

5 Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln
5.1 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln
5.1.1 Probenvorbereitung für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA M 00-1	ASU L 06.00-16/ 07-2019 ASU L 07.00-28/ 12-2004 ASU L 08.00-36/ 06-1992 DIN EN ISO 6887-2/ 07-2017 ASU L 20.00-10/12-2004	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Vorbereitung der Probe	31.01.2020	ja
SAA M 02-1	ASU L 11.00-8/12-2004 § 64 LFGB ASU L 00.00-54/07-2000 E DIN EN ISO 6887-1/01-2014	Mikrobiologische Untersuchung von Fisch und Fischerzeugnissen – Vorbereitung der Probe -	13.04.2021	ja
SAA M 04-1	ASU L 01.00-1/03-2021 ASU L 02.00-1/06-2011 ASU L 03.00-1/06-2011 ASU L 04.00-1/06-2011 DIN EN ISO 6887-5 (Januar 2011)	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen	14.04.2021	ja
SAA M 04-10	ASU L 02.07-1/06-1987	Vorbereitung zur mikrobiologischen Untersuchung, Verfahren für Trockenmilcherzeugnisse	21.01.2016	ja
SAA M 05-1	ASU L 04.00-1/06-2011 nach ASU L 01.00-1/06-2011	Mikrobiologische Untersuchung von Butter – Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen	08.07.2013	ja
SAA M 06-1	ASU L 03.00-1/06-2011 ASU L 01.00-1/06-2011	Allgemeiner Leitfaden für die Vorbereitung von Untersuchungsproben und die Herstellung von Anschüttelungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Käse	21.01.2016	ja
SAA M 10-15	ASU L 00.00-89/02-2014 E DIN EN ISO 6887-4, 01-2014	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse	31.01.2020	ja
SAA M 07-0	ASU L 20.01-2 /06-1990 / ASU L 20.01-3/06-1990	Vorbereitung der Proben für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	21.01.2016	ja
SAA M 09-1	ASU L 05.00-4/1997-01	Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische Untersuchung von Eiern und Eiprodukten	21.01.2016	ja
SAA M 10-5	ASU L 00.00-54/07-2000 E DIN EN ISO 6887-1/01-2014	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln	31.01.2020	ja

5.1.2 Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren (aerob und anaerob mittels MPN-, Tropfplatten-, Gussplatten- und Spatelverfahren sowie Membranfiltration) *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
-----------------------------	-------------	-----------------	-------	------------------------------

SAA M 00-2	<p>Hausmethode i. A. an zurückgezogene/ 2017-10 ASU L 06.00-18/ 05-1984 ASU L 06.00-19/ 2017-10 ASU L 06.00-23/ 11-1987</p>	Bestimmung der aeroben Keimzahl in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Spatel-, Guß-, Tropfplattenverfahren)	09.11.2017	ja
SAA M 00-3	<p>ASU L 06.00-24/ 11-1987 ASU L 07.00-37/ 11-1987 ASU L 07.00-38/11-1987 ASU L 07.00-36/11-1987</p>	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Tropfplatten-, Spatelverfahren; Referenzverfahren)	31.01.2020	ja
SAA M 00-5 6	<p>ASU L 06.00-39/05-1994 ASU L 07.00-51/05-1994 ASU L 08.00-43/05-1994</p>	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen	20.01.2016	ja
SAA M 00-6	<p>Hausmethode i. A. an zurückgezogene ASU L 06.00-31/1992-12 i. A. ASU L 07.00-45/06-1992 i. A. ASU L 07.00-34/06-1992</p>	Bestimmung von Lactobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen Spatelverfahren (Referenzverfahren)	16.11.2017	ja
SAA M 00-8	<p>ASU L 06.00-35/2017-10 ASU L 07.00-49/1992-12 ASU L 08.00-41/1992-1</p>	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen Spatelverfahren (Referenzverfahren) 2	09.11.2017	ja
SAA M 00-9 1	<p>ASU L 06.00-43/06-2011 DIN ISO 13720/12-2010 ASU L 07.00-53/06-2011 ASU L 08.00-46/06-2011</p>	Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	20.01.2016	ja
SAA M 00-17	<p>ASU L 06.00-50/02-1996 ASU L 07.00-50/1992-12 ASU L 08.00-42/1992-12 DIN EN ISO 16649-1/12-2009</p>	Bestimmung von Escherichia coli in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern; Spatelverfahren (Referenzverfahren) 1	20.01.2016	ja
SAA M 00-21	<p>ASU L 06.00-24/11-1987 ASU 07.00-38/11-1987 ASU L 08.00-30/11-1987</p>	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch und Fleischerzeugnissen, modifiziert (Spatelverfahren) 2	31.01.2020	ja
SAA M 02-2	<p>ASU L 00.00-88/1/06-2015 ASU L 00.00-88/1/06-2015, /2/06-2015 DIN EN ISO4833-1/12-2013 / DIN EN ISO4833-2/05-2014</p>	Bestimmung der aeroben Keimzahl in Fisch und Fischerzeugnissen (Spatel- und Plattengußverfahren, Tropfplattenverfahren)	02.02.2016	ja
SAA M 04-2	<p>ASU L 00.00-88/1/2/06-2015 (bisherige) ASU L 01.00-5/12-2006</p>	Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten (Referenzverfahren) Gussverfahren	21.01.2016	ja
SAA M 04-3	<p>ASU L 01.00-2/12-1991 ASU L 02.00-2/1987-03 ASU L 03.00-2/1987-03 ASU L 04.00-2/1987-03 ASU L 01.00-5/1987-03</p>	Bestimmung der coliformen Keime in Milch und Milchprodukten (Verfahren mit flüssigem Nährmedium)	21.01.2016	ja
SAA M 04-4	<p>ASU L 02.00-3/1987-03 ASU L 42.00-6/1987-03 ASU L 02.00-2/1987-03 ASU L 03.00-2/1987-03</p>	Bestimmung der coliformen Keime in Milch und Milchprodukten (Verfahren mit festem Nährboden)	21.01.2016	ja
SAA M 04-5	<p>ASU L 04.00-15/06-1987 ASU L 039.05-02-6/1987-03 ASU L 42.00-10/06-1987 ASU L 01.00-19/06-1990</p>	Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten Verfahren mit flüssigem Nährmedium	11.07.2013	ja
SAA M 04-9	<p>ASU L 02.00-8/06-1990 (Durchführung nach ASU L 00.00-20/07-2021 ASU L 02.00-7/1987-03</p>	Bestimmung von Salmonellen in Milch und Milchprodukten	26.07.2013	ja
SAA M 04-11	<p>ASU L 03.42-5/1987-03 ASU L 05.00-8/1997-01 ASU L 42.08-1/03-87 ASU L 01.00-53/1992-12</p>	Bestimmung der koagulase-positiven Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse – Verfahren mit selektiver Anreicherung	21.01.2016	ja
SAA M 04-14	<p>ASU L 01.00-53/1992-12 DIN 10198/07-2010 ASU L 02.00-21/1992-12 ASU L 02.07-11/1992-12 ASU L 03.00-31/1993-13</p>	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten – Verfahren mit selektiver Anreicherung -	21.01.2016	ja

