

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Probenvorbereitung	Fleisch Fleischerzeugnisse	BVL L 06.00-16:2019-07 BVL L 07.00-28:2012-04 BVL L 08.00-36/ 06-1992 DIN EN ISO 6887-2:2017-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-2, Juli 2017)  Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleischerzeugnissen (Durchführung nach L 06.00-16)  Mikrobiologische Untersuchung von Wurstwaren; Vorbereitung der Proben (Durchführung nach L 06.00-16)	31.01.2020	x	x	x
Spatelverfahren Gußverfahren Tropfplattenverfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse	BVL L 06.00-18:2017-10 BVL L 06.00-19:2017-10 BVL L 07.00-29:1984-05 BVL L 07.00-30:1984-05 BVL L 08.00-37:1992-06 BVL L 08.00-38:1992-06 DIN 10161-1:1984-02 DIN 10161:2016-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatel- und Plattengussverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10161 Teil 1, Ausgabe Februar 1984)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Tropfplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10161, Ausgabe Dezember 2016)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach L 06.00-18)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren (Durchführung nach L 06.00-19)  Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Wurstwaren; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach L 06.00-18)  Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 ° in Wurstwaren; Tropfplatten-Verfahren (Durchführung nach L 06.00-19)  Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren)  Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C - Tropfplattenverfahren	09.11.2017	x	x	x

**Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen**

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Spatelverfahren Tropfplattenverfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse	BVL L 06.00-25:2019-12 BVL L 06.00-24:2019-12 BVL L 07.00-37:1987-11 BVL L 07.00-38:1987-11 BVL L 08.00-30:1987-11 BVL L 08.00-29:1987-11 DIN 10164-2:2019-06 DIN 10164-1:2019-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Tropfplatten-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164 Teil 2, Juni 2019)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164-1, Ausgabe Juni 2019)  Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach L 06.00-24)  Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren (Durchführung nach L 06.00-25)  Bestimmung von Enterobacteriaceae in Wurstwaren; Tropfplatten-Verfahren (Durchführung nach L 06.00-25)  Bestimmung von Enterobacteriaceae in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach L 06.00-24)  Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Tropfplatten-Verfahren  Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - <del>Bestimmung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Spatelverfahren</del>	31.01.2020	x	x	x Spatel =Referenz  - Tropfpl.
Gußverfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse	BVL L 06.00-39:1994-05 BVL L 07.00-51:1994-05 BVL L 08.00-43:1994-05 DIN 10103:1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichlautenden Deutschen Norm DIN 10103, Ausgabe August 1993)  Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleischerzeugnissen; Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach 06.00-29)  Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Wurstwaren; Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach 06.00-29)  Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien; Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	07.11.2008	x	x	x
Spatelverfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse	BVL L 06.00-31:2017-10 BVL L 07.00-45:1991-06 BVL L 08.00-34:1991-06 DIN 10168:1991-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10168, Ausgabe September 1991)  Bestimmung von Laktobazillen in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach 06.00-31)  Bestimmung von Laktobazillen in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach 06.00-31)  Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Laktobazillen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	11.03.1996	x	x	x

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Spatelverfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse	BVL L 06.00-35:2017-10 BVL L 07.00-49:1992-12 BVL L 08.00-41:1992-12 DIN 10109:2016-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)  Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach L 06.00-35)  Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach L 06.00-35)  <del>Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien - Spatelverfahren</del>	09.11.2017	x	x	x
Spatelverfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse	BVL L 06.00-43:2011-06 BVL L 07.00-53:2011-06 BVL L 08.00-46:2011-06 DIN EN ISO 13720:2010-12	<del>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren</del> Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 13720, Ausgabe Dezember 2010)  Zählung von Pseudomonas spp. in Fleischerzeugnissen (nach DIN EN ISO 13720) (Durchführung nach L 06.00-43)  Zählung von Pseudomonas spp. in Wurstwaren (nach DIN EN ISO 13720) (Durchführung nach L 06.00-43)  Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010); Deutsche Fassung EN ISO 13720:2010	20.07.2011	x	x	x
Spatelverfahren	Fleisch	BVL L 06.00-40:2018-10 DIN 10112:1996-10 zurückgezogene Norm	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch - Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10112, Ausgabe Oktober 1996)  Mikrobiologische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch - Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren)	19.11.2018	x	x	x
Anreicherung	Fleisch Fleischerzeugnisse	BVL L 06.00-11:1990-06 BVL L 07.00-11/06-1990 BVL L 08.00-13/06-1990 BVL L 00.00-20:2021-07 DIN EN ISO 6579-1:2020-08	Nachweis von Salmonellen in Fleisch (Durchführung nach L 00.00-20)  Nachweis von Salmonellen in Fleischerzeugnissen (Durchführung nach L 00.00-20)  Nachweis von Salmonellen in Wurstwaren (Durchführung nach L 00.00-20)  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)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020	16.08.2021	x	x	-
Spatenverfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse	BVL L 06.00-24:2019-12 BVL 07.00-37:1987-11 BVL L 08.00-29:1987-11 DIN 10164-1:2019-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10164-1, Ausgabe Juni 2019)  Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach L 06.00-24)  Bestimmung von Enterobacteriaceae in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach L 06.00-24)  Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Spatelverfahren (Referenzverfahren)	31.01.2020	x	x	x

