und Zusatzstoffen mittels
Dünnschichtchromatographie**

PV05.2.002.1 2017-07	Bestimmung von wasserlöslichen, synthetischen Farbstoffen
-------------------------	---

**1.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten in Lebensmitteln und
deren Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren
(UV/DAD, FLD, RID) ****

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 00.00-10 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Modifikation: <i>hier auch Zusatzstoffe</i>)
ASU L 00.00-29 2001-07	Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren
ASU L 00.00-85 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC
ASU L 00.00-126 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sucralose in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Modifikation: <i>hier auch Zusatzstoffe</i>)
ASU L 15.00-9 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (Modifikation: <i>hier auch Lebensmittel</i>)
ASU L 15.01/02-2 2013-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Modifikation: <i>Matrix hier auch andere Lebensmittel, modifizierter Eluent</i>)
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
ASU L 23.05-2 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung
ASU L 40.00-10/03 2019-07	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural; Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (nach DIN 10751 Teil 1) (Modifikation: <i>hier auch Lebensmittel</i>)
ASU L 43.00-2 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Steviol-Glycosiden in Süßwaren, Schokolade, koffeinhaltigen Brausen und Lebensmitteln für eine besondere Ernährungsform - HPLC-Verfahren (Modifikation: <i>hier auch Zusatzstoffe</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

ASU L 43.08-1 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao (Modifikation: <i>Verringerung der Einwaage zur Extraktion</i>)
ASU L 48.02-4 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Deoxynivalenol in Säuglings- und Kleinkindnahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer - Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (Modifikation: <i>hier auch Lebensmittel</i>)
AOAC 990.25 1996	Vanillin, Vanillinsäure, p-Hydroxybenzaldehyd, p-Hydroxybenzoesäure und Ethylvanillin in Vanille-Extrakt und künstlichem Vanille-Aroma - Flüssigchromatographische Methode
AOAC 2012.24 2013	Determination of Flavanol and Procyanidin (by Degree of Polymerization 1-10) in Chocolate, Cocoa Liquors, Powders, and Cocoa Flavanol Extracts by Normal Phase High-Performance Liquid Chromatography
DGF C-III 17a 1997	Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Ölen und Fetten
DGF F-II 4a 2000	Bestimmung von Vitamin E (α -, β -, γ -, δ -Tocopherol) in Lebensmitteln
PV06.2.008.1 2019-09	Bestimmung von wasserlöslichen Farbstoffen mittels HPLC
PV06.2.008.2 2019-09	Bestimmung von fettlöslichen Farbstoffen mittels HPLC
PV06.3.001.1 2018-10	Bestimmung von Aflatoxinen und Ochratoxin A
PV06.3.005.1 2018-07	Bestimmung von Fettsäuretryptamiden
PV06.3.010.1 2017-03	Bestimmung der Polyphenole Catechin, Epicatechin, Procyanidin B2 und C1

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

1.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten in Lebensmitteln und deren Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) **

ASU L 13.00-27/3 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)
ASU L 13.03.06-1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Kakaobutter-Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC) (Modifikation: <i>auch Bestimmung der Triglycerid-Zusammensetzung nach C-Zahlen und Stellungsisomeren mit modifizierter Auswertung</i>)
ASU L 13.03.06-2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Quantifizierung von Kakaobutter-Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)
ASU L 17.00-12 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Erweiterung des Spektrums auf FSME von C4 bis C24</i>)
ASU L 18.00-17 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau
ASU L 44.00-9 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Kakaobutter-Äquivalenten in Zartbitterschokolade durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)
ASU L 44.00-10 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Quantifizierung von Kakaobutter-Äquivalenten in Zartbitterschokolade durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)
ICA 22 1973	Bestimmung von Methylestern von Kakaobutter-Fettsäuren mittels Gaschromatographie
JRC/IRMM EUR22666 2007	Detection and Quantification of Cocoa Butter Equivalents in Milk Chocolate
PV07.1.010.1 2020-05	Bestimmung von PGPR in Schokolade

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

PV07.1.011.1 2019-08	Bestimmung von Benzaldehyd in Ölsamen, Rohmassen und ähnlichen Erzeugnissen
PV07.1.020.2 2019-08	Bestimmung von Menthol nach Festphasenreinigung
SLMB Kap 24A/05 2007	Bestimmung von Zucker und Zuckeralkohole in Lebensmitteln und Zusatzstoffen (Modifikation: <i>geänderte Silylierung</i>)