SAA M 04-15	ASU L 01.00-34/1992-12 DIN 10183 Teil 3/08-1991 ASU L 02.00-22/1992-12 ASU L 02.00-23/1992-12 ASU L 02.00-24/1992-12	Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten – Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime -	21.01.2016	ja
SAA M 04-16	ASU L 01.00-72/01-2011 DIN 10198/07-2010	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten, Koloniezählverfahren bei 37°C	21.01.2016	ja
SAA M 05-2	ASU L 04.00-2/1987-03 ASU L 01.00-2/12-1991	Bestimmung der coliformen Keime in Butter (Verfahren mit flüssigem Nährmedium)	25.07.2013	ja
SAA M 05-3	ASU L 04.00-3/1987-03 ASU L 01.00-3/03-19987	Bestimmung der coliformen Keime in Butter (Verfahren mit festem Nährmedium)	25.07.2013	ja
SAA M 05-5	ASU L 01.00-57/1995-01 ASU L 04.00-19/1995-01	Bestimmung der Keimzahl in Butter	10.11.2015	ja
SAA M 05-6	ASU L 04.00-18/1992-12 (Durchführung nach ASU L 01.00-54)/1992-12 DIN 10183 Teil 3/08-1991	Bestimmung der Escherichia coli in Butter - Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung der coliformen Keime -	11.07.2013	ja
SAA M 05-7	ASU L 04.00-17/1992-12	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Butter – Verfahren mit selektiver Anreicherung -	19.07.2013	ja
SAA M 05-8	ASU L 04.00-21/07-2000 (nach L 01.00-72)/01-2011	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Butter; Koloniezählverfahren 37°C	19.07.2013	ja
SAA M 05-9	ASU L 04.00-11/06-1990 (Durchführung nach ASU L 00.00-20 – /03-2018 DIN EN ISO 6579)/2014-08	Bestimmung von Salmonellen in Butter	26.07.2013	ja
SAA M 06-2	ASU L 01.00-3/1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Käse (Verfahren mit festem Nährboden)	12.08.2013	ja
SAA M 06-3	ASU L 03.00-7/06-1990 Durchführung nach ASU L 00.00-20/03-2018 DIN EN ISO 6579/2014-08	Nachweis von Salmonellen in Käse	26.07.2013	ja
SAA M 06-4	§ 64 LFGB03.42-5/1987-03 i. A. ASU L 02.07-2/1987-03	Bestimmung der koagulase positive Staphylokokken in Käse (Verfahren mit selektiver Anreicherung)	26.07.2013	ja
SAA M 06-5	ASU L 03.00-15/06-1987 Durchführung nach ASU L 01.00-25/01-2011	Bestimmung von Escherichia coli in Käse (Verfahren mit flüssigem Nährmedium)	12.07.2013	ja
SAA M 06-6	ASU L 03.00-29/07-2000 Durchführung nach ASU L 01.00-72/01-2011	Bestimmung von Bacillus cereus in Käse (Koloniezählverfahren bei 37°C)	17.05.2013	ja
SAA M 06-7	ASU L 03.00-23/1995-01 Durchführung nach ASU L 01.00-57/1995-01	Bestimmung der Keimzahl in Käse (Spatelverfahren)	10.11.2015	ja
SAA M 06-9	ASU L 03.00-2/1987-03 Durchführung nach ASU L 01.00-2/12-1991	Bestimmung der coliformen Keime in Käse – Verfahren mit flüssigem Nährmedium	25.07.2013	ja

SAA M 06-10	ASU L 03.00-22/1992-12 ASU L 01.00-54/1992-12 DIN 10183 Teil 3/08-1991	Bestimmung der Escherichia coli in Käse - Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung der coliformen Keime	21.01.2016	ja
SAA M 06-11	ASU L 03.00-21/1992-12 Durchführung nach ASU L 01.00- 53/1992-12	Bestimmung von Bacillus cereus in Käse – Verfahren mit selektiver Anreicherung -	19.07.2013	ja
SAA M 07-1	ASU L 20.01-5/06-1990 Durchführung nach i. A. an zurückgezogene ASU L 06.00-18/08-1884	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen (Spatel- und Plattengussverfahren) (Referenzverfahren)	16.11.2017	ja
SAA M 07-4	ASU L 20.01-10/1992-12 (nach ASU L 06.00-35/2017-10)	Bestimmung der aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen (Spatelverfahren – Referenzverfahren)	15.07.2013	ja
SAA M 07-5	ASU L 20.01-9/06-1990 Durchführung nach ASU L 00.00-20/03-2018 DIN EN ISO 6579/2014-08	Bestimmung von Salmonellen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	26.07.2013	ja
SAA M 07-7	§ 64 LFGB ASU L 05.00-5/06-1990 Durchführung nach ASU L 20.01-6/06-1990	Bestimmung von Enterobacteriaceen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und Fertigsoßen – Gussverfahren - (Referenzverfahren)	10.11.2015	ja
SAA M 07-8	ASU L 01.00-53/1992-12 DIN 10198/07-2010 ASU L 20.01-12/1992-12	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Mayonnaisen, emulgierten Soßen, kalte Fertigsoßen - Verfahren mit selektiver Anreicherung	30.04.2013	ja
SAA M 07-9	ASU L 20.01-4/06-1990 Durchführung nach ASU L 06.00-19/2017-10	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen – Tropfplattenverfahren -	25.07.2013	ja
SAA M 07-10	ASU L 01.00-53/1992-12 (ASU L 20.01-12)/1992-12	Bestimmung von Bacillus cereus in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen (Verfahren mit selektiver Anreicherung)	30.04.2013	ja
SAA M 08-1	ASU L 42.00-2/1987-03	Bestimmung der Keimzahl bei 30 °C in Speiseeis (Plattengussverfahren)	21.01.2016	ja
SAA M 08-2	ASU L 42.00-3/1987-03	Bestimmung der Keimzahl bei 30 °C in Speiseeis (Ausstrichverfahren)	21.06.2016	ja
SAA M 08-3	ASU L 42.00-6/1987-03 Durchführung nach ASU L 01.00-2/12-1991	Bestimmung der coliformen Keime in Speiseeis (Verfahren mit flüssigem Nährmedium)	15.07.2013	ja
SAA M 08-4	ASU L 42.00-4/06-1990 Durchführung nach ASU L 00.00-20/03-2018 DIN EN ISO 6579/2014-08	Nachweis von Salmonellen in Speiseeis	26.07.2013	ja
SAA M 08-6	ASU L 42.00-15/1992-12 Durchführung nach ASU L 01.00-54/1992-12 DIN 10183 Teil 3/08-1991	Bestimmung von Escherichia coli in Speiseeis, Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	14.07.2013	ja
SAA M 08-7	ASU L 01.00-53/1992-12 DIN 10198/07-2010 ASU L 42.00-14/1992-12	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Speiseeis – Verfahren mit selektiver Anreicherung -	30.04.2013	ja
SAA M 08-9	ASU L 42.00-7/1987-03 Durchführung nach ASU L 01.00-3/1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden	25.07.2013	ja

SAA M 08-10	ASU L 42.00-10/06-1987 Durchführung nach ASU L 01.00-25/1997-09	Bestimmung der Escherichia coli in Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	11.07.2013	ja
SAA M 08-11	ASU L 42.00-18/01-2011 Durchführung nach ASU L 01.00-72/01-2011	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Speiseeis; Koloniezählverfahren 37°C	19.07.2013	ja
SAA M 08-12	ASU L 42.00-11/1997-09	Bestimmung von Escherichia coli in Speiseeis; Membran-Agar - Verfahren	21.01.2016	ja
SAA M 09-2	ASU L 05.00-7/06-1990 ASU L 05.00-7/06-1990 Durchführung nach i. A. an zurückgezogene ASU L 06.00-18 ASU L 06.00-18/2017-10	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Eiern und Eiprodukten (Gussverfahren, Spatelverfahren, Tropfplattenverfahren)	16.11.2017	ja
SAA M 09-3	ASU L 05.00-5/06-1990	Bestimmung von Enterobacteriaceen in Eiern und Eiprodukten, Gussverfahren (Referenzverfahren)	21.01.2016	ja
SAA M 09-4	ASU L 05.00-8/1997-01 Durchführung nach ASU L 02.07-2/1987-03	Bestimmung der koagulase-positive Staphylokokken in Eiern und Eiprodukten (Verfahren mit selektiver Anreicherung)	02.10.2013	ja
SAA M 09-5	ASU L 05.00-9/06-1990 Durchführung nach ASU L 00.00-20/03-2018 DIN EN ISO 6579/2014-08	Bestimmung von Salmonellen in Eiern und Eiprodukten	26.07.2013	ja
SAA M 09-06	ASU L 01.00-53/1992-12 DIN 10198/07-2010 ASU L 05.00-18	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Eiern und Eiprodukten Verfahren mit selektiver Anreicherung	10.07.2013	ja
SAA M 10-1	ASU L 00.00-20/07-2021 DIN EN ISO 6579-1/07-2017	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen in Lebens- und Futtermitteln, Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	16.08.2021	ja
SAA M 10-2	ASU L 00.00-21/06-1990	Bestätigung von Escherichia coli durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen	21.01.2016	ja
SAA M 10-3	ASU L 01.00-25/1997-09	Durchführung des MPN- Verfahren und Auswertung	21.01.2016	ja
SAA M 10-4	ASU L 00.00-100 / 12-2006 nach DIN EN ISO 6888-3/2005-07	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebens- und Futtermitteln (Staphylococcus aureus und andere Spezies); Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	21.01.2016	ja
SAA M 10-7	DIN 10113 Teil 3 (1997-07) VDI 6022 (01-2018) Baumgart „Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln“ Behr's Verlag § 64 LFGB ASU G 21.10.-3 (2010-08)	Keimzählung mittels Abklatschverfahren(semiquantitatives Verfahren)zur Ermittlung des Reinigungs- und Desinfektionseffektes und / oder in Raumlufttechnischen Anlagen	22.11.2018	ja

SAA M 10-10	Baumgart mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln Behr's Verlag DIN 101 13-2 Juli 1997 und Entscheidung der Kommission vom 08.06.2001 VDI 6022	Kontrolle des Reinigungs- und Des-infektionseffektes mittels Tupfverfahren/Hygienekontrolle in RLT-Anlagen mittels Tupfverfahren (Baumgart „Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln“, Behr's Verlag)	22.11.2018	ja
SAA M 10-13	ASU L 00.00-133/1/03-2018 DIN 21528-1/09-2017	Horizontales Verfahren zum Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebens- und Futtermitteln Teil 1: MPN Verfahren 2	09.04.2018	ja
SAA M 10-26	LFGB ASU L 00.00-32/03-2018 DIN ISO EN 11290-1/09-2017	Horizontales Verfahren für den Nachweis von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. Teil 1: Nachweisverfahren in Lebensmitteln / Futtermitteln	19.03.2018	ja
SAA M 10-27	ASU L 00.00-108/04-2007 DIN 21871/04-2006	Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem Bacillus cereus in Lebensmitteln und Futtermitteln; Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren	22.01.2016	ja
SAA M 10-28	ASU L 00.00-55/12-2019 DIN EN ISO 6888-1/ 06/2019	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln / Futtermitteln ;Verfahren mit Baird Parker AgarLebensmittel allgemein	26.02.2020	ja
SAA M 10-29	§ 64 LFGB ASU L 00.00-33/04-2021 DIN EN ISO 7932/03-2005	Horizontales Verfahren zur Zählung präsumtiver Bacillus cereus in Lebensmitteln / Futtermitteln Koloniezählverfahren bei 30°C	14.04.2021	ja
SAA M 10-30	ASU L 00.00-57/12-2006	Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln / Futtermitteln Koloniezählverfahren	22.01.2016	ja
SAA M 10-31	ASU L 00.00-22/ 03-2018 DIN EN ISO 11290-2/09-2017	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und Listeria spp. in Lebens- und Futtermitteln	27.03.2018	ja
SAA M 10-45	ASU L 00.00-133/2 (2018-03) DIN EN ISO 21528-2 (2017-09)	Horizontales vcerfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae in Lebens- und Futtermitteln Teil 2: Koloniezählverfahren	31.01.2020	ja
SAA M 10-51	ASU L 00.00-88/1/06-2015 ASU L 00.00-88/2/06-2015 DIN EN ISO 4833-1/12-2013 DIN EN ISO 4833-2/05-2014	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen (Koloniezählverfahren bei 30°C) in Lebens- und Futtermitteln	22.02.2019	ja
SAA M 10-60	ASU L 06.00-36/02-1996 DIN ISO 16649-/2009-12	Bestimmung von Escherichia coli in Lebens- und Futtermitteln, Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern – Spatelverfahren -(Referenzverfahren)	22.01.2016	ja
SAA M 10-67	§ 64 LFGB ASU L 00.00-107/1 03-2018 DIN EN ISO 10271-1 09-2017	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp./ Futtermitteln in Lebensmitteln Teil 1: Nachweisverfahren	12.04.2018	ja
SAA M 10-94	ASU L 00.00-107/2 03-2018 DIN EN ISO 10272-2 09-2017	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. in Lebensmitteln,Futtermitteln Teil 1 Koloniezählverfahren	30.04.2018	ja
SAA M 12-1	DIN EN ISO 6579/07-2017	Nachweis von Salmonellen in Futtermitteln	31.01.2020	ja

5.1.3 Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren (mittels Tropfplatten-, Gussplatten- und Spatelverfahren) *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA M 04-8	ASU L 01.00-37/12-1991 ASU L 02.00-10/06-1990 ASU L 03.23-1/06-1987 ASU L 03.34-1/06-1987 ASU L 48.01-15/06.1990 ASU L 20.01-7/06-1990	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmel in Milch und Milchprodukten (Referenzverfahren)	21.01.2016	ja
SAA M 04-12	ASU L 02.07-7/06-1987 ASU L 02.00-10/06-1990 ASU L 01.00-37/12-1991	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmel in Trockenmilcherzeugnissen (Referenzverfahren)	21.01.2016	ja
SAA M 06-12	ASU L 03.23-1/06-1987 ASU L 03.34-1/06-1987 nach ASU L 01.00-37/12-1991	Bestimmung der Anzahl von Hefen (und Schimmel) in Käsezubereitungen und Frischkäse (Referenzverfahren)	23.07.2013	ja
SAA M 07-3	ASU L 20.01-7/06-1990 Durchführung nach ASU L 01.00-37/12-1991	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmel in Feinkosterzeugnissen, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	22.07.2013	ja

5.2 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

5.2.1 DNA-Extraktion mittels kommerzieller Extraktionskits in Lebensmitteln und Futtermitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA M 03-11	Thermische Extraktion nach ASU L 00.00-98/04-2007 Enzymatische DNA-Extraktion ASU L 00.00-95 (V)/12-2006	Test-Kit Anleitung Qiagen DNA Extraktion aus bakteriellen Kulturen (thermische Extraktion, enzymatische Extraktion, QIAamp DNA Mini Kit)	21.01.2016	ja
SAA M 03-12	DNA-Extraktion mit CTAB (nach ASLU L 8.00-56)/2014-08)	Test Kit Anleitung der Fa. Congen SureFood Prep Allergen DNA-Extraktion aus allergenen Lebensmittelkomponenten	21.01.2016	ja
SAA M 10-72	ASU L 00.00-98/04-2007 ASU L 00.0095 (V)/12-2006	Testkit-Anleitung div. Hersteller, z.B. QIAamp DNA Mini Kit (Qiagen) DNA – Extraktion aus bakteriellen Kulturen	22.01.2016	ja
SAA M 10-73	DNA-Extraktion mit CTAB T-K-Anl. SureFood® Prep Basic (Congen, r-biopharm (S1052) Test-Kit Anleitung SureFood® Prep Advanced (Congen, r-biopharm) (S1053)	DNA-Extraktion aus pflanzlichen Lebens- und Futtermitteln	09.10.2017	ja
SAA M 10-74	T-K-Anl. SureFood® Prep Basic (S1052) (Congen, r-biopharm) T-K-Anl. SureFood® Prep Advanced (S1053) (Congen, r-biopharm)	DNA-Extraktion aus tierischen Lebens- und Futtermitteln	09.10.2017	ja

5.2.2 Qualitativer Nachweis von spezifischen Keimen mittels PCR in Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA M 10-16	SureFood® Fast Novovirus /Hepatitis A 3plex (F7124) RNA Präparation Sure Fast Prep DNA/RNA Viruskit	Nachweis von Hepatitis A/Novovirus in Lebensmitteln	26.02.2021	ja
SAA M 10-36	Testkitanleitung SureFast®EHEC / EPEC 4plex F5128 ASU L 07.18-01/2002-05	Nachweis von DNA-Sequenzender E. coli Virulenzfaktoren stx1 (Subtyp a-d), stx2 (Sybtyp a-g) und eae sowie des E. coli und Shigella spp. Virulenzfaktors ipaH mittels real-time PCR (EHEC, VTEC/STEC, EPEC)	04.12.2020	ja
SAA M 10-62	ASU L 00.00-98/04-2007	Qualitativer Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln; Futtermitteln Real-time PCR-Verfahren	07.01.2020	ja
SAA M 10-79	ASU L 00.00-95 (V)/12-2006 ASU L 00.00-139 (07-2012)	Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln/Futtermitteln (Real-time PCR)	10.12.2018	ja

5.2.3 Nachweis von DNA mittels Real-time PCR in Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA M 03-13	Testkit Anleitung SureFood ALLERGEN Sesame, Version 2.2 (S3108)/2013 SAA Q 048 DNA Präparation: Sure Food Prep Advanced Kit	Nachweis von Sesam mittels Real time PCR(ALLERGEN Sesame, Version 2.2 (2013) in Lebensmitteln / Futtermitteln	21.01.2021	ja
SAA M 03-14	Testkit Anleitung SureFood Allergen Haselnut, Version 2.1 (S3602) DNA Präparation SureFOOD Rep Advanced Kit, SAA Q 048	Nachweis von Haselnuss mittels Real time PCR (ALLERGEN Haselant, Version 2.1 (2013) in Lebensmitteln / Futtermitteln	25.01.2021	ja
SAA M 03-15	Testkit Anleitung SureFood(S6114) ANIMAL ID Pork, Version 2.0 D (2013) DNA-Präparation von Rohmaterialien + stark prozessierten Proben : SureFood Prep BasicKit	Identifizierung von Schweine- DNA in Lebensmitteln / Futtermitteln mittels Real time PCR	08.02.2021	ja
SAA M 03-16	Testkit Anleitung SureFood(S6113) ANIMAL ID Beef, DNA-Präparation von Rohmaterialien: SureFood Prep BasicKit von stark prozessierten Proben: Sure Food Prep, Advanced Kit	Identifizierung von Rinder-DNA in Lebensmitteln / Futtermitteln mittels Real time PCR	08.02.2021	ja
SAA M 03-20	Testkitanleitung SureFood® ANIMAL ID Chicken DNA Präparation mittels SureFood® Prep Basic Kit (S6115)	Identifizierung von Huhn-DNA in Lebensmitteln / Futtermitteln mittels Real time PCR	09.02.2021	ja
SAA M 10-58	DNA- Präparation SureFood Prep AdvancedKit Protokoll 1 Testkitanleitung SureFood Fish (S3110) SAA Q 048	Qualitativer Nachweis von Fisch DNA in Lebens- und Futtermitteln mittels Real-time-PCR	08.08.2017	ja
SAA M 10-59	Testkitanleitung SureFood Horse/AAC (S6118) DNA Präparation SureFood Prep Basic für Rohmaterial SureFood Prep Advanced für stark prozessierte für LM	Qualitativer Nachweis von Pferde-DNA mittels Real-time-PCR in Lebensmitteln / Futtermitteln	09.02.2021	ja
SAA M 10-66	SureFood® Testkitanleitung GMO Screening 4plex 35s/NOS/FMV/AC (S2126) r-biopharm DNA Präparation, SureFood® PrepBasic für Rohmaterialien SureFood® Prep Advanced für prozessierte Proben	Qualitativer Nachweis von 35S Promotor, NOS Terminator und FMV Promotor - DNA (GVO) mittels real time PCR	11.01.2021	ja
SAA M 10-68	Testkitanleitung SureFood® ALLERGEN Mustard (S3609) SAA Q 048, DNA Präparation: SureFood® Prep Advanced Protokoll 1 SureFood® QUANTARD Allergen 40 (S3301)	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Senf DNA mittels Real-time-PCR in Lebensmitteln / Futtermitteln	20.11.2020	ja

SAA M 10-69	Testkitanleitung SureFood® Allergen Celery (S3605) DNA Präparation: SureFood® Prep Advanced Kit, Protokoll 1 SureFood® QUANTARD Allergen 40 (S3301)	Nachweis von Sellerie DNA mittels Real-time-PCR in Lebensmitteln / Futtermitteln	15.01.2021	ja
SAA M 10-71	Testkitanleitung SureFood® Allergen Lupin (S3611) DNA Präparation: SureFood® Prep Advanced Kit, Protokoll 1 SureFood® QUANTARD Allergen 40 (S3301)	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Lupine DNA mittels real-time-PCR in Lebensmitteln / Futtermitteln	21.12.2020	ja
SAA M 10-77	SureFood® Allergen Soja (S3101) SAA Q 048 DNA Präparation SureFood® Prep Advanced, Protokoll 1 SureFood® QUANTARD Allergen 40 (S3301)	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Soja DNA mittels real-time-PCR in Lebensmitteln / Futtermitteln	10.11.2020	ja
SAA M 10-88	Testkitanleitung Sure Food® ANIMAL ID Turkey, Version 2.0 (S6016) DNA Präparation mittels SureFood® Prep Basic Kit	Identifizierung von Puten-DNA in Lebensmitteln mittels Real-time-PCR in Lebensmitteln / Futtermitteln	03.10.2017	ja
SAA M 10-89 1	Testkitanleitung Sure Food® ALLERGEN Walnut, Version 2.2 (S3107) SAA Q 048 DNA Präparation mittels SureFood® PREP Advanced Kit Protokoll 1	Nachweis von Walnuss DNA mittels Real-time-PCR in Lebensmitteln / Futtermitteln	26.01.2021	ja
SAA M 10-90	Testkitanleitung SureFood® ALLERGEN Pistachio, Version 2.3 (S3114) SAA Q 048, DNA Präparation mittels SureFood® PREP Advanced Kit Protokoll 1	Nachweis von Pistazien DNA mittels Real-time-PCR in Lebensmitteln / Futtermitteln	27.01.2021	ja
SAA M 10-91	Testkitanleitung SureFood® ALLERGEN Peanut, Version 2.1 (S3103) SAA Q 048, DNA Präparation mittels SureFood® PREP Advanced Kit Protokoll 1	Nachweis von Erdnuss DNA mittels Real-time-PCR in Lebensmitteln / Futtermitteln	27.01.2021	ja
SAA M 10-92	Testkitanleitung SureFood® ALLERGEN Almond, Version Dez. 2017 (S3604), SAA Q 048 DNA Präparation mittels SureFood® PREP Advanced Kit Protokoll 1	Nachweis von Mandel DNA mittels Real-time-PCR in Lebensmitteln / Futtermitteln	28.01.2021	ja
SAA M 10-93	Testkitanleitung SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Sheep/Goat+IAAC, Version 2.1 (S6121) SAA Q 048, DNA Präparation mittels SureFood® PREP Advanced Kit Protokoll 1	Nachweis der Tierarten Rind, Schaf, Ziege in Lebensmitteln / Futtermitteln	29.01.2021	ja

5.3 Bestimmung von Hemmstoffen in Lebens- und Futtermittel

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
-----------------------------	-------------	-----------------	-------	------------------------------

SAA M 10-56	Baumgart „Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln“ Behr's Verlag Qualitative Bestimmung von Hemmstoffen in Lebens- und Futtermittel	3 Platten Hemmstofftest (Sulphadimidin, Penicillin, Streptomycin)	22.01.2016	ja
-------------	--	---	------------	----

5.4 Physikalische, Physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

5.4.1 Probenvorbereitungen für chemische Untersuchungen von Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA L 001-20	ASU L 06.00-1/ 1980-09 ASU L 07.00-1 / 1980-09 ASU L 08.00-1 / 1980-09	Vorbereitung von Fleisch- und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	05.06.2013	ja
SAA L006-014	ASU L 00.00-19/1:2015-06 DIN EN 13805:2014-12	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln Druckaufschluss / Mikrowellen-aufschluss	30.10.2020	ja
SAA L010-03	ASU L 44.00-2/1985-12	Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenware zur chemischen Untersuchung	01.08.2013	ja

5.4.2 Messung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA L001-10	ASU L 08.00-2 / 1980-09 ASU L 07.00-2 / 2010-09 ASU L 06.00-2 / 1980-09	Bestimmung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	11.01.2016	ja

5.4.3 Gravimetrische Bestimmungen von Gewichtsanteilen in Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA L 007-03	ASU L 01.00-77 2002-05 ASU L 02.00-27 2002-05 ASU L 03.00-30 2002-05	Bestimmung der Gesamtasche von Milch, Milchprodukten und Käse	18.01.2016	ja
SAA L 008-01	ASU L 16.01-2 2008-12 nach DIN EN ISO 4333 (2010-04); ASU L 15.00-7 01-2012 nach DIN EN ISO 2171 (2010-08)	Bestimmung der Asche in Getreidemehl	18.01.2016	ja
SAA L 008-05	ASU L 17.00-3 1982-05 ASU L 18.00-4 1984-11	Bestimmung der Asche in Brot, Kleingebäck aus Brotteigen sowie in Feinen Backwaren	18.01.2016	ja
SAA L 001-05	ASU L 08.00-3 / 2014-08 ASU L 07.00-3 / 2014-08 ASU L 06.00-3 / 2014-08	Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	07.01.2016	ja
SAA L 001-06	ASU L 08.00-6 / 2014-08 ASU L 07.00-6 / 2014-08 ASU L 06.00-6 / 2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	06.10.2017	ja
SAA L 002-02	Hausmethode Durchführung nach ASU L 06.00-6 / 2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fisch und Fischerzeugnissen	29.04.2019	ja

SAA L006-166	Hausmethode	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Lebens- und Futtermitteln, außer in Milch, Milchprodukten, Käse, Butter, Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren, Eiern und Eierprodukten, Fetten und Ölen, Mayonnaise, Getreideprodukten, Brot und Kleingebäck, Feinen Backwaren, Speiseeis, Säuglings- und Kleinkindernahrung, Schokoladen	06.10.2017	ja
SAA L 007-01	ASU L01.00-20/2013-08 ASU L02.00-11/ 2013-08 ASU L03.00-10/2013-08	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach Welbull-Berntrop-Verfahren	16.03.2018	ja
SAA L 008-02	ASU L 16.00-5/ 2017-10 ASU L 17.00-4/2017-10 ASU L 18.00-5/2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen und in feinen Backwaren	21.11.2017	ja
SAA L 010-01	ASU L 44.00-4/1985-12	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade	27.10.2017	ja
SAA L 002-01	Hausmethode Durchführung nach ASU L 06.00-3 / 2014-08	Bestimmung der Trockenmasse in Fisch und Fischerzeugnissen	29.04.2019	ja
SAA L006-165	Hausmethode	Bestimmung der Trockenmasse in Lebens- und Futtermitteln, außer in Milch, Milchprodukten, Käse, Butter, Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren, Eiern und Eierprodukten, Margarine, Mayonnaise, Getreide--produkten, Brot und Kleingebäck, Feinen Backwaren, Teigwaren, Gemüseerzeugnissen, Honig, Schokoladen und Schokoladenwaren, Kaffee und Würzmitteln	02.08.2017	ja
SAA L 010-02	ASU L 44.00-3/1985-12	Bestimmung des Trockenmassegehaltes in Schokolade	18.01.2016	ja
SAA L 006-012	ASU L 00.00-18 / 1997-01	Bestimmung von Ballaststoffen in Lebensmitteln	27.10.2017	ja
SAA L 008-06	ASU L 17.00-1/1982-05	Bestimmung des Trocknungsverlusts in Brot einschl. Kleingebäck aus Brotteigen	18.01.2016	ja
SAA L008-16	ASU L 18.00-23 2016-02	Bestimmung der Trocknungsverlustes in speziellen feine Backwaren	18.01.2016	ja
5.4.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Allergenen mittels Immunoassay (ELISA) in Lebens- und Futtermitteln *			
Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	ja
SAA L 006-047	RIDASCREEN® Gliadin (Art. No.: R7001) in Verbindung mit SAA Q 048	Quantitativer Nachweis von Gliadin (ELISA)	11.01.2016	ja
SAA L 006-057	VITAFAST® Vitamin B7 (Biotin) (Art. No.: P1003)	Bestimmung von Biotin in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ELISA-Testkit (r-biopharm)	19.01.2016	ja
SAA L 006-058	VITAFAST® Pantothensäure (Art. No.: P1005)	Bestimmung von Pantothensäure in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ELISA-Testkit (r-biopharm)	12.01.2016	ja
SAA L 006-059	VITAFAST® Vitamin B12 (Cyanocobalamin) (Art. No.: P1002)	Bestimmung von Vitamin B12 in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ELISA-Testkit (r-biopharm)	12.01.2016	ja
SAA L 006-094	RIDASCREEN®β-Lactoglobulin (Art. No.: R4901) SAA Q 048	Bestimmung von β-Lactoglobulin (ELISA)	12.01.2016	ja

SAA L006-142	RIDASCREEN®FastCasein (Art. No.: R4612)	Quantitative Bestimmung des Caseingehaltes mittels Enzymimmunoassay (ELISA)	12.01.2016	ja
SAA L006-156	RIDASCREEN®FastMilk (Art. No.: R4652)	Quantitative Bestimmung des Milchproteingehaltes mittels Enzymimmunoassay (ELISA)	12.01.2016	ja
SAA L006-208	RIDASCREEN®FastLupine (Art. No.: R6102)	Bestimmung von Lupine mittels Enzymimmunoassay (ELISA)	27.04.2017	ja

5.4.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln mittels Hochleistungsflüssigchromatographie mit Standard-Detektoren (Fluoreszenz, UV/VIS, RI) *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA L 005-03	ASU L 26.00-1/ 2018-10	Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen sowie in Saft, Nektar und Getränken auf Obst- und/oder Gemüsebasis für Säuglinge und Kleinkinder, HPLC-Verfahren/IC	28.02.2020	ja
SAA L 001-30	ASU L 07.00-40 / 07-2004	Bestimmung von Benzo(a)pyren in Fleisch- und Fleischerzeugnissen	27.07.2017	ja
SAA L 006-002	ASU L 00.00-9 / 1984-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	19.05.2017	ja
SAA L 006-003	ASU L 20.01-1 / 1984-11 ASU L 00.00-10 / 1984-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln	19.05.2017	ja
SAA L 006-050	ASU L 00.00-61 / 2010-01 ASU L 00.00-62 / 2015-06 ASU L 00.00-63/1 / 2015-06 ASU L 00.00-63/2 / 2001-07 ASU L 13.00-30 / 2018-06	Bestimmung von fettlöslichen Vitaminen (Beta-Carotin, A, E und D) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC	04.12.2017	ja
SAA L 006-052	ASU L 00.00-83 / 2015-06	Bestimmung von Vitamin B1 in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC	25.06.2019	ja
SAA L 006-053	ASU L 00.00-84 / 2015-06	Bestimmung von Vitamin B2 in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC	05.12.2017	ja
SAA L 006-054	DIN EN 14164 (2014-08), ASU L00.00-130 / 2015-06	Bestimmung von Vitamin B6 in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren	17.09.2019	ja
SAA L 006-055	Hausmethode / 2017-07	Bestimmung von Niacin in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC	13.07.2017	ja
SAA L 006-226	ASU L00.00-171 / 2020-05	Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln mittels HPLC	29.05.2020	ja
SAA L 006-190	ASU L15.00-1/1 / 11-1999 (zurückgezogene Methode 12/2019)	Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideprodukten mittels Flüssigchromatographie (HPLC)	25.07.2017	ja

5.4.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln mittels Hochleistungsflüssigchromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC- MS/MS) *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA L 006-074	ASU L 00.00-113 / 2015-03 ASU F 0077 / 2011-06	Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS –Multimethode	10.01.2016	ja
SAA L 006-076	ASU L 00.00-76 / 2009-06, Abweichung ohne internen Std. modifiziert	Bestimmung von Chlormequat / Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln; LC-MS/MS-Verfahren	12.01.2016	ja

SAA L 006-087	ASU L 00.00-159:2016-02, Modifizierung: stationäre Phase HILIC-Trennsäule	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	13.05.2021	ja
SAA L 006-091	Hausmethode / 2017-07	Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideprodukten (LC-MS/MS)	12.10.2020	ja
SAA L006-138	Hausmethode	Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat als FMOC-Derivate in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	03.11.2021	ja
SAA L006-157	Hausmethode i.A. QuPPE-Method, 2021-07	Bestimmung von stark polaren Pestiziden (Chlorat/Perchlorat) in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS (QuPPE-Methode)	05.11.2021	ja
SAA L 006-189	Hausmethode, LC-MS/MS	Bestimmung von Aflatoxinen (B1, B2, G1, G2) mittels Flüssigchromatographie und Massendetektion	24.08.2017	ja
SAA L 006-117	Hausmethode (LC-MS/MS) i.A. §64 LFGB ASU L 13.04.19-1/ 2000-07 modifiziert - Detektion mit MS/MS	Bestimmung von Gesamt-Δ9-Tetrahydrocannabinol (THC), THC und THCA in Hanf und hanfhaltigen Lebens- und Futtermitteln	20.12.2017	ja
SAA L006-222	Hausmethode	Bestimmung von Cannabinoiden in hanfhaltigen Lebensmitteln und Hanferzeugnissen	06.06.2018	ja
SAA L006-110	Hausmethode i. A. ASU L 06.00-38 (1993-08)	Nachweis und Bestimmung von Chloramphenicol-Rückständen in tierischen Lebensmitteln	15.03.2021	ja
SAA L 006-112	Hausmethode i.A. Applikation Thermo Fischer Scientific Chromatographische	Bestimmung von Malachitgrün in tierischen Lebensmitteln	14.07.2017	ja
SAA L006-213	Hausmethode	Bestimmung von Vitamin K 2 in Lebensmitteln	15.05.2018	ja
SAA A 011	ASU F0057/2019-06 ASU F0068/06-2011	Rückstandsanalyse von Pflanzenschutzmitteln in Futtermitteln (QuEChERS)	11.11.2014	ja

5.4.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln mittels Gaschromatographie mit Standard-Detektoren (FID, ECD) *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA L 004-21	DGF C-VI 11e (2018)	Umesterung von pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen (Fettsäuremethylester)	08.10.2020	ja
SAA L 006-001	ASU L00.00-34 / 2010-09	Rückstandsbestimmung von PSM nach DFG S19 in Erntegütern und Lebensmittel	18.05.2017	ja
SAA L 006-084	ASU L 00.00-47 / 1999-11	Bestimmung von Ethephon durch Headspace-Gaschromatographie in pflanzlichen Lebensmitteln	12.01.2016	ja
SAA L 006-098	ASU L 00.00-49/2 / 1999-11 nach DIN EN 12396 Teil 2, modifiziert	Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramidisulfid-Rückständen, Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren	12.01.2016	ja
SAA L006-212	DGF C-VI 10a / 2000	Bestimmung der Buttersäure (als Methylester) aus der Fettsäureverteilung	16.11.2017	ja

5.4.8 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln mittels Gaschromatographie mit MS/MS-Detektoren (GC-MS/MS) *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA A 011	ASU F0057/2019-06 ASU F0068/06-2011	57/2019-06 ASU F0068/06-2011 Rückstandsanalyse von Pflanzenschutzmitteln in Futtermitteln (QuEChERS)	11.11.2014	ja
SAA L 006-117	Hausmethode (LC-MS/MS) i.A. §64 LFGB ASU L 13.04.19-1/ 2000-07 modifiziert - Detektion mit MS/MS / Stand 2017-06	Bestimmung von Gesamt-Δ9-Tetrahydrocannabinol (THC), THC und THCA in Hanf und hanfhaltigen Lebens- und Futtermitteln	20.12.2017	ja

5.4.9 Destillative Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen von Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA L 004-47	ASU L06.00-7/2014-08, ASU L07.00-7/2014-08 ASU L08.00-7/2018-06	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Nüssen und Ölsaaten	04.07.2013	ja
SAA L 005-06	Hausmethode / 2013-07 Durchführung nach ASU L06.00-7/2014-08 i.A. ASU L07.00-7/ 2014-08 i.A. ASU L08.00-7/ 2018-06	Bestimmung des Rohprotein-gehaltes in Gemüse und Gemüseerzeugnissen, Obst und Obsterzeugnissen	04.07.2013	ja
SAA L 006-010	SAA L001-04 (ASU L 08.00-7 / 2018-06 ASU L 07.00-7 / 2014-08 ASU L 06.00-7 / 2014-08) SAA L 003-03 (ASU L 05.00-15 / 12-2007) SAA L 006-26 (ASU L 07.00-41 / 09-2006) DGF B II-6 / 1989 DIN EN ISO 20483/03-2014	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln	04.11.2020	ja
SAA L 006-026	ASU L 07.00-41 / 2006-09	Bestimmung des Gehaltes an Nicht-Proteinstickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen	10.12.2020	ja
SAA L 008-12	ASU L 17.00-15 2013-08 ASU L 18.00-13 2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren und Brot	29.04.2019	ja
SAA L 002-05	Hausmethode Durchführung nach ASU L 06.00-7 / 2014-08 ASU L 07.00-7 / 2014-08 ASU L 08.00-7 / 2018-06	Bestimmung des Eiweißgehaltes in Fisch und Fischerzeugnissen	04.07.2013	ja
SAA L 002-03	ASU L 10.00-3 / 1988-12	Bestimmung des Gehaltes an flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fisch und Fischerzeugnissen	11.01.2016	ja
SAA L 005-02	ASU L 00.00-46/1 / 1999-11 DIN EN 1988 Teil 1/1998 -05	Bestimmung von Sulfid in Gemüseerzeugnissen	08.08.2017	ja

5.4.10 Photometrische Bestimmung von Rückständen, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA L 001-02	ASU L 06.00-9 / 08-2006 ASU L 07.00-9 / 08-2006 ASU L 08.00-9 / 08-2006	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	11.01.2016	ja
SAA L 007-06	ASU L 03.00-17/1990-12 nach DIN 10324(1990-12) ASU L 03.42-6/1990-12 ASU L 01.00-92/ 2016-02 ASU L 02.00-38/ 2016-02	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Milcherzeugnissen	06.05.2016	ja

5.4.11 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels ICP-OES *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA L 006-015	Hausmethode; ASU L00.00-144 /2019-07	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ICP-OES	08.02.2021	ja
SAA L006-160	ASU L00.00-144 / 2019-07 DIN EN 16943:2017-07	Bestimmung von Mineralstoffen und Spurenelementen in Lebensmitteln mittels ICP-OES	08.02.2021	ja
SAA L006-169	Hausmethode ASU L00.00-144 / 2019-07, DIN EN 16943:2017-07, modifiziert	Bestimmung von As, Hg, Se und Sb mittels Hydrideinheit Bestimmung von Arsen, Antimon, Quecksilber und Selen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ICP-OES (Hydridtechnik)	08.02.2021	ja
SAA L006-191	ASU L00.00-158 / 2020-11 DIN EN 17265:2019-11	Bestimmung von Aluminium in Lebensmitteln mittels ICP-OES	08.02.2021	ja

5.4.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Titrimetrie *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA L 001-08	ASU L 08.00-5 / 01-2010 ASU L 07.00-5 / 01-2010 ASU L 06.00-5 / 2010-09	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	11.01.2016	ja
SAA L 002-04	Hausmethode Lebensmittelanalytik Matissek, Steiner, Springer Verlag / 24.05.2017	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fisch und Fleischerzeugnissen	29.04.2019	ja
SAA L008-14	ASU L17.00-6 1988-12	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	18.01.2016	ja
SAA L 006-024	Hausmethode Lebensmittelanalytik Matissek, Steiner, Springer Verlag / 24.05.2017 ASU L05.02-1/2014-08	Bestimmung des Natriumchlorid-Gehaltes nach Mohr in Lebens- und Futtermitteln außer Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren, Eier, Eiprodukte, Margarine, , Brot, Kleingebäck, Feine Backwaren, Gemüseerzeugnisse und Würzmittel	28.02.2018	ja
SAA L 004-04	ASU L 13.00-6 / 2020-02/ASU L13.00-37 /2018-06 DGF C VI 6a, Methode nach Wheeler / 2005, DIN EN ISO 3960	Bestimmung der Peroxidzahl (POZ)	11.01.2016	ja
SAA L 004-08	ASU L 13.00-5 / 2021-03 DIN EN ISO 660 (2020-12) DGF C V 2 / 2020 DGF C III 4 / 2006	Bestimmung der Säurezahl und freien Fettsäuren (Azidität)	09.04.2021	ja
SAA L 004-10	DGF C-III 13a / 1997	Bestimmung des Wassergehaltes (KF) von Ölen und Fetten	15.09.2017	ja
SAA L 004-15	ASU L 13.00-10 / 2019-07 DGF C V 11d / 2014 DIN EN ISO 3961/2018-11	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Jodzahl	11.01.2016	ja
SAA L 004-17	ASU L 13.00-15 / 06-2018 DGF C-VI 6e / 2012	Bestimmung der Anisidinzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 6885)	13.07.2018	ja
SAA L 005-04	ASU L 31.00-3 / 1997-01 DIN EN 12147/ 1997-02	Bestimmung der titrierbaren Säure in Obst- und Gemüsesäften	11.01.2016	ja
SAA L006-162	Hausmethode i.A. DGF C-III 13a/ 97 ASU L 46.02-1/ 2013-08 ASU L 46.03-5/ 2006-12	Bestimmung des Wasser-Gehaltes von Lebensmitteln nach Karl-Fischer; Karl-Fischer-Verfahren	02.08.2017	ja

5.4.13 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Nahinfrarotspektroskopie in Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA L 001-14	ASU L06.00-64 / 2014-08 ASU L07.00-63 / 2014-08 ASU L08.00-60 / 2021-03	Bestimmung des Fettgehaltes von Wurstwaren mittels NIR-Technik	11.01.2016	ja

SAA L 001-15	ASU L06.00-64 / 2014-08 ASU L07.00-63 / 2014-08 ASU L08.00-60 / 2014-08	Bestimmung des Eiweißgehaltes von Fleisch und Wurstwaren mittels NIR-Technik	11.01.2016	ja
SAA L 001-16	ASU L 06.00-64 / 2014-08 ASU L 07.00-63 / 2014-08 ASU L 08.00-60 / 2014-08	Bestimmung des BEFFE-Gehaltes von Wurstwaren mittels NIR-Technik	11.01.2016	ja
SAA L 001-17	ASU L 06.00-64 / 2014-08 ASU L 07.00-63 / 2014-08 ASU L 08.00-60 / 2014-08	Bestimmung des Wassergehaltes von Fleisch und Wurstwaren mittels NIR-Technik	11.01.2016	ja

5.4.14 Sonstige Nachweisverfahren

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA L 004-12	ISO 6886/07 2016 DGF C-VI 6f / 2006	Bestimmung der Oxidations-stabilität in Ölen (Ranzimat)	19.02.2019	ja
SAA L 005-08	ASU L 31.00-16 / 1997-09 DIN EN 12143/ 1996-10	Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz(BRIX) in Obst- und Gemüseerzeugnissen	11.01.2016	ja

5.5 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	Normenbezug	Dokumententitel	Stand	flex. Akkreditierungsbereich
SAA L 001-13	ASU L 08.00-14 / 06-2008 ASU L 07.00-60/ 04-2007	Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen und Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion	04.12.2017	ja
SAA L 005-05	ASU L 00.00-46/2 / 11-1999 ASU L 30.00-1 / 11-1999 ASU L 29.00-2 / 11-1999 DIN EN 1988 Teil 2/ 05-1998	Enzymatische Bestimmung von Sulfid in Obst- und Gemüseerzeugnissen, Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln	11.01.2016	ja
SAA L 006-023	ASU L 31.00-12 / 1997-01 ASU L 02.00-12 / 2009-06 ASU L 03.00-12 / 1986-05 ASU L 05.00-10 / 2003-12 ASU L 07.00-24 / 1983-05 ASU L 08.00-25 / 1983-05 ASU L 26.26-17 / 1997-09 ASU L 42.00-5 / 2009-06 ASU L 48.02.07-2/ 1985-05 ASU L 40.00-7/ 1999-11 Enzymkit r-biopharm Maltose/Saccharose/Glucose (Art. No.: 11113950035)	Enzymatische Bestimmung von Saccharose / D-Glucose / D-Fructose / Maltose in Lebensmitteln	11.01.2016	ja
SAA L 006-025	Enzymkit r-biopharm L-Ascorbinsäure (Art. No.: 10409677035)	Enzymatische Bestimmung von L-Ascorbinsäure	05.12.2017	ja
SAA L 006-039	Enzymkit r-biopharm Cholesterin (Art. No.: 10139050035)	Bestimmung von Cholesterin und Gesamtsterine	24.11.2017	ja
SAA L 006-043	ASU L 01.00-17 / 10-2016 ASU L 17.00-7 / 1983-11 ASU L 44.00-6 / 1985-12 ASU L 48.01-4 / 1985-05 ASU L 48.02.07-4 / 1985-05 ASU L 07.00-23/ 2017-10 Enzymkit r-biopharm Lactose/D-Galactose (Art. No.: 10176303035)	Bestimmung des Gehaltes an Lactose / D-Galactose (enzymatisch)	11.01.2016	ja
SAA L 006-101	r-biopharm Enzymtestkit (Art.-Nr. 10176290035) ASU L 36.00-12 / 1992-12 ASU L 40.00-12/2021-07	Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	12.01.2016	ja

SAA L006-106	ASU L 48.02.07-2 / 1985-05 r-biopharm Enzymtestkit (Art.-Nr. 11113950035)	Bestimmung des Gehaltes an Maltose, Saccharose, D-Glucose, enzymatisch	12.01.2016	ja
SAA L006-168	r-biopharm Enzymtestkit (Art.-Nr. 10905658035) Hausmethode	Enzymatische Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Lebens- und Futtermitteln außer in Milch, Milchprodukten, Käse, Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren, Gemüsesäfte, Gemüsebrei für Säuglings- und Kleinkinder	04.11.2020	ja
SAA L 006-181	ASU L 01.00-17/ 2016-10, ASU L 02.00-9/ 2010-09 ASU L 02.00-12 / 2009-06, ASU L 03.00-12 / 1986-05 ASU L 05.00-10 / 2003-12, ASU L 07.00-22 / 1983-05, ASU L 07.00-23/ 2017-10 ASU L 07.00-24/ 1983-05 ASU L 08.00-23 / 1983-05 ASU L 08.00-24/ 2017-10 ASU L 08.00-25/ 1983-05 ASU L 17.00-7/1983-11 ASU L 18.00-8/ 1994-11 ASU L 26.26-11 / 1997-01 ASU L 26.26-17/ 1997-09 ASU L 31.00-12 / 1997-01 ASU L 31.00-13/ 1997-07 ASU L 42.00-5 / 2009-06 ASU L 44.00-6 1985-12 ASU L 48.01-3 / 1985-05 ASU L 48.01-4/ 1985-05 ASU L 48.02.07-1 / 1985-05 ASU L 48.02.07-2/ 1985-05 Nach Testkitanleitung r-biopharm Enzymkit	Enzymatische Bestimmung von Zuckern in Lebensmitteln	16.09.2014	ja
SAA L 006-182	r-biopharm Enzymtestkit (Art.-Nr. 10139076035)	Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln (enzymatische Methode)außer für Fleischerzeugnisse, Wurstwaren, Tomatenmark, Gemüsesaft, Fruchtsaft, Tomatenketchup, Milch und Milcherzeugnisse	09.01.2018	ja
SAA L 001-11	ASU L 07.00-25 / 1983-05	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen und Wurstwaren	11.01.2016	ja
SAA L 001-12	ASU L 07.00-17/ 2017-10	Bestimmung des Gehaltes an L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen	16.11.2017	ja
SAA L 001-21	ASU L 07.00-22 / 1983-05	Bestimmung von Glucose in Fleischerzeugnissen	11.01.2016	ja
SAA L 001-22	ASU L 07.00-23 / 2017-10	Bestimmung der Lactose in Fleischerzeugnissen	16.11.2017	ja
SAA L 001-23	ASU L 07.00-24 / 1983-05	Bestimmung von Saccharose in Fleischerzeugnissen	11.01.2016	ja
SAA L 001-27	ASU L 07.00-15 / 2017-10 ASU L 08.00-17 / 2017-10	Bestimmung des D- und L-Milchsäuregehaltes in Fleischerzeugnissen (D/L-Lactat)	16.11.2017	ja
SAA L 006-039	Enzymkit r-biopharm Cholesterin (Art. No.: 10139050035)	Bestimmung von Cholesterin und Gesamtsterine	24.11.2017	ja