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Probenvorbereitung	Fisch Fischerzeugnisse	BVL L 10.00-10:2021-03 BVL L 11.00-8:2021-03 BVL L 00.00-54:2019-07 DIN EN ISO 6887-1:2017-07 DIN EN ISO 6887-3:2020-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6887-3, Dezember 2020)  Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fischereierzeugnissen  Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von - Lebensmitteln - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von - Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-1, Juli 2017)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 6887-1:2017  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 Fischereierzeugnissen (ISO 6887-3:2017 + <del>Ampl. 1:2020</del> , Deutsche Fassung EN ISO 6887-3:2017 + A1:2020)	13.04.2021	x	x	x
DNA-Extraktion	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-98:2007-04 - Thermische Extraktion BVL L 00.00-95(V):2006-12 - Enzymatische DNA-Extraktion Qiagen, QIAamp DNA Kits, Cat. No. / ID: 51304:2021-10	Thermische Extraktion nach ASU L 00.00-98 Enzymatische Extraktion nach ASU L 00.00-95(V) Extraktion mittels Testkit: QIAamp DNA Kits For isolation of genomic, mitochondrial, bacterial, parasite or viral DNA	13.06.2012	x	x	x
DNA-Extraktion	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 08.00-56:2020-02 SureFood® PREP Advanced Protokoll 1+2, Art. Nr. S1053:2022-09	DNA-Extraktion mit CTAB nach ASU L 08.00-56  Die Durchführung gemäß Protokoll 1 dient der sensitiven Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 2 dient der Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln sowie aus Proben, bei denen mit der Durchführung gemäß Protokoll 1 eine Inhibition in <u>der Proben-DNA auftritt</u> .	27.10.2022	x	x	x
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ALLERGEN Sesame, Art. No. S3608:2023-04 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Protokoll 1+2, Art. Nr. S1053:2022-09 SAA Q 048 :2016-05	SureFood® ALLERGEN Sesame ist eine real-time PCR zum direkten qualitativen und/oder quantitativen Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Sesam (Sesamum indicum) gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 in Lebensmitteln.  Die Durchführung gemäß Protokoll 1 dient der sensitiven Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 2 dient der Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln sowie aus Proben, bei denen mit der Durchführung gemäß Protokoll 1 eine Inhibition in <u>der Proben-DNA auftritt</u> .	09.06.2023	x	x	x

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ALLERGEN Hazelnut Art. No. S3602 :2022-05 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Protokoll 1+2, Art. Nr. S1053:2022-09 SAA Q 048 :2016-05	SureFood® ALLERGEN Hazelnut ist eine real-time PCR zum direkten qualitativen und/oder quantitativen Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Haselnuss ( <i>Corylus avellana</i> , <i>Corylus maxima</i> ) gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 1 dient der sensitiven Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 2 dient der Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln sowie aus Proben, bei denen mit der Durchführung gemäß Protokoll 1 eine Inhibition in der Proben-DNA auftritt.  <u>Allgemeine Qualitätssicherungshinweise bei der Allergen-Analytik</u>	09.06.2023	x	x	-
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ANIMAL ID Pork IAAC Art. No. S6114 :2019-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® ANIMAL QUANT Pork Art. No. S1011 :2020-05 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Basic Art. No. S1052 :2022-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Art. No. S1053 :2022-09	SureFood® ANIMAL QUANT Pork ist eine real-time PCR zur relativen quantitativen Bestimmung des Schwein-DNA Anteils ( <i>Sus scrofa</i> ) relativ zum Gesamttier (Amnioten)-DNA Anteil in Fleischwaren.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) aus Rohstoffen sowie aus schwach prozessierten Lebens- und Futtermitteln. Es wird ebenfalls empfohlen zur Extraktion tierischer DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) und kann mit zwei unterschiedlichen Protokollen angewendet werden.	20.03.2023	x	x	x
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ANIMAL ID Beef IAAC Art. No. S6113 :2019-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Basic Art. No. S1052 :2022-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Art. No. S1053 :2022-09	Mit diesem Test wird Rind-DNA ( <i>Bos taurus</i> ) nachgewiesen. Der Test ist mit einer internen Amplifikationskontrolle sowie mit einem internen allgemeinen Nachweis für Wirbeltier DNA ausgestattet (IAAC).  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) aus Rohstoffen sowie aus schwach prozessierten Lebens- und Futtermitteln. Es wird ebenfalls empfohlen zur Extraktion tierischer DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) und kann mit zwei unterschiedlichen Protokollen angewendet werden.	07.11.2022	x	x	x
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ANIMAL ID Chicken IAAC Art. No. S6115 :2019-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Basic Art. No. S1052 :2022-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Art. No. S1053 :2022-09	Mit diesem Test wird Huhn-DNA ( <i>Gallus gallus</i> ) nachgewiesen. Der Test ist mit einer internen Amplifikationskontrolle sowie mit einem internen allgemeinen Nachweis für Wirbeltier DNA ausgestattet (IAAC).  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) aus Rohstoffen sowie aus schwach prozessierten Lebens- und Futtermitteln. Es wird ebenfalls empfohlen zur Extraktion tierischer DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) und kann mit zwei unterschiedlichen Protokollen angewendet werden.	07.11.2022	x	x	-

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
MPN	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-132-3:2019-03 DIN EN ISO 16649-3:2018-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16649 Teil 3, Januar 2018)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (ISO 16649-3:2015, korrigierte Fassung 2016-12-15); Deutsche Fassung EN ISO 16649-3:2015	06.03.2019	x	x	-
Spätelverfahren	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-132-2:2021-03 DIN ISO 16649-2:2020-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (Übernahme der Norm DIN ISO 16649-2, Dezember 2020)  Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (ISO 16649-2:2001)	13.04.2021	x	x	-
Probenvorbereitung	Milch Milchprodukte	BVL L 01.00-1:2021-03 BVL L 02.00-1:2021-03 BVL L 03.00-1:2021-03 BVL L 04.00-1:2021-03 BVL L 42.00-1:2021-03 DIN EN ISO 6887-5:2020-08	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 (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6887-5, August 2020)  Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milchprodukten (nach DIN EN ISO 6887-5) (Durchführung nach L 01.00-1)  Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Käse (nach DIN EN ISO 6887-5) (Durchführung nach L 01.00-1)  Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Butter (nach DIN EN ISO 6887-5) (Durchführung nach L 01.00-1)  Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Speiseeis (nach DIN EN ISO 6887-5) (Durchführung nach L 01.00-1)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6887-5:2020	14.04.2021	x	x	x
Gußverfahren	Milch Milchprodukte	BVL L 01.00-5:2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten	20.11.2007	-	x	x

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
MPN	Milch Milchprodukte	BVL L 01.00-2:1991-12 BVL L 02.00-2:1987-02 BVL L 03.00-2:1987-03 BVL L 04.00-2:1987-03 BVL L 42.00-6:1987-03 ISO 4831:2006-08 DIN 10172-1:1992-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium  Bestimmung der coliformen Keime in Milchprodukten; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Durchführung nach L 01.00-2)  Bestimmung der coliformen Keime in Käse; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Durchführung nach L 01.00-2)  Bestimmung der coliformen Keime in Butter; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Durchführung nach L 01.00-2)  Bestimmung der coliformen Keime in Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Durchführung nach L 01.00-2)  Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren  Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der coliformen Keime; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	20.11.2007	x	x	x
Gußverfahren	Milch Milchprodukte	BVL L 01.00-3:1987-03 BVL L 02.00-3:1987-03 BVL L 03.00-2:1987-03 BVL L 04.00-3:1987-03 BVL L 42.00-7:1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden  Bestimmung der coliformen Keime in Milchprodukten; Verfahren mit festem Nährboden (Durchführung nach L 01.00-3)  Bestimmung der coliformen Keime in Käse; Verfahren mit festem Nährboden (Durchführung nach L 01.00-3)  Bestimmung der coliformen Keime in Butter; Verfahren mit festem Nährboden (Durchführung nach L 01.00-3)  Bestimmung der coliformen Keime in Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (Durchführung nach L 01.00-3)	07.03.1996	x	x	x
MPN	Milch Milchprodukte	BVL L 01.00-2:1991-12 BVL L 02.00-2:1987-03 ISO 4831:2006-08 DIN 10172-1:1992-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium  Bestimmung der coliformen Keime in Milchprodukten; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Durchführung nach L 01.00-2)  Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren  Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der coliformen Keime; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	20.11.2007	x	x	-

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Gußverfahren	Milch Milchprodukte	BVL L 01.00-37:1991-12 BVL L 02.00-10:1990-06 BVL L 03.23-1:1987-06 BVL L 03.34-1:1987-06 BVL L 48.01-15:1990-06 BVL L 20.01-7:1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren  Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milchprodukten; Referenzverfahren (Durchführung nach L 01.00-37)  Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Frischkäse; Referenzverfahren (Durchführung nach L 01.00-37)  Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Käsezubereitungen; Referenzverfahren (Durchführung nach L 01.00-37)  Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Referenzverfahren (Durchführung nach L 01.00-37)  Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen (Durchführung nach L 01.00-37)	11.03.1996	x	x	x
Anreicherung	Milch Milchprodukte	BVL L 01.00-13:1990-06 BVL L 02.00-8:1990-06 BVL L 00.00-20:2021-07 DIN EN ISO 6579-1:2020-08	Nachweis von Salmonellen in Milch (Durchführung nach L 00.00-20)  Nachweis von Salmonellen in Milchprodukten (Durchführung nach L 00.00-20)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020  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)	16.08.2021	x	x	-
Probenvorbereitung	Trockenmilcherzeugnisse	BVL L 02.07-1:1987-06	Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Verfahren für Trockenmilcherzeugnisse	09.02.1999	x	x	x
Anreicherung	Trockenmilcherzeugnisse	BVL L 02.07-2:1987-03 BVL L 03.42-5:1987-03 BVL L 48.01-10:1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung  Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung (Durchführung nach L 02.07-2)	09.02.1999	x	x	x
Gußverfahren	Trockenmilcherzeugnisse	BVL L 02.07-7:1987-06 BVL L 01.00-37:1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren  Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Trockenmilcherzeugnissen; Referenzverfahren (Durchführung nach L 01.00-37)	08.03.1996	x	x	-
Anreicherung	Milch Milchprodukte	BVL L 01.00-53:2018-10 DIN 10198-2:1992-10 zurückgezogene Norm BVL L 02.00-21:1992-12 BVL L 02.07-11:1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit selektiver Anreicherung (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10198 Teil 2, Ausgabe Oktober 1992)  Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus; Verfahren mit selektiver Anreicherung  Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milchprodukten; Verfahren mit selektiver Anreicherung (nach L 01.00-53)  Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Trockenmilcherzeugnissen; Verfahren mit selektiver Anreicherung (nach L 01.00-53)	03.12.2018	x	x	x

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen



Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
MPN	Milch Milchprodukte	BVL L 01.00-54:1992-12 DIN 10183-3:1992-10 BVL L 02.00-22:1992-12 BVL L 02.07-10:1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime  Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der Escherichia coli; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime  Bestimmung der Escherichia coli in Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime (Durchführung nach L 01.00-54)  Bestimmung der Escherichia coli in Trockenmilcherzeugnissen; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime (Durchführung nach L 01.00-54)	07.03.1996	x	x	x
Spatelverfahren	Milch Milchprodukte	BVL L 01.00-72:2011-01 DIN 10198:2010-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10198, Ausgabe Juli 2010)  Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 37 °C	21.07.2013	x	x	-
Probenvorbereitung	Milch Milchprodukte	BVL L 01.00-1:2021-03 BVL L 04.00-1:2021-03 DIN EN ISO 6887-5:2020-08	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 (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6887-5, August 2020)  Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Butter (nach DIN EN ISO 6887-5) (Durchführung nach L 01.00-1)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6887-5:2020	16.08.2021	x	x	x
MPN	Butter	BVL L 01.00-2:1991-12 BVL L 04.00-2:1987-03 ISO 4831:2006-08 DIN 10172-1:1992-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nähmedium  Bestimmung der coliformen Keime in Butter; Verfahren mit flüssigem Nähmedium (Durchführung nach L 01.00-2)  Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren  Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der coliformen Keime; Verfahren mit flüssigem Nähmedium	22.11.2007	x	x	-
Gußverfahren	Butter	BVL L 01.00-3:1987-03 BVL L 04.00-3:1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden  Bestimmung der coliformen Keime in Butter; Verfahren mit festem Nährboden (Durchführung nach L 01.00-3)	07.03.1996	x	x	-
Spatelverfahren	Butter	BVL L 04.00-19:1995-01 BVL L 01.00-57:1995-01	Bestimmung der Keimzahl in Butter; Spatelverfahren (Durchführung nach L 01.00-57)  Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten; Spatelverfahren (nach DIN 10192-5)	07.03.1996	x	x	-

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
MPN	Butter	BVL L 04.00-18:1992-12 BVL L 01.00-54:1992-12 DIN 10183-3:1992-10	Bestimmung der Escherichia coli in Butter; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime (Durchführung nach L 01.00-54)  Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime  Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der Escherichia coli; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	03.12.2008	x	x	-
Anreicherung	Butter	BVL L 04.00-17/1992-12 BVL L 01.00-53:2018-10 DIN 10198-2:1992-10 zurückgezogene Norm	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Butter; Verfahren mit selektiver Anreicherung (nach L 01.00-53)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit selektiver Anreicherung (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10198 Teil 2, Ausgabe Oktober 1992)  Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus; Verfahren mit selektiver Anreicherung	03.12.2018	x	x	-
Spätelverfahren	Butter	BVL L 04.00-21:2000-07 BVL L 01.00-72:2011-01 DIN 10198:2010-07	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Butter und Milcherzeugnissen; Koloniezählverfahren bei 37°C (Durchführung nach L 01.00-72)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10198, Ausgabe Juli 2010)  Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 37 °C	19.07.2013	x	x	-
Anreicherung	Butter	BVL L 04.00-11:1990-06 BVL L 00.00-20:2021-07 DIN EN ISO 6579-1:2020-08	Nachweis von Salmonellen in Butter (Durchführung nach L 00.00-20)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020  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)	16.08.2021	x	x	-
Probenvorbereitung	Käse	BVL L 01.00-1:2021-03 BVL L 03.00-1:2021-03 DIN EN ISO 6887-5:2020-08	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 (Übernahme der Norm DIN EN ISO 6887-5, August 2020)  Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Käse (nach DIN EN ISO 6887-5) (Durchführung nach L 01.00-1)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6887-5:2020	03.05.2021	x	x	x

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Gußverfahren	Käse	BVL L 01.00-3:1987-03 BVL L 03.00-2:1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden  Bestimmung der coliformen Keime in Käse; Verfahren mit festem Nährboden (Durchführung nach L 01.00-3)	06.03.1996	x	x	-
Anreicherung	Käse	BVL L 03.00-7:1990-06 BVL L 00.00-20:2021-07 DIN EN ISO 6579-1:2020-08	Nachweis von Salmonellen in Käse (Durchführung nach L 00.00-20)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020  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)	16.08.2021	x	x	-
MPN	Käse	BVL L 03.00-15:1987-06 BVL L 01.00-25:1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Escherichia coli in Käse; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Durchführung nach L 01.00-25)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium	30.10.2001	x	x	-
Spatelverfahren	Käse	BVL L 03.00-29:2000-07 BVL L 01.00-72:2011-01 DIN 10198:2010-07	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Käse; Koloniezählverfahren bei 37 °C (Durchführung nach L 01.00-72)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10198, Ausgabe Juli 2010)  Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 37 °C	10.03.2011	x	x	-
Spatelverfahren	Käse	BVL L 03.00-23:1995-01 BVL L 01.00-57:1995-01	Bestimmung der Keimzahl in Käse; Spatelverfahren (Durchführung nach L 01.00-57)  Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten; Spatelverfahren (nach DIN 10192-5)	07.03.1996	x	x	-
MPN	Käse	BVL L 01.00-2:1991-12 BVL L 03.00-2:1987-03 ISO 4831:2006-08 DIN 10172-1:1992-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium  Bestimmung der coliformen Keime in Käse; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Durchführung nach L 01.00-2)  Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren  Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der coliformen Keime; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	02.12.2008	x	x	-

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
MPN	Käse	BVL L 03.00-22:1992-12 BVL L 01.00-54:1992-12 DIN 10183-3:1992-10	Bestimmung der Escherichia coli in Käse; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime (Durchführung nach L 01.00-54)  Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime  Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der Escherichia coli; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	03.12.2008	x	x	-
Anreicherung	Käse	BVL L 03.00-21:1992-12 BVL L 01.00-53:2018-10 DIN 10198-2:1992-10 zurückgezogene Norm	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Käse; Verfahren mit selektiver Anreicherung (nach L 01.00-53)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit selektiver Anreicherung (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10198 Teil 2, Ausgabe Oktober 1992)  Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus; Verfahren mit selektiver Anreicherung	03.12.2018	x	x	- x -
Gußverfahren	Käsezubereitung Frischkäse	BVL L 03.23-1:1987-06 BVL L 03.34-1:1987-06 BVL L 01.00-37:1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren  Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Frischkäse; Referenzverfahren (Durchführung nach L 01.00-37)  Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Käsezubereitungen; Referenzverfahren (Durchführung nach L 01.00-37)	23.07.2013	x	x	-
Probenvorbereitung	Mayonnaise Feinkosterzeugnisse emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen	BVL L 20.01-2:1990-06 BVL L 20.01-3:1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen  Untersuchung von Lebensmitteln; Vorbereitung der Proben für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	06.03.1996	x	x	x
Spatelverfahren Gußverfahren	Mayonnaise Feinkosterzeugnisse emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen	BVL L 20.01-5/06-1990 BVL L 06.00-18:2017-10	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach L 06.00-18)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10161 Teil 1, Ausgabe Februar 1984)	16.11.2017	x	x	-
Gußverfahren	Mayonnaise Feinkosterzeugnisse emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen	BVL L 01.00-37:1991-12 BVL L 20.01-7:1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren  Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen (Durchführung nach L 01.00-37)	08.01.1994	x	x	-
Spatelverfahren	Mayonnaise Feinkosterzeugnisse emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen	BVL L 20.01-10:1992-12	Bestimmung der aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	11.03.1996	x	x	x

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Anreicherung	Mayonnaise Feinkosterzeugnisse emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen	BVL L 20.01-9:1990-06 BVL L 00.00-20:2021-07 DIN EN ISO 6579-1:2020-08	Nachweis von Salmonellen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen (Durchführung nach L 00.00-20)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020  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)	16.08.2021	x	x	-
Gußverfahren	Mayonnaise Feinkosterzeugnisse emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen	BVL L 05.00-5:1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Gußverfahren (Referenzverfahren)	02.11.1996	x	x	x
Anreicherung	Mayonnaise Feinkosterzeugnisse emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen	BVL L 20.01-12:1992-12 BVL L 01.00-53:2018-10 DIN 10198-2:1992-10 zurückgezogene Norm	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Mayonnaisen, emulgierten Soßen, kalten Fertigsoßen und Feinkostsalaten; Verfahren mit selektiver Anreicherung (nach L 01.00-53)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit selektiver Anreicherung (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10198 Teil 2, Ausgabe Oktober 1992)  Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus; Verfahren mit selektiver Anreicherung	03.12.2018	x	x	-
Tropfplattenverfahren	Mayonnaise Feinkosterzeugnisse emulgierte Soßen kalte Fertigsoßen	BVL L 20.01-4:1990-06 BVL L 06.00-19:2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Tropfplattenverfahren  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Tropfplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10161, Ausgabe Dezember 2016)	09.11.2017	x	x	-
Gußverfahren	Speiseeis	BVL L 42.00-2:1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Gußverfahren	07.03.1996	x	x	x
Spatelverfahren	Speiseeis	BVL L 42.00-3:1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Ausstrichverfahren	01.04.1998	x	x	-
MPN	Speiseeis	BVL L 01.00-2:1991-12 BVL L 42.00-6:1987-03 ISO 4831:2006-08 DIN 10172-1:1992-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium  Bestimmung der coliformen Keime in Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Durchführung nach L 01.00-2)  Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren	22.11.2007	x	x	-
Anreicherung	Speiseeis	BVL L 42.00-4:1990-03 BVL L 00.00-20:2021-07 DIN EN ISO 6579-1:2020-08	Nachweis von Salmonellen in Speiseeis und Speiseis halberzeugnissen (Durchführung nach L 00.00-20)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020  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)	16.08.2021	x	x	-

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
MPN	Speiseeis	BVL L 42.00-15:1992-12 BVL L 01.00-54:1992-12 DIN 10183-3:1992-10	Bestimmung der Escherichia coli in Speiseeis; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime (Durchführung nach L 01.00-54)  Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime  Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der Escherichia coli; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	07.03.1996	x	x	-
Anreicherung	Speiseeis	BVL L 42.00-14:1992-12 BVL L 01.00-53:2018-10 DIN 10198-2:1992-10 zurückgezogene Norm	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Speiseeis; Verfahren mit selektiver Anreicherung (nach L 01.00-53)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit selektiver Anreicherung (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10198 Teil 2, Ausgabe Oktober 1992)  Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus; Verfahren mit selektiver Anreicherung	03.12.2018	x	x	-
Anreicherung	Speiseeis	BVL L 42.08-1:1987-03 BVL L 02.07-2:1987-03	Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Speiseispulver; Verfahren mit selektiver Anreicherung (Durchführung nach L 02.07-2)  Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung	02.12.2008	x	x	-
Gußverfahren	Speiseeis	BVL L 01.00-3:1987-03 BVL L 42.00-7:1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden  Bestimmung der coliformen Keime in Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (Durchführung nach L 01.00-3)	03.12.2008	x	x	-
MPN	Speiseeis	BVL L 42.00-10:1987-06 BVL L 01.00-25:1997-09	Bestimmung der Escherichia coli in Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Durchführung nach L 01.00-25)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium	03.12.2008	x	x	-
Spätelverfahren	Speiseeis	BVL L 42.00-18:2011-01 BVL L 01.00-72:2011-01 DIN 10198:2010-07	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Speiseeis; Koloniezählverfahren bei 37°C (Durchführung nach L 01.00-72)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Teil 1; Koloniezählverfahren bei 37 °C (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN 10198, Ausgabe Juli 2010)  Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 37 °C	19.07.2013	x	x	-
Probenvorbereitung	Eier Eiprodukte	BVL L 05.00-4:1997-01	Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische Untersuchung von Eiern und Eiprodukten	08.11.2001	x	x	x

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Spatelverfahren Gußverfahren Tropfplattenverfahren	Eier Eiprodukte	BVL L 05.00-6:1990-06 BVL L 05.00-7:1990-06 BVL L 06.00-18:2017-10 BVL L 06.00-19:2017-10	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Eiern und Eiprodukten; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach L 06.00-18)  Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Eiern und Eiprodukten; Tropfplattenverfahren (Durchführung nach L 06.00-19)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10161 Teil 1, Ausgabe Februar 1984)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Tropfplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10161, Ausgabe Dezember 2016)	09.11.2017	x	x	-
Gußverfahren	Eier Eiprodukte	BVL L 05.00-5:1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsößen; Gußverfahren (Referenzverfahren)	07.03.1996	x	x	x
Anreicherung	Eier Eiprodukte	BVL L 05.00-8:1997-01 BVL L 02.07-2:1987-03	Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Eiern und Eiprodukten; Verfahren mit selektiver Anreicherung  (Durchführung nach L 02.07-2)  Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung	25.03.1997	x	x	-
Anreicherung	Eier Eiprodukte	BVL L 05.00-9:1990-06 BVL L 00.00-20:2021-07 DIN EN ISO 6579-1:2020-08	Nachweis von Salmonellen in Eiern und Eiprodukten (Durchführung nach L 00.00-20)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020  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)	16.08.2021	x	x	-
Anreicherung	Eier Eiprodukte	BVL L 05.00-18:1992-12 BVL L 01.00-53:2018-10 DIN 10198-2:1992-10 zurückgezogene Norm	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Eiern und Eiprodukten; Verfahren mit selektiver Anreicherung (nach L 01.00-53)  Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten - Verfahren mit selektiver Anreicherung (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10198 Teil 2, Ausgabe Oktober 1992)  Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus; Verfahren mit selektiver Anreicherung	03.12.2018	x	x	- x -
Anreicherung	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-20:2021-07 DIN EN ISO 6579-1:2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020  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)	16.08.2021	x	x	x
Sonstige	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-21:1990-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestätigung von Escherichia coli durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen	07.03.1996	x	x	x

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
MPN	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 01.00-25:1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium	07.11.2001	x	x	x
MPN	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-100:2006-12 DIN EN ISO 6888-3:2005-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-3, Ausgabe Juli 2005)  Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (ISO 6888-3:2003); Deutsche Fassung EN ISO 6888-3:2003 + AC:2005	11.07.2013	x	x	x
Probenvorbereitung	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-54:2019-07 DIN EN ISO 6887-1:2017-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von - Lebensmitteln - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von - Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-1, Juli 2017)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 6887-1:2017	31.01.2020	x	x	-
Abklatschverfahren	Oberflächen	DIN 10113-3:1997-07 Baumgart mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln Behr's Verlag Entscheidung der Kommission vom 08.06.2001 Richtlinienreihe VDI 6022 Blatt 1-6:2018-01	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)  Richtwerte gem. Baumgart mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln Behr's Verlag, Entscheidung der Kommission vom 08.06.2001, Richtlinienreihe VDI 6022 Blatt 1-6	22.11.2018	x	x	x
Tupfverfahren	Oberflächen	DIN 10113-1:1997-07 Baumgart mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln Behr's Verlag Entscheidung der Kommission vom 08.06.2001 Richtlinienreihe VDI 6022 Blatt 1-6:2018-01	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupfverfahren  Richtwerte gem. Baumgart mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln Behr's Verlag, Entscheidung der Kommission vom 08.06.2001, Richtlinienreihe VDI 6022 Blatt 1-6	22.11.2018	x	x	x
MPN	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-133/1:2018-03 DIN EN ISO 21528-1:2017-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 21528-1, September 2017)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (ISO 21528-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 21528-1:2017	09.04.2018	x	x	x
Probenvorbereitung	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-89:2019-07 DIN EN ISO 6887-4:2017-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6887-4, Juli 2017)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017); Deutsche Fassung EN ISO 6887-4:2017	31.01.2020	x	x	-

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen



Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Anreicherung	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-32/1:2018-03 DIN EN ISO 11290-1:2017-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 11290-1:2017	19.03.2018	x	x	x
MPN	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-108:2007-04 DIN EN ISO 21871:2006-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsüktivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN ISO 21871, Ausgabe April 2006)  Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsüktivem <i>Bacillus cereus</i> - Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren (ISO 21871:2006); Deutsche Fassung EN ISO 21871:2006	19.07.2013	x	x	-
Spatelverfahren	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-55:2022-08 DIN EN ISO 6888-1:2022-06	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (nach DIN EN ISO 6888-1)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium (ISO 6888-1:2021); Deutsche Fassung EN ISO 6888-1:2021	12.01.2023	x	x	x
Spatelverfahren	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-33:2021-03 DIN EN ISO 7932:2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsüktivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme der Norm DIN EN ISO 7932, November 2020)  Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsüktivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004 + Amd 1:2020, korrigierte Fassung 2020-08); Deutsche Fassung EN ISO 7932:2004 + A1:2020	14.04.2021	x	x	x
Gußverfahren	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-57:2006-12 DIN EN ISO 7937:2004-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)  Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004); Deutsche Fassung EN ISO 7937:2004	25.11.2008	x	x	x
Spatelverfahren	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-22:2018-03 DIN EN ISO 11290-2:2017-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-2, September 2017)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017); Deutsche Fassung EN ISO 11290-2:2017	27.03.2018	x	x	x

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Anreicherung	Oberflächen	BVL L 00.00-20:2021-07 DIN EN ISO 6579-1:2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020 - Anwendungsbereich Umfeldproben  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) - Anwendungsbereich Umfeldproben	16.08.2021	x	x	x
Tupferverfahren Kratzschwamm	Oberflächen	BVL L 00.00-32/1:2018-03 DIN EN ISO 11290-1:2017-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017) - Anwendungsbereich Umfeldproben  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 11290-1:2017 - Anwendungsbereich Umfeldproben	19.03.2018	x	x	x
Gußverfahren	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-133/2:2019-12 DIN EN ISO 21528-2:2019-05	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)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01); Deutsche Fassung EN ISO 21528-2:2017	31.01.2020	x	x	x
Gußverfahren Spatelverfahren	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-88/1:2023-04 BVL L 00.00-88/2:2023-04 DIN EN ISO 4833-1:2022-05 DIN EN ISO 4833-2:2022-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-1, Mai 2022)  Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der Norm DIN EN ISO 4833-2, Mai 2022)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 4833-1:2013 + A1:2022  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833-2:2013 + Cor. 1:2014 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 4833-2:2013 + AC:2014 + A1:2022	07.06.2023	x	x	x
Hemmstofftest	Fleisch Innereien	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene - AVV LmH) – Stand 09.11.2009 / Zuletzt geändert durch Verwaltungsvorschrift vom 07.07.2022 (BAnz AT 19.07.2022 B2)	Qualitative Bestimmung von Hemmstoffen in Lebens- und Futtermitteln , 3 Platten Hemmstofftest (Sulphadimidin, Penicillin, Streptomycin)	16.08.2022	-	x	x

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ALLERGEN Fish Art. No. S3610:2022-05 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Protokoll 1+2, Art. Nr. S1053:2022-09 SAA Q 048 :2016-05	SureFood® ALLERGEN Fish ist eine real-time PCR zum direkten qualitativen und/oder quantitativen Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Fisch gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 1 dient der sensitiven Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 2 dient der Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln sowie aus Proben, bei denen mit der Durchführung gemäß Protokoll 1 eine Inhibition in der Proben-DNA auftritt.  Allgemeine Qualitätssicherungshinweise bei der Allergen-Analytik	09.06.2023	x	x	-
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ANIMAL ID Horse IAAC Art. No. S6118:2019-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Basic Art. No. S1052 :2022-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Art. No. S1053 :2022-09	Mit diesem Test wird Pferd-DNA (Equus caballus) nachgewiesen.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) aus Rohstoffen sowie aus schwach prozessierten Lebens- und Futtermitteln. Es wird ebenfalls empfohlen zur Extraktion tierischer DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) und kann mit zwei unterschiedlichen Protokollen angewendet werden.	17.10.2022	x	x	x
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-98:2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren	17.10.2018	x	x	x
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® GMO SCREEN 4plex 35S/NOS/FMV+IAC Art. No. S2126:2022-09 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Basic Art. No. S1052 :2022-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Art. No. S1053 :2022-09	Dieser Test dient dem Screening nach gentechnisch modifizierten Organismen (GMO) in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Saatgut. Hierfür werden PCR-Systeme für den Nachweis von 35S Promotor DNA des Blumenkohlmosaikvirus (CaMV), für den Nachweis von A. tumefaciens NOS Terminator DNA und für den Nachweis von 34S FMV Promotor DNA verwendet  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) aus Rohstoffen sowie aus schwach prozessierten Lebens- und Futtermitteln. Es wird ebenfalls empfohlen zur Extraktion tierischer DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) und kann mit zwei unterschiedlichen Protokollen angewendet werden.	09.06.2023	x	x	x
Anreicherung	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-107/1:2018-03 DIN EN ISO 10272-1:2017-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-1, September 2017)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 10272-1:2017	12.04.2018	x	x	-

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ALLERGEN Mustard Art. No. S3609:2022-06 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Protokoll 1+2, Art. Nr. S1053:2022-09 SAA Q 048 :2016-05	SureFood® ALLERGEN Mustard ist eine real-time PCR zum direkten qualitativen und/oder quantitativen Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von gelbem Senf ( <i>Sinapis alba</i> ), braunem Senf ( <i>Brassica juncea</i> ) und schwarzem Senf ( <i>Brassica nigra</i> ) gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 1 dient der sensitiven Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 2 dient der Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln sowie aus Proben, bei denen mit der Durchführung gemäß Protokoll 1 eine Inhibition in der Proben-DNA auftritt.  <u>Allgemeine Qualitätssicherungshinweise bei der Allergen-Analytik</u>	09.06.2023	x	x	x
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ALLERGEN Celery Art. No. S3605:2022-04 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Protokoll 1+2, Art. Nr. S1053:2022-09 SAA Q 048 :2016-05	SureFood® ALLERGEN Celery ist eine real-time PCR zum direkten qualitativen und/oder quantitativen Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Sellerie ( <i>Apium graveolens</i> ) gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 1 dient der sensitiven Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 2 dient der Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln sowie aus Proben, bei denen mit der Durchführung gemäß Protokoll 1 eine Inhibition in der Proben-DNA auftritt.  <u>Allgemeine Qualitätssicherungshinweise bei der Allergen-Analytik</u>	09.06.2023	x	x	x
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ALLERGEN Lupin Art. No. S3611:2022-07 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Protokoll 1+2, Art. Nr. S1053:2022-09 SAA Q 048 :2016-05	SureFood® ALLERGEN Lupin ist eine real-time PCR zum direkten qualitativen und/oder quantitativen Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Lupine ( <i>Lupinus spp.</i> ) gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 1 dient der sensitiven Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 2 dient der Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln sowie aus Proben, bei denen mit der Durchführung gemäß Protokoll 1 eine Inhibition in der Proben-DNA auftritt.  <u>Allgemeine Qualitätssicherungshinweise bei der Allergen-Analytik</u>	09.06.2023	x	x	-
DNA-Extraktion	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-98:2007-04 - Thermische Extraktion BVL L 00.00-95(V):2006-12 - Enzymatische DNA-Extraktion Qiagen, QIAamp DNA Kits, Cat. No. / ID: 51304:2021-10	Thermische Extraktion nach ASU L 00.00-98 Enzymatische Extraktion nach ASU L 00.00-95(V) Extraktion mittels Testkit: QIAamp DNA Kits For isolation of genomic, mitochondrial, bacterial, parasite or viral DNA	13.01.2022	x	x	x
DNA-Extraktion	Lebensmittel Futtermittel	DNA-Extraktion mit CTAB r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Basic Art. No. S1052 :2022-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Art. No. S1053 :2022-09	DNA-Extraktion mit CTAB  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) aus Rohstoffen sowie aus schwach prozessierten Lebens- und Futtermitteln. Es wird ebenfalls empfohlen zur Extraktion tierischer DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) und kann mit zwei unterschiedlichen Protokollen angewendet werden.	21.12.2022	x	x	x

**Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen**

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
DNA-Extraktion	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Basic Art. No. S1052 :2022-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Art. No. S1053 :2022-09	Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) aus Rohstoffen sowie aus schwach prozessierten Lebens- und Futtermitteln. Es wird ebenfalls empfohlen zur Extraktion tierischer DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) und kann mit zwei unterschiedlichen Protokollen angewendet werden.	21.12.2022	x	x	x
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ALLERGEN Soja Art. No. S3601:2022-04 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Protokoll 1+2, Art. Nr. S1053:2022-09 SAA Q 048 :2016-05	SureFood® ALLERGEN Soja ist eine real-time PCR zum direkten qualitativen und/oder quantitativen Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Soja (Glycine max) gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 1 dient der sensitiven Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 2 dient der Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln sowie aus Proben, bei denen mit der Durchführung gemäß Protokoll 1 eine Inhibition in der Proben-DNA auftritt.  Allgemeine Qualitätssicherungshinweise bei der Allergen-Analytik	21.12.2022	x	x	x
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-95(V):2006-12 BVL L 00.00-32/1:2018-03 DIN EN ISO 11290-1:2017-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren  Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von - Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 11290-1, September 2017)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 11290-1:2017	10.12.2018	x	x	x
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ANIMAL ID Turkey IAAC01-2019 DNA Präparation mittels SureFood® Prep Basic Kit r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Basic Art. No. S1052 :2022-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Art. No. S1053 :2022-09	Mit diesem Test wird Puten-DNA (Meleagris gallopavo) nachgewiesen. Der Test ist mit einer internen Amplifikationskontrolle sowie mit einem internen allgemeinen Nachweis für Wirbeltier DNA ausgestattet (IAAC).  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) aus Rohstoffen sowie aus schwach prozessierten Lebens- und Futtermitteln. Es wird ebenfalls empfohlen zur Extraktion tierischer DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) und kann mit zwei unterschiedlichen Protokollen angewendet werden.	09.06.2023	x	x	-

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ALLERGEN Walnut Art. No. S3607:2021-12 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Protokoll 1+2, Art. Nr. S1053:2022-09 SAA Q 048 :2016-05	SureFood® ALLERGEN Walnut ist eine real-time PCR zum direkten qualitativen und/oder quantitativen Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz der Gattung Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> und <i>Juglans nigra</i> ) gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 1 dient der sensitiven Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 2 dient der Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln sowie aus Proben, bei denen mit der Durchführung gemäß Protokoll 1 eine Inhibition in der Proben-DNA auftritt.  Allgemeine Qualitätssicherungshinweise bei der Allergen-Analytik	09.06.2023	x	x	-
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ALLERGEN Pistachio Art. No. S3614:2022-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Protokoll 1+2, Art. Nr. S1053:2022-09 SAA Q 048 :2016-05	SureFood® ALLERGEN Pistachio ist eine real-time PCR zum direkten qualitativen und/oder quantitativen Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Pistazie ( <i>Pistacia vera</i> ) gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 1 dient der sensitiven Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 2 dient der Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln sowie aus Proben, bei denen mit der Durchführung gemäß Protokoll 1 eine Inhibition in der Proben-DNA auftritt.  Allgemeine Qualitätssicherungshinweise bei der Allergen-Analytik	09.06.2023	x	x	-
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ALLERGEN Peanut Art. No. S3603:2022-05 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Protokoll 1+2, Art. Nr. S1053:2022-09 SAA Q 048 :2016-05	SureFood® ALLERGEN Peanut ist eine real-time PCR zum direkten qualitativen und/oder quantitativen Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Erdnuss ( <i>Arachis hypogaea</i> ) gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 1 dient der sensitiven Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 2 dient der Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln sowie aus Proben, bei denen mit der Durchführung gemäß Protokoll 1 eine Inhibition in der Proben-DNA auftritt.  Allgemeine Qualitätssicherungshinweise bei der Allergen-Analytik	09.06.2023	x	x	-
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ALLERGEN Almond Art. No. S3604:2022-09 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Protokoll 1+2, Art. Nr. S1053:2022-09 SAA Q 048 :2016-05	SureFood® ALLERGEN Almond ist eine real-time PCR zum direkten qualitativen und/oder quantitativen Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz von Mandel ( <i>Prunus dulcis</i> ) gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 1 dient der sensitiven Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 2 dient der Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln sowie aus Proben, bei denen mit der Durchführung gemäß Protokoll 1 eine Inhibition in der Proben-DNA auftritt.  Allgemeine Qualitätssicherungshinweise bei der Allergen-Analytik	09.06.2023	x	x	-

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Sheep/Goat +IAAC Art. No. S6121:2023-05 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Basic Art. No. S1052 :2022-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Art. No. S1053 :2022-09	SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Sheep/Goat+IAAC ist eine real-time PCR zum direkten qualitativen Nachweis und zur Differenzierung einer spezifischen DNA-Sequenz von Rind ( <i>Bos taurus</i> ), Schaf ( <i>Ovis aries</i> ) und Ziege ( <i>Capra hircus</i> ).  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) aus Rohstoffen sowie aus schwach prozessierten Lebens- und Futtermitteln. Es wird ebenfalls empfohlen zur Extraktion tierischer DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) und kann mit zwei unterschiedlichen Protokollen angewendet werden.	09.06.2023	x	x	-
Spätelverfahren	Lebensmittel Futtermittel	BVL L 00.00-107/2:2018-03 DIN EN ISO 10272-2:2017-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von - <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 10272-2, September 2017)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 10272-2:2017); Deutsche Fassung EN ISO 10272-2:2017	30.04.2018	x	x	-
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ALLERGEN 4plex Soya/Celery/Mustard + IAC Art. No. S3401:2021-11 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Protokoll 1+2, Art. Nr. S1053:2022-09 SAA Q 048 :2016-05	SureFood® ALLERGEN 4plex Soya/Celery/Mustard+IAC ist eine real-time PCR zum direkten qualitativen Nachweis und zur Differenzierung einer spezifischen DNA-Sequenz von Soja ( <i>Glycine max</i> ), Sellerie ( <i>Apium graveolens</i> ) und Senf ( <i>Brassica carinata</i> , <i>Brassica juncea</i> , <i>Brassica nigra</i> , <i>Sinapis alba</i> , <i>Sinapis arvensis</i> ) gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 1 dient der sensitiven Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 2 dient der Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln sowie aus Proben, bei denen mit der Durchführung gemäß Protokoll 1 eine Inhibition in der Proben-DNA auftritt.	14.11.2022	x	x	-
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ALLERGEN 4plex Peanut/Hazelnut/Walnut+IAC Art. No. S3402:2021-11 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Protokoll 1+2, Art. Nr. S1053:2022-09 SAA Q 048 :2016-05	SureFood® ALLERGEN 4plex Peanut/Hazelnut/Walnut+IAC ist eine real-time PCR zum direkten qualitativen Nachweis und zur Differenzierung einer spezifischen DNA-Sequenz von Erdnuss ( <i>Arachis hypogaea</i> ), Haselnuss ( <i>Corylus maxima</i> ) und Walnuss ( <i>Juglans regia</i> , <i>Juglans nigra</i> ) gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 1 dient der sensitiven Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.  Die Durchführung gemäß Protokoll 2 dient der Extraktion pflanzlicher DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln sowie aus Proben, bei denen mit der Durchführung gemäß Protokoll 1 eine Inhibition in der Proben-DNA auftritt.	14.11.2022	x	x	-

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen

Prüfart	Matrix Lebensmittel	Norm (externe Kennzeichnung des Dokuments) Dokumentenstand	Normtitel	Datum Einführung aktueller Normenstand	Kat. I Flex.	Kat. III Flex.	Urkunde Stand 20.06.19
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ANIMAL ID 4plex Pork/Chicken/Turkey+IAAC Art. No. S6123:2019-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Basic Art. No. S1052 :2022-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Art. No. S1053 :2022-09	Mit diesem Test wird Schwein- (Sus scrofa), Huhn- (Gallus gallus) und Puten-DNA (Meleagris gallopavo) nachgewiesen.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) aus Rohstoffen sowie aus schwach prozessierten Lebens- und Futtermitteln. Es wird ebenfalls empfohlen zur Extraktion tierischer DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) und kann mit zwei unterschiedlichen Protokollen angewendet werden.	14.11.2022	x	x	-
Real time PCR	Lebensmittel Futtermittel	r-biopharm (CONGEN) SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Horse/Pork+IAAC Art. No. S6126:2019-02 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Basic Art. No. S1052 :2022-01 r-biopharm (CONGEN) SureFood® PREP Advanced Art. No. S1053 :2022-09	Mit diesem Test wird Rind- (Bos taurus), Pferd- (Equus caballus) und Schwein-DNA (Sus scrofa) nachgewiesen.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) aus Rohstoffen sowie aus schwach prozessierten Lebens- und Futtermitteln. Es wird ebenfalls empfohlen zur Extraktion tierischer DNA aus stark prozessierten Lebens- und Futtermitteln.  Dieses Kit dient der Extraktion pflanzlicher und tierischer DNA (Desoxyribonukleinsäure) und kann mit zwei unterschiedlichen Protokollen angewendet werden.	14.11.2022	x	x	-
Anreicherung	Kompost	Methodenbuch zur Analyse organischer Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel und Substrate Kap. IV C 1 Seuchenhygiene, 5. Auflage, September 2006 inkl. Ergänzungslieferungen (2021)	Seuchenhygiene Produktprüfung auf Salmonellen	26.04.2019	-	x	x
Anreicherung	Futtermittel	BVL F 0097:2022-12 BVL L 00.00-20:2021-07 DIN EN ISO 6579-1:2020-08	Nachweis, Zählung und Serotypisierung von Salmonellen – Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (nach DIN EN ISO 6579-1)  Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020  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)	23.02.2023	x	x	x

Liste der akkreditierten Prüfverfahren Lebensmittel - Mikrobiologische Analysen