1.12 Bestimmung von Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS) *

AOCS Cd-29b-13 2013	Fettsäuregebundenes 3-MCPD, 2-MCPD und Glycidol in Fetten und Ölen (3-in-1-Methode)
ASU L 13.04-8 2019-12	Bestimmung von fettsäuregebundenem Chlorpropandiol (MCPD) und Glycidol mittels GC/MS in pflanzlichen Ölen Teil 2: Verfahren mittels langsamer alkalischer Umesterung und Messung für 2-MCPD, 3-MCPD und Glycidol
DGF C-VI 18 2010	Fettsäuregebundenes 3-MCPD (3-MCPD-Ester) und Glycidol (Glycidylester) – Summenbestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Differenzmethode)

1.13 Bestimmung von Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Flüssigchromatographie-Gaschromatographie-Kopplung mit konventionellen Detektoren (FLD, FID) **

PV07.3.001.3 2018-12	Bestimmung von MOSH/MOAH in Lebensmitteln
PV07.3.001.4 2017-03	Bestimmung von MOSH/MOAH in Fetten und Ölen

1.14 Bestimmung von Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Hochleistungs-Flüssigchromatographie mit massenspektrometrischer Detektion

PV 06.4.001.1 2020-04	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln (HPLC-MS)
--------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

PV 06.4.006.1 Bestimmung der Mykotoxine Aflatoxin B1, B2, G1, G2, OTA, DON,
2020-04 ZEA, Sterigmatocystin, T-2, HT-2-Toxin in Süßwaren

2 Immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln

2.1 Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln mittels ELISA *

ASU L 00.00-69 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-
2003-12 Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im
Mikrotiterplattensystem
(Modifikation: *Verwendung des Testkits r-biopharm, Ridascreen
Fast, Art. Nr. R6202*)

ASU L 44.00-7 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Haselnuss-
2006-09 Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels
ELISA im Mikrotiterplattensystem
(Modifikation: *Verwendung des Testkits r-biopharm, Ridascreen
Fast, Art. Nr. R6802*)

r-biopharm Nachweis von Gluten/Gliadin mittels ELISA
Ridascreen Fast
Art. Nr. R7002
2018-02

Romerlabs Nachweis von Casein mittels ELISA
Agra Quant Casein
COKAL1200
2018-05

Romerlabs Nachweis von Soja mittels ELISA
AgraQuant Soja
COKAL0048
2017-02

Romerlabs Nachweis von Macadamia mittels ELISA
AgraQuant Macadamia
COKAL1648F
2014-12

r-biopharm Nachweis von Süßlupine mittels ELISA
Ridascreen Fast
Art. Nr. R6102
2016-07

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

r-biopharm Ridascreen Fast Art. Nr. R6402 2015-12	Nachweis von Ei mittels ELISA
r-biopharm Ridascreen Fast Art. Nr. R6901 2017-07	Nachweis von Mandel mittels ELISA
r-biopharm Ridascreen Fast Art. Nr. R7202 2017-08	Nachweis von Sesam mittels ELISA
Romerlabs AgraQuant β - LactoglobulinCOKAL1048 2016-06	Nachweis von β -Lactoglobulin mittels ELISA
Romerlabs AgraQuant Erdnuss COKAL0148 2016-12	Nachweis von Erdnuss mittels ELISA

3 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln ***

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: <i>keine verdeckte Verkostung, da gleichzeitig Identitätsprüfung</i>)
--------------------------	--

4 Bestimmung von Kontaminanten in Verpackungsmitteln und Betriebsstoffen für Verpackungsmaschinen mittels Flüssigchromatographie-Gaschromatographie-Kopplung mit Standarddetektion (FLD, FID) **

PV07.3.001.2 2017-05	Bestimmung von MOSH/MOAH in Verpackungen
PV07.3.001.5 2017-04	Bestimmung von MOSH/MOAH in Schmierstoffen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19374-02-00

Verwendete Abkürzungen:

AOAC	Official Methods of Analysis of AOAC International
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
ICA	International Confectionery Assoziation
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PVxx.x.xxx.x	Prüfvorschrift (Hausverfahren) des IQ.Köln
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelbuch