

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

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	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
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	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnisse; Vorbereitung der Probe	13	31.01.2020
SAA M 02-1	ASU L 10.00-10/07-2019 ASU L 11.00-8/12-2004	Mikrobiologische Untersuchung von Fisch und Fischerzeugnissen – Vorbereitung der Probe -	13	13.04.2021
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	13	14.04.2021
SAA M 04-10	ASU L 02.07-1/06-1987	Vorbereitung zur mikrobiologischen Untersuchung, Verfahren für Trockenmilcherzeugnisse	11	21.01.2016
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	10	08.07.2013

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
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 Anschüttungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Käse	12	21.01.2016
SAA M 10-15	ASU L 00.00-89/07-2019 E DIN EN ISO 6887-4 / 07-2017	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	3	31.01.2020
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	16	21.01.2016
SAA M 09-1	ASU L 05.00-4/01-1997	Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische Untersuchung von Eiern und Eiprodukten	11	21.01.2016

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisi- ons- Index	Stand
SAA M 10-5	ASU L 00.00-54/07-2019 E DIN EN ISO 6887-1/07- 2017	Vorbereitung von Untersuchungs- proben und Herstellung von Erstver- dünnungen und von Dezimalver- dünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln	13	31.01.2020
SAA M 10-15	ASU L 00.00-89/02-2014 E DIN EN ISO 6887-4, 01- 2014	Vorbereitung von Untersuchungs- proben und Herstellung von Erstver- dünnungen und von Dezimalver- dünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Spezifische Regeln für die Vorberei- tung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse	3	31.01.2020

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

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	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 00-2	i. A. an zurückgezogene/ 10-2017 ASU L 06.00-18/ 05-1984 ASU L 06.00-19/ 10-2017 i. A. ASU L 07.00-29 ASU L 07.00-30/ 05-1984 i. A. ASU L 08.00-37 ASU L 08.00-38/ 06-1992	Bestimmung der aeroben Keimzahl in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Spatel-, Guß-, Tropfplattenverfahren)	17	09.11.2017
SAA M 00-3	ASU L 06.00-25/ 12-2019 ASU L 06.00-24/ 12-2019 ASU L 07.00-37/ 11-1987 ASU L 07.00-38/11-1987 ASU L 08.00-30/11-1987 ASU L 08.00-29/11-1987	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Tropfplatten-, Spatelverfahren; Referenzverfahren)	15	31.01.2020
SAA M 00-5	ASU L 06.00-39/05-1994 ASU L 07.00-51/05-1994 ASU L 08.00-43/05-1994	Bestimmung von mesophilen sulfit-reduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen	6	20.01.2016
SAA M 00-6	i. A. an zurückgezogene ASU L 06.00-31/12-1992 i. A. ASU L 07.00-45/06-1992 i. A. ASU L 08.00-34/06-1992 DIN 10168/09-1991	Bestimmung von Lactobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen Spatelverfahren (Referenzverfahren)	12	16.11.2017
SAA M 00-8	ASU L 06.00-35/10-2017 ASU L 07.00-49/12-1992 ASU L 08.00-41/12-1992	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen Spatelverfahren (Referenzverfahren)	13	09.11.2017
SAA M 00-9	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	Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	7	20.01.2016

grau unterlegte Methoden fallen unter flexiblen Akkreditierungsbereich

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 00-15	ASU L 06.00-11/06-1990 ASU L 07.00-11/06-1990 ASU L 08.00-13/06-1990 ASU L 00.00-20/2021-07/03-2018 DIN EN ISO 6579/07-2017	Bestimmung von Salmonellen in Fleisch und Fleischerzeugnissen	1	26.07.2013
SAA M 00-21	ASU L 06.00-24/12-2019 ASU 07.00-38/11-1987 ASU L 08.00-30/11-1987	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch und Fleischerzeugnissen, (Spatelverfahren)	2	31.01.2020
SAA M 02-2	§ 64 LFGB ASU L 00.00-88/1/06-2015, /2/06-2015 DIN EN ISO4833-1/12-2013 / DIN EN ISO4833-2/05-2014	Bestimmung der aeroben Keimzahl in Fisch und Fischerzeugnissen (Spatel- und Plattengußverfahren, Tropfplattenverfahren)	14	02.02.2016
SAA M 03-22	ASU L 00.00-132/3/2010-09 DIN 16649-3/10-2016	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln – Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichen Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	0	08.05.2017
SAA M 03-24	ASU L 00.00-132/2 (DIN EN ISO 166449-2) Stand 03/2021	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44°C und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	0	13.04.2021

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions- Index	Stand
SAA M 04-2	ASU L 00.00-88/1/2/06-2015 (bisherige) ASU L 01.00-5/12-2006	Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten (Referenzverfahren) Gussverfahren	14	21.01.2016
SAA M 04-3	ASU L 01.00-2/12-1991 ASU L 02.00-2/03-1987 ASU L 03.00-2/03-1987 ASU L 04.00-2/03-1987 ASU L 42.00-6/03-1987	Bestimmung der coliformen Keime in Milch und Milchprodukten (Verfahren mit flüssigem Nährmedium)	12	21.01.2016

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 04-4	ASU L 01.00-3/03-1987 ASU L 02.00-3/03-1987 ASU L 42.00-6/03-1987 ASU L 02.00-2/03-1987 ASU L 03.00-2/03-1987 ASU L 04.00-2/03-1987	Bestimmung der coliformen Keime in Milch und Milchprodukten (Verfahren mit festem Nährboden)	12	21.01.2016
SAA M 04-5	ASU L 03.00-15/06-1987 ASU L 04.00-15/06-1987 ASU L 039.05-02-6/03-1987 ASU L 42.00-10/06-1987 ASU L 48.01-20/06-1987 ASU L 01.00-25 /09-1997 (L 02.00-15)/06-1987	Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten Verfahren mit flüssigem Nährmedium	1	11.07.2013
SAA M 04-9	ASU L 01.00-13/06-1990 ASU L 02.00-8/06-1990 (Durchführung nach ASU L 00.00-20)/03-2018 (DIN EN ISO 6579)/07-2017	Bestimmung von Salmonellen in Milch und Milchprodukten	11	26.07.2013
SAA M 04-11	ASU L 02.07-2/03-1987 ASU L 03.42-5/03-1987 ASU L 05.00-8/01-1997 ASU L 42.08-1/03-87 ASU L 48.01-10/03-1987	Bestimmung der koagulase-positiven Staphylokokken in Trockenmilchzeugnissen und Schmelzkäse – Verfahren mit selektiver Anreicherung -	13	21.01.2016
SAA M 04-14	ASU L 01.00-53/12-1992 DIN 10198/07-2010 ASU L 02.00-21/12-1992 ASU L 02.07-11/12-1992 ASU L 03.00-21/12-1992 ASU L 04.00-17/12-1992 ASU L 05.00-18/12-1992 ASU L 20.01-12/12-1992 ASU L 42.00-1412-1992/ ASU L 48.01-22/12-1992	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten – Verfahren mit selektiver Anreicherung -	5	21.01.2016

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 04-15	ASU L 01.00-54/12-1992 DIN 10183 Teil 3/08-1991 ASU L 02.00-22/12-1992 ASU L 02.00-23/12-1992 ASU L 02.07-10/12-1992	Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten – Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime -	17	21.01.2016
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	1	21.01.2016
SAA M 05-2	ASU L 04.00-2/03-1987 ASU L 01.00-2/12-1991	Bestimmung der coliformen Keime in Butter (Verfahren mit flüssigem Nährmedium)	11	25.07.2013
SAA M 05-3	ASU L 04.00-3/03-1987 ASU L 01.00-3/03-19987	Bestimmung der coliformen Keime in Butter (Verfahren mit festem Nährmedium)	11	25.07.2013
SAA M 05-5	ASU L 01.00-57/01-1995 ASU L 04.00-19/01-1995	Bestimmung der Keimzahl in Butter	12	10.11.2015
SAA M 05-6	ASU L 04.00-18/12-1992 (Durchführung nach ASU L 01.00-54)/12-1992 DIN 10183 Teil 3/08-1991	Bestimmung der Escherichia coli in Butter - Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung der coliformen Keime -	5	11.07.2013
SAA M 05-7	ASU L 04.00-17/12-1992	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Butter – Verfahren mit selektiver Anreicherung -	1	19.07.2013
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	0	19.07.2013

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 05-9	ASU L 04.00-11/06-1990 (Durchführung nach ASU L 00.00-20 – /03-2018 DIN EN ISO 6579)/08-2014	Bestimmung von Salmonellen in Butter	1	26.07.2013
SAA M 06-2	ASU L 01.00-3/03-1987	Bestimmung der coliformen Keime in Käse (Verfahren mit festem Nährboden)	11	12.08.2013
SAA M 06-3	ASU L 03.00-7/06-1990 Durchführung nach ASU L 00.00-20/03-2018 DIN EN ISO 6579/08-2014	Nachweis von Salmonellen in Käse	11	26.07.2013
SAA M 06-4	ASU L 03.42-5/03-1987 i. A. ASU L 02.07-2/03-1987	Bestimmung der koagulase positive Staphylokokken in Käse (Verfahren mit selektiver Anreicherung)	8	26.07.2013
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)	11	12.07.2013
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)	9	17.05.2013
SAA M 06-7	ASU L 03.00-23/01-1995 Durchführung nach ASU L 01.00-57/01-1995	Bestimmung der Keimzahl in Käse (Spatelverfahren)	12	10.11.2015
SAA M 06-9	ASU L 03.00-2/03-1987 Durchführung nach ASU L 01.00-2/12-1991	Bestimmung der coliformen Keime in Käse – Verfahren mit flüssigem Nährmedium	5	25.07.2013

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 06-10	ASU L 03.00-22/12-1992 ASU L 01.00-54/12-1992 DIN 10183 Teil 3/08-1991	Bestimmung der Escherichia coli in Käse - Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung der coliformen Keime	6	21.01.2016
SAA M 06-11	ASU L 03.00-21/12-1992 Durchführung nach ASU L 01.00-53/12-1992	Bestimmung von Bacillus cereus in Käse – Verfahren mit selektiver Anreicherung -	0	19.07.2013
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)	12	16.11.2017
SAA M 07-4	ASU L 20.01-10/12-1992 (nach ASU L 06.00-35)/10-2017	Bestimmung der aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen (Spatelverfahren – Referenzverfahren)	9	15.07.2013
SAA M 07-5	ASU L 20.01-9/06-1990 Durchführung nach ASU L 00.00-20/03-2018 DIN EN ISO 6579/08-2014	Bestimmung von Salmonellen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	11	26.07.2013
SAA M 07-7	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)	14	09.07.2013

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 07-8	ASU L 01.00-53/12-1992 DIN 10198/07-2010 ASU L 20.01-12/12-1992	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Mayonnaisen, emulgierten Soßen, kalte Fertigsoßen - Verfahren mit selektiver Anreicherung	5	30.04.2013
SAA M 07-9	ASU L 20.01-4/06-1990 Durchführung nach ASU L 06.00-19/10-2017	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen – Tropfplattenverfahren -	5	25.07.2013
SAA M 07-10	ASU L 01.00-53/12-1992 (ASU L 20.01-12)/12-1992	Bestimmung von Bacillus cereus in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen (Verfahren mit selektiver Anreicherung)	5	30.04.2013
SAA M 08-1	ASU L 42.00-2/03-1987	Bestimmung der Keimzahl bei 30 °C in Speiseeis (Plattengussverfahren)	13	21.01.2016
SAA M 08-2	ASU L 42.00-3/03-1987	Bestimmung der Keimzahl bei 30 °C in Speiseeis (Ausstrichverfahren)	11	21.06.2016
SAA M 08-3	ASU L 42.00-6/03-1987 Durchführung nach ASU L 01.00-2/12-1991	Bestimmung der coliformen Keime in Speiseeis (Verfahren mit flüssigem Nährmedium)	11	15.07.2013
SAA M 08-4	ASU L 42.00-4/06-1990 Durchführung nach ASU L 00.00-20/03-2018 DIN EN ISO 6579/08-2014	Nachweis von Salmonellen in Speiseeis	11	26.07.2013

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 08-6	ASU L 42.00-15/12-1992 Durchführung nach ASU L 01.00-54/12-1992 DIN 10183 Teil 3/08-1991	Bestimmung von Escherichia coli in Speiseeis, Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	11	14.07.2013
SAA M 08-7	ASU L 01.00-53/12-1992 DIN 10198/07-2010 ASU L 42.00-14/12-1992	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Speiseeis – Verfahren mit selektiver Anreicherung -	5	30.04.2013
SAA M 08-9	ASU L 42.00-7/03-1987 Durchführung nach ASU L 01.00-3/03-1987	Bestimmung der coliformen Keime in Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden	5	25.07.2013
SAA M 08-10	ASU L 42.00-10/06-1987 Durchführung nach ASU L 01.00-25/09-1997	Bestimmung der Escherichia coli in Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	5	11.07.2013
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	0	19.07.2013
SAA M 08-12	ASU L 42.00-11/09-1997	Bestimmung von Escherichia coli in Speiseeis; Membran-Agar - Verfahren	1	21.01.2016
SAA M 09-2	ASU L 05.00-6/06-1990 ASU L 05.00-7/06-1990 Durchführung nach i. A. an zurückgezogene ASU L 06.00-18 ASU L 06.00-19/10-2017	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Eiern und Eiprodukten (Gussverfahren, Spatelverfahren, Tropfplattenverfahren)	13	16.11.2017

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 09-3	ASU L 05.00-5/06-1990	Bestimmung von Enterobacteriaceen in Eiern und Eiprodukten, Gussverfahren (Referenzverfahren)	13	21.01.2016
SAA M 09-4	ASU L 05.00-8/01-1997 Durchführung nach ASU L 02.07-2/03-1987	Bestimmung der koagulase-positive Staphylokokken in Eiern und Eiprodukten (Verfahren mit selektiver Anreicherung)	11	02.10.2013
SAA M 09-5	ASU L 05.00-9/06-1990 Durchführung nach ASU L 00.00-20/03-2018 DIN EN ISO 6579/08-2014	Bestimmung von Salmonellen in Eiern und Eiprodukten	4	26.07.2013
SAA M 09-06	ASU L 01.00-53/12-1992 DIN 10198/07-2010 ASU L 05.00-18/	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Eiern und Eiprodukten Verfahren mit selektiver Anreicherung	5	10.07.2013
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, Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	8	16.08.2021
SAA M 10-2	ASU L 00.00-21/06-1990	Bestätigung von Escherichia coli durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen	12	21.01.2016
SAA M 10-3	ASU L 01.00-25/09-1997	Durchführung des MPN- Verfahren und Auswertung	11	21.01.2016

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 10-4	ASU L 00.00-100 / 12-2006 nach DIN EN ISO 6888-3/07-2005	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies); Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	1	21.01.2016
SAA M 10-7	Baumgart „Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln“, Behr’s Verlag § 64 LFGB ASU G 21.10.-3 (08-2010) DIN 10113 Teil 3 (07-1997) VDI 6022 (01-2018)	Keimzählung mittels Abklatschverfahren (semiquantitatives Verfahren) zur Ermittlung des Reinigungs- und Desinfektionseffektes und / oder in Raumluftechnischen Anlagen	12	22.11.2018
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 Desinfektionseffektes mittels Tupferverfahren/Hygienekontrolle in RLT-Anlagen mittels Tupferverfahren (Baumgart „Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln“, Behr’s Verlag)	13	22.11.2018
SAA M 10-12	Hausmethode auf Chromocult Agar	Bestimmung von E. coli und coliformen Keimen in Lebensmitteln mit Hilfe ChromocultAgar	4	21.01.2016

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
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 Lebensmitteln Teil 1: MPN Verfahren	2	09.04.2018
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	12	19.03.2018
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; Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren	1	22.01.2016
SAA M 10-28	ASU L 00.00-55/08-20 DIN EN ISO 6888-1/06-2022	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln; Verfahren mit Baird Parker Agar Lebensmittel allgemein	11	12.01.2023
SAA M 10-29	ASU L 00.00-33/09-2006 DIN EN ISO 7932/03-2005	Horizontales Verfahren zur Zählung präsumtiver Bacillus cereus in Lebensmitteln Koloniezählverfahren bei 30 °C	7	22.01.2016
SAA M 10-30	ASU L 00.00-57/12-2006	Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln Koloniezählverfahren	6	22.01.2016

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
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 <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria spp.</i> in Lebens- und Futtermitteln	8	27.03.2018
SAA M 10-45	ASU L 00.00-133/2 03-2018 DIN EN ISO 21528-2 09-2017	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceen in Lebensmitteln und Futtermitteln Teil 2: Koloniezählverfahren	4	31.01.2020
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)	7	22.02.2019
SAA M 10-67	ASU L 00.00-107/1 03-2018 DIN EN ISO 10271-1 09-2017	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter spp.</i> in Lebensmitteln Teil 1: Nachweisverfahren	2	12.04.2018
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 <i>Campylobacter spp.</i> in Lebensmitteln, Teil 1 Koloniezählverfahren	0	30.04.2018
SAA M 12-8	§ 64 LFGB ASU F 0097 DIN EN ISO 6579-1 Stand: 06-2019 07-2017	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von <i>Salmonellen</i> Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella spp.</i> in Futtermitteln	1	08.07.2019

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

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

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
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)	12	21.01.2016
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)	10	21.01.2016
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)	0	23.07.2013
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	11	22.07.2013

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

5.2 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

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

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
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)	2	21.01.2016
SAA M 03-12	DNA-Extraktion mit CTAB (nach ASLU L 8.00-56)/08-2014 Test Kit Anleitung der Fa. Congen SureFood Prep Allergen	DNA-Extraktion aus allergenen Lebensmittelkomponenten	2	21.01.2016
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	1	22.01.2016
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	12	09.10.2017
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	12	09.10.2017

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

5.2.2 Qualitativer Nachweis von spezifischen Keimen mittels PCR in Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 10-62	ASU L 00.00-98/04-2007	Qualitativer Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	4	07.01.2020
SAA M 10-79	ASU L 00.00-95 (V)/12-2006	Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln (Real-time PCR)	5	04.05.2023

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

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

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 03-13	Testkit Anleitung Sure-Food ALLERGEN Sesame, (S3608)/04-2023 SAA Q 048 DNA Präparation: Sure Food Prep Advanced Kit	Nachweis von Sesam mittels Real time PCR (Allergen Sesam)	4	09.06.2023
SAA M 03-14	Testkit Anleitung Sure-Food Allergen Haselnut, (S3602) 05-2022 DNA Präparation Sure-FOOD Rep Advanced Kit SAA Q 048	Nachweis von Haselnuss mittels Real time PCR (Allergen Haselnuss)	3	09.06.2023
SAA M 03-15	Testkit Anleitung Sure-Food (S6114) ANIMAL ID Pork, 01-2019 Testkit Anleitung Sure-Food (S1011) ANIMAL QUANT Pork, 05-2020, DNA-Präparation von Rohmaterialien + stark prozessierten Proben : SureFood Prep BasicKit	Quali- und Quantitative Identifizierung von Schweine-DNA in Lebensmitteln mittels Real time PCR	4	20.03.2023
SAA M 03-16	Testkit Anleitung Sure-Food (S6113), 01-2019 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 mittels Real time PCR	4	08.02.2021
SAA M 03-20	Testkitanleitung Sure-Food® ANIMAL ID Chicken DNA Präparation mittels SureFood® Prep Basic Kit (S6115), 01-2019	Identifizierung von Huhn-DNA in Lebensmitteln mittels Real time PCR	1	09.02.2021

grau unterlegte Methoden fallen unter flexiblen Akkreditierungsbereich

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 10-58	Testkitanleitung SureFood Fish (S3110), 05-2022 SAA Q 048 DNA- Präparation Sure-Food Prep AdvancedKit Protokoll 1	Qualitativer Nachweis von Fisch DNA mittels Real-time-PCR	4	09.06.2023
SAA M 10-59	Testkitanleitung SureFood Horse/AAC (S6118) , 01-2019 DNA Präparation Sure-Food Prep Basic für Rohmaterial SureFood Prep Advanced für stark prozessierte für LM	Qualitativer Nachweis von Pferde- DNA mittels Real-time-PCR	2	15.01.2018
SAA M 10-66	SureFood® Testkitanleitung GMO Screening 4plex 35s/NOS/FMV/AC (S2126) 09-2022 r-biopharm DNA Präparation, Sure-Food® PrepBasic für Rohmaterialien SureFood® Prep Advanced für prozessierte Proben	Qualitativer Nachweis von 35S Promotor/NOS Terminator/FMV-DNA mittels Real-time-PCR (GVO)	5	09.06.2023
SAA M 10-68	Testkitanleitung Sure-Food® ALLERGEN Mustard (S3609) 06-2022 SAA Q 048 (S3609) DNA Präparation: Sure-Food® Prep Advanced Protokoll 1	Qualitativer Nachweis von Senf DNA mittels Real-time-PCR Testkitanleitung SureFood ALLERGEN-Mustard)	12	09.06.2023
SAA M 10-69	Testkitanleitung Sure-Food® Allergen Celery (S3605) 04-2022 DNA Präparation: Sure-Food® Prep Advanced Kit, Protokoll 1	Nachweis von Sellerie DNA mittels Real-time-PCR	12	09.06.2023
SAA M 10-71	Testkitanleitung Sure-Food® Allergen Lupin (S3611), 07-2022 DNA Präparation® Prep Advanced Kit, Protokoll 1	Nachweis von Lupinen-DNA mittels Real-time-PCR	3	09.06.2022

grau unterlegte Methoden fallen unter flexiblen Akkreditierungsbereich

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 10-77	SureFood® Allergen Soja (S3601) SAA Q 048 DNA Präparation Sure-Food® Prep Advanced, Protokoll 1	Qualitativer und quantitativer Nachweis von Soja DNA mittels real-time-PCR	10	10.11.2020
SAA M 10-88	Testkitanleitung Sure Food® ANIMAL ID Turkey, (S6016) 01-2019 DNA Präparation mittels SureFood® Prep Basic Kit	Identifizierung von Puten-DNA in Lebensmitteln mittels Real-time-PCR	1	09.06.2023
SAA M 10-89	Testkitanleitung Sure Food® ALLERGEN Walnut, (S3607) 12-2021 SAA Q 048 DNA Präparation mittels SureFood® PREP Advanced Kit Protokoll 1	Nachweis von Walnuss DNA mittels Real-time-PCR	2	09.06.2023
SAA M 10-90	Testkitanleitung Sure-Food® ALLERGEN Pistachio (S3614) 01-2022 SAA Q 048, DNA Präparation mittels SureFood® PREP Advanced Kit Protokoll 1	Nachweis von Pistazien DNA mittels Real-time-PCR	2	09.06.2023
SAA M 10-91	Testkitanleitung Sure-Food® ALLERGEN Peanut, (S3603) 05-2022 SAA Q 048, DNA Präparation mittels SureFood® PREP Advanced Kit Protokoll 1	Nachweis von Erdnuss DNA mittels Real-time-PCR	2	09.06.2023
SAA M 10-92	Testkitanleitung Sure-Food® ALLERGEN Almond, (S3604), 09-2022 SAA Q 048 DNA Präparation mittels SureFood® PREP Advanced Kit Protokoll 1	Nachweis von Mandel DNA mittels Real-time-PCR	2	09.06.2023

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 10-93	Testkitanleitung SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Sheep/Goat+IAAC, (S6121) 05-2023 SAA Q 048, DNA Präparation mittels SureFood® PREP Advanced Kit Protokoll 1	Nachweis der Tierarten Rind, Schaf, Ziege	2	09.06.2023
SAA M 10-102	Testkitanleitung r-biopharm SureFood®ALLERGEN 4plexSoya/Celery/Mustard + IACArt. No. S3401 (10-2019) DNA Präparation SureFood®PREP Advanced, (S1053, 02-2019)	Qualitativer Nachweis von Soja, Sellerie und Senf DNA mittels Multiplex real-time-PCR	0	04.01.2021
SAA M 10-103	SureFood® ALLERGEN 4plex Pea-nut/Hazelnut/Walnut+IAC (S3402, 05-2018)	Qualitativer Nachweis von Erdnuss, Haselnuss und Walnuss DNA mittels Multiplex real-time-PCR	0	28.01.2021
SAA M 10-104	Testkitanleitung r-biopharm SureFood® ANIMAL ID 4plex Pork/Chicken/Turkey+IAAC (S6123, 01-2019)	Nachweis der Tierarten Schwein, Pute und Huhn mittels Multiplex-real-time PCR	0	29.01.2021
SAA M 10-105	Testkitanleitung r-biopharm SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Horse/Pork+IAAC (S6126, 02-2019)	Nachweis der Tierarten Rind, Pferd und Schwein mittels Multiplex-real-time PCR	0	01.02.2021

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

5.3 Bestimmung von Hemmstoffen in Lebens- und Futtermittel

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA M 10-56	3.9.1: 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 20.10.2014	Qualitative Bestimmung von Hemmstoffen in Lebens- und Futtermittel , 3 Platten Hemmstofftest (Sulphadimidin, Penicillin, Streptomycin)	3	22.01.2016

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

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

5.4.1 Probenvorbereitungen für chemische Untersuchungen von Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 001-20	ASU L 06.00-1 / 09-1980 ASU L 07.00-1 / 09-1980 ASU L 08.00-1 / 09-1980	Vorbereitung von Fleisch- und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	5	05.06.2013
SAA L 006-014	ASU L 00.00-19/1:2015-06 DIN EN 13805:2014-12	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln Druckaufschluss / Mikrowellenaufschluss	12	30.10.2020

5.4.2 Messung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung *

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 001-10	ASU L 08.00-2 / 09-1980 ASU L 07.00-2 / 09-2010 ASU L 06.00-2 / 09-1980	Bestimmung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	13	11.01.2016

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

5.4.3 Gravimetrische Bestimmungen von Gewichtsanteilen in Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 001-01	ASU L 06.00-4 / 10-2017 ASU L 07.00-4 / 10-2017 ASU L 08.00-4 / 10-2017	Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen	15	27.10.2017
SAA L 001-05	ASU L 08.00-3 / 08-2014 ASU L 07.00-3 / 08-2014 ASU L 06.00-3 / 08-2014	Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	1	07.01.2016
SAA L 001-06	ASU L 08.00-6 / 08-2014 ASU L 07.00-6 / 08-2014 ASU L 06.00-6 / 08-2014	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	13	06.10.2017
SAA L 001-25	ASU L 06.00-7 / 08-2014 ASU L 06.00-3 / 08-2014 + Berechnung	Bestimmung des Fremdwassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	5	05.06.2013
SAA L 002-01	Durchführung nach ASU L 06.00-3 / 2014-08 Hausmethode	Bestimmung der Trockenmasse in Fisch und Fischerzeugnissen	9	29.04.2019
SAA L 002-02	§ 64 LFGB, ASU L 06.00-6 / 08-2014	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fisch und Fischerzeugnissen	10	27.07.2017
SAA L 004-01	DGF B-II 5 / 1989	Bestimmung der Asche von Fett-Rohstoffen	13	11.01.2015
SAA L 004-02	DGF C-III 10 / 2021	Bestimmung der Asche von Fetten	12	25.11.2021
SAA L 004-24	DGF C-IV 2a /2002 DIN 51757/ 012011	Bestimmung der Dichte	12	11.01.2016
SAA L 005-08	ASU L 31.00-16 / 09-1997 DIN EN 12143/ 10-1996	Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz (BRIX) in Obst- und Gemüseerzeugnissen	1	11.01.2016
SAA L 006-30	DGF C-IV 2a /2002 DIN 51757/ 012011	Bestimmung der Dichte in Lebensmitteln	0	11.01.2016
SAA L 007-01	ASU L 01.00-20/ 08-2013 ASU L 02.00-11/ 08-2013 ASU L 03.00-10/ 08-2013	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach Wellbull-Berntrop-Verfahren	14	16.03.2018
SAA L 007-03	ASU L 01.00-77 05-2002 ASU L 02.00-27 05-2002 ASU L 03.00-30 05-2002	Bestimmung der Gesamtasche von Milch, Milchprodukten und Käse	13	18.01.2016

grau unterlegte Methoden fallen unter flexiblen Akkreditierungsbereich

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 007-07	ASU L 04.00-24/1/2013-01 nach DIN EN ISO 3727 Teil 1(04/2002) ASU L 04.00-24/2 /2013-01 nach DIN EN ISO 3727 Teil 2(04/2002) ASU L 04.00-24/3 /2013-01 nach DIN EN ISO 3727 Teil 3(2003-07)	Bestimmung des Gehaltes an Wasser, fettfreier Trockenmasse und Fett von Butter (Referenzverfahren)	2	18.01.2016
SAA L 006-41	VO (EWG) Nr. 1906/90 modifiziert Auftauvorgang	Bestimmung des Auftauverlustes (Drip-Verfahren)	9	11.1.2016
SAA L 008-01	ASU L 16.01-2 12-2008 nach DIN EN ISO 24333(04/2010) ASU L 15.00-7 01-2012 nach DIN EN ISO 2171(08/2010)	Bestimmung der Asche in Getreidemehl	11	18.01.2016
SAA L 008-02	ASU L 16.00-5/ 10-2017 ASU L 17.00-4/ 10-2017 ASU L 18.00-5/ 10-2017	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen und in feinen Backwaren	15	21.11.2017
SAA L 008-05	ASU L 17.00-3 05-1982 ASU L 18.00-4 11-1984	Bestimmung der Asche in Brot, Kleingebäck aus Brotteigen sowie in Feinen Backwaren	10	18.01.2016
SAA L 008-06	ASU L 17.00-1 05-1982	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschl. Kleingebäck aus Brotteigen	6	18.01.2016
SAA L008-16	ASU L 18.00-23 02-2016	Bestimmung der Trocknungsverlustes in speziellen feine Backwaren	1	18.01.2016

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

5.4.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Allergenen mittels Immunoassay (ELISA) in Lebens- und Futtermitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 006-27	RIDASCREEN® Histamin (Art. No.: R1601 / R1604)	Bestimmung von Histamin (ELISA)	11	11.01.2016
SAA L 006-47	RIDASCREEN® Gliadin (Art. No.: R7001) in Verbindung mit SAA Q 048	Quantitativer Nachweis von Gliadin (ELISA)	10	11.01.2016
SAA L 006-58	VITAFAST® Pantothensäure (Art. No.: P1005)	Bestimmung von Pantothensäure in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ELISA-Testkit (r-biopharm)	7	12.01.2016
SAA L 006-59	VITAFAST® Vitamin B12 (Cyanocobalamin) (Art. No.: P1002)	Bestimmung von Vitamin B12 in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ELISA-Testkit (r-biopharm)	7	12.01.2016
SAA L006-156	RIDASCREEN®FastMilk (Art. No.: R4652)	Quantitative Bestimmung des Milchproteingehaltes mittels Enzymimmunoassay (ELISA)	3	12.01.2016
SAA L006-208	RIDASCREEN®FastLupine (Art. No.: R6102)	Bestimmung von Lupine mittels Enzymimmunoassay (ELISA)	0	27.04.2017

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

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

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 001-30	ASU L 0trockenmass 7.00-40 / 07-2004	Bestimmung von Benzo(a)pyren in Fleisch- und Fleischerzeugnissen	12	27.07.2017
SAA L 004-48	ASU L 13.00-34 / 06-2018 DIN EN ISO 15753/ 11-2016	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen, HPLC-Verfahren	1	11.01.2016
SAA L 004-51	ASU L 13.00-30 / 06-2018	Bestimmung von Tocopherolen (α -, β -, γ -, und δ -) in pflanzlichen und tierischen Fetten	0	18.07.2018
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	10	28.02.2020
SAA L 006-50	ASU L 00.00-61 / 02-2010 ASU L 00.00-62 / 06-2005 ASU L 00.00-63/1 / 06-2015 ASU L 00.00-63/2 / 07-2001 ASU L 13.00-30 / 07-2013	Bestimmung von fettlöslichen Vitaminen (Beta-Carotin, A, E und D) in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-	13	04.12.2017
SAA L 006-52	ASU L 00.00-83 /05-2016	Bestimmung von Vitamin B1 in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC	12	12.01.2016
SAA L 006-53	ASU L 00.00-84 / 05-2016	Bestimmung von Vitamin B2 in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC	13	05.12.2017
SAA L 006-54	ASU L00.00-130 /2010-01 / DIN EN 14164 (08-2014)	Bestimmung von Vitamin B6 in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren	12	12.01.2016

grau unterlegte Methoden fallen unter flexiblen Akkreditierungsbereich

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 006-55	Applikation Shimadzu	Bestimmung von Niacin in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC	12	13.07.2017
SAA L 006-56	Applikation Fa. Phenomenex	Bestimmung von Folsäure in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC	13	13.07.2017
SAA L006-202	ASU L00.00-162 / 10-2016	Bestimmung von Sorbinsäure und Benzoesäure in Lebensmitteln tierischer Herkunft	1	07.08.2017
SAA L 006-226	ASU L00.00-171 / 2020-05	Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln mittels HPLC	0	29.05.2020

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

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

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 006-34	Applikation Thermo Fisher	Bestimmung von Zearalenon in Getreideerzeugnissen (LC-MS)	13	25.07.2017
SAA L 006-70	Fungalmetabolite screening – Mycotoxinbestimmung	Bestimmung von Deoxynivalenol (DON) in Agrarprodukten und Lebensmitteln (LC-MS/MS)	9	18.07.2017
SAA L 006-73	ASU L 00.00-115 / 02-2014 ASU F 0068 / 06-2011	Rückstandsanalyse von Pflanzenschutzmitteln in Lebens- und Futtermitteln	10	12.01.2016
SAA L 006-74	ASU L 00.00-113 / 03-2015 ASU F 0077 / 06-2011	Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS –Multimethode	9	10.01.2016
SAA L 006-76	ASU L 00.00-76 / 06-2009, Abweichung ohne internen Std. modifiziert	Bestimmung von Chlormequat / Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln; LC-MS/MS-Verfahren	8	12.01.2016
SAA L 006-87	Empfehlung der Arbeitsgruppe Acrylamid BGV, ASU L46.00-5 / 14.07.2017	Bestimmung des Gehaltes an Acrylamid in Lebensmitteln (LC-MS/MS-Methode)	9	14.07.2017
SAA L 006-91	Applikation Thermo Fisher	Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideprodukten (LC-MS/MS)	11	25.07.2017
SAA L006-110	i. A. ASU L 06.00-38 (08-1993)	Nachweis und Bestimmung von Chloramphenicol-Rückständen in tierischen Lebensmitteln	7	18.10.2017
SAA L 006-112	Applikation Thermo Fischer Scientific	Chromatographische Bestimmung von Malachitgrün in tierischen Lebensmitteln	8	14.07.2017

grau unterlegte Methoden fallen unter flexiblen Akkreditierungsbereich

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L006-138	Hausmethode, 2021-11	Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat als FMOC-Derivate in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	5	03.11.2021
SAA L006-157	Hausmethode i.A. EU Reference Laboratorie for Residues of Pesticides : QuPpe-Method	Bestimmung von Perchlorat in pflanzlichen Erzeugnissen (LC-MS/MS)	3	12.01.2016
SAA L 006-189	Applikation Thermo Fisher Scientific	Bestimmung von Aflatoxinen (B1, B2, G1, G2 mittels Flüssigchromatographie und Massendetektion	2	24.08.2017
SAA L 006-222	Applikation Agilent Technologies/Gerstel	Bestimmung von Cannabinoiden (Cannabinol, Cannabigerolsäure, Cannabigerol, Cannabidiol, Cannabidiol, Cannabidiolsäure, Cannabichromen, Tetrahydrocannabivarin) in Hanf, Hanferzeugnisse und hanfhaltigen Lebens- und Futtermitteln	0	06.06.2018
SAA L 006-117	Applikation Agilent Technologies/Gerstel/Thermo Fisher Scientific	Bestimmung von Gesamt- Δ^9 -Tetrahydrocannabinol (THC), THC und THCA in Hanf und hanfhaltigen Lebens- und Futtermitteln	8	20.12.2017

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

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

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 004-16	DGF C-VI 10a / 2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung	12	21.07.2017
SAA L 004-21	DGF C-VI 11e (2018)	Umesterung von pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen (Fettsäuremethylester)	12	08.10.2020
SAA L 006-84	ASU L 00.00-47 / 11-1999	Bestimmung von Ethephon durch Headspace-Gaschromatographie in pflanzlichen Lebensmitteln	7	12.01.2016
SAA L 006-98	ASU L 00.00-49/2 / 1999-11 nach DIN EN 12396 Teil 2, modifiziert	Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen, Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren	8	12.01.2016
SAA L006-212	DGF C-VI 10a / 2000	Bestimmung der Buttersäure (als Methylester) aus der Fettsäureverteilung	0	16.11.2017

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

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

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 006-72	ASU L 00.00-114 / 12-2007 ASU L 00.00-115 / 02-2014 ASU F 0057 / 06-2011	Pflanzenschutzmittelrückstände in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln (Getreide, Getreideerzeugnisse, Obst, Gemüse, Öle) mittels GC-MS(/MS) und LC-MS(/MS) nach Acetonitril-Extraktion/ Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS) - Multimethode	11	12.01.2016
SAA A 011	ASU F0057/06-2011 ASU F0068/06-2011	Rückstandsanalyse von Pflanzenschutzmitteln in Futtermitteln (QuEchERS)	0	11.11.2014
SAA L 006-117	i.A. §64 LFGB ASU L 13.04.19-1 / 07-2000 modifiziert - Detektion mit MS/MS	Bestimmung von Gesamt- Δ 9-Tetrahydrocannabinol (THC), THC und THCA in Hanf und hanfhaltigen Lebens- und Futtermitteln	8	20.12.2017

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

5.4.9 Destillative Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen von Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 002-03	ASU L 10.00-3 / 12-1988	Bestimmung des Gehaltes an flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fisch und Fischerzeugnissen	10	11.01.2016
SAA L 002-05	i. A. ASU L 06.00-7 / 08-2014 ASU L 07.00-7 / 08-2014 ASU L 08.00-7 / 04-2007	Bestimmung des Eiweißgehaltes in Fisch und Fischerzeugnissen	0	04.07.2013
SAA L 005-02	ASU L 00.00-46/1 / 11-1999 DIN EN 1988 Teil 1/ 05-1998	Bestimmung von Sulfit in Gemüseerzeugnissen	13	08.08.2017
SAA L 008-12	ASU L 17.00-15 08-2013 ASU L 18.00-13 08-2013	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren und Brot	6	18.01.2016

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

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

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
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	13	11.01.2016
SAA L 001-07	ASU L 08.00-8 / 2017-10 ASU L 07.00-8 / 2017-10 ASU L 06.00-8 / 2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	14	29.10.2020
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	9	06.05.2016

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

5.4.11 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels ICP-OES *

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 006-14	ASU L 00.00-19 / 1 / 06-2015 DIN EN 13805/ 12-2014	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln Druckaufschluss / Mikrowellenaufschluss	11	19.05.2017
SAA L006-160	ASU L00.00-144 / 01-2013	Bestimmung der Mineralstoffe Calcium, Kalium, Magnesium, Natrium, Phosphor und Schwefel sowie der Spurenelemente Eisen, Kupfer, Mangan und Zink in Lebensmitteln mit der optischen Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES), Aluminium, Nickel, Cadmium und Blei, Chrom, Molybdän, Barium, Strontium, Cobalt	4	30.05.2017
SAA L 006-15	Hausmethode, Durchführung nach ASU L00.00-144	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln, Bestimmung von Aluminium, Nickel, Cadmium und Blei, Chrom, Molybdän, Silicium, Barium, Strontium, Cobalt	16	04.01.2018
SAA L006-169	ASU L00.00-144 / 01-2013, mod. Hydrideinheit	Bestimmung von Quecksilber, Arsen, Antimon und Selen in Lebensmitteln (nach Druck-Aufschluss)	6	06.07.2017
SAA L006-191	ASU L00.00-158 / 02-2016	Bestimmung von Aluminium in Lebensmitteln	1	07.08.2017

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

5.4.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln mittels Titrimetrie *

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 001-08	ASU L 08.00-5 / 01-2010 ASU L 07.00-5 / 01-2010 ASU L 06.00-5 / 09-2010	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	13	11.01.2016
SAA L 001-04	ASU L 08.00-7 / 2018-06 ASU L 07.00-7 / 2014-08 ASU L 06.00-7 / 2014-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	15	29.04.2019
SAA L 004-04	ASU L 13.00-6 / 06-1991 DGF C VI 6a Methode nach Wheeler / 2005	Bestimmung der Peroxidzahl (POZ)	6	11.01.2016
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)	9	09.04.2021
SAA L 004-09	DGF C-III 11a / 2007	Bestimmung der petrolether-unlöslichen Verunreinigungen	12	11.01.2016
SAA L 004-10	DGF C-III 13a / 1997	Bestimmung des Wassergehaltes (KF) von Ölen und Fetten	12	15.09.2017
SAA L 004-11	DGF B-II 7 / 1987	Bestimmung des Rohfasergehaltes in Ölkuchen und Schrotten	12	11.01.2016
SAA L 004-15	ASU L 13.00-10 / 08-2014 DGF C V 11d / 2014	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Jodzahl	8	11.01.2016
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)	7	13.07.2018
SAA L 004-18	ASU L 13.00-18 / 2021-03 DIN EN ISO 3657/ 2020-07 DGF C V 3 / 2022	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Verseifungszahl	19	04.11.2022
SAA L 004-23	ASU L 13.00-19 / 2004-12 DGF C III 1b/ 2014	Bestimmung der unverseifbaren Bestandteile in pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen; Verfahren mit Hexan-Extraktion	6	11.01.2016
SAA L 005-04	ASU L 31.00-3 / 01-1997 DIN EN 12147/ 02-1997	Bestimmung der titrierbaren Säure in Obst- und Gemüsesäften	2	11.01.2016

grau unterlegte Methoden fallen unter flexiblen Akkreditierungsbereich

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisi- ons- Index	Stand
SAA L006-162	ASU L13.00-39 / 06-2018 DIN EN ISO 8534 / 05-2017	Bestimmung des Wasser-Gehaltes nach Karl-Fischer;	5	02.08.2017
SAA L008-14	ASU L17.00-6 12-1988	Bestimmung von Chlorid zur Berech- nung von Kochsalz in Brot einschließ- lich Kleingebäck aus Brotteigen	1	18.01.2016

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

5.4.13 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Nahinfrarotspektroskopie in Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 001-14	ASU L 06.00-64 / 10-2017 ASU L 07.00-63 / 08-2014 ASU L 08.00-60 / 08-2014	Bestimmung des Fettgehaltes von Wurstwaren mittels NIR-Technik	12	11.01.2016
SAA L 001-15	ASU L 06.00-64 / 08-2014 ASU L 07.00-63 / 08-2014 ASU L 08.00-60 / 08-2014	Bestimmung des Eiweißgehaltes von Fleisch und Wurstwaren mittels NIR-Technik	13	11.01.2016
SAA L 001-16	ASU L 06.00-64 / 08-2014 ASU L 07.00-63 / 08-2014 ASU L 08.00-60 / 08-2014	Bestimmung des BEFFE-Gehaltes von Wurstwaren mittels NIR-Technik	13	11.01.2016
SAA L 001-17	ASU L 06.00-64 / 08-2014 ASU L 07.00-63 / 08-2014 ASU L 08.00-60 / 08-2014	Bestimmung des Wassergehaltes von Fleisch und Wurstwaren mittels NIR-Technik	13	11.01.2016

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

5.4.14 Sonstige Nachweisverfahren

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 004-12	ISO 6886/07 2016 DGF C-VI 6 / 2006 ASU L13.00-38 (Öle)	Bestimmung der Oxidationsstabilität in Ölen (Ranzimat)	12	11.01.2016
SAA L 004-38	DGF C-IV 7a / 2007 DIN EN ISO 3104/ 11-2017	Bestimmung der kinematischen Viskosität und Berechnung der dynamischen Viskosität	9	03.01.2018
SAA L 004-46	DGF C IV 7b / 2008 DIN EN ISO 12058/ 12-2002 DIN 53015/02-2001 DGF C IV 7C / 2007 DIN EN ISO 3219/ 10-1994 DIN 53019/ 09-2008	Bestimmung der dynamischen Viskosität (Kugelfallviskosimeter, Rotationsviskosimeter)	4	11.01.2016

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

5.5 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln *

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 001-11	ASU L 07.00-25 / 05-1983	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen und Wurstwaren	11	11.01.2016
SAA L 001-12	ASU L 07.00-17/ 2017-10	Bestimmung des Gehaltes an L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen	14	16.11.2017
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	16	04.12.2017
SAA L 001-18	ASU L 07.00-14 / 2017-10	Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Fleischerzeugnissen	7	16.11.2017
SAA L 001-19	ASU L 07.00-13 / 2017-10 ASU L 08.00-15 / 2017-10	Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen	7	16.11.2017
SAA L 001-21	ASU L 07.00-22 / 05-1983	Bestimmung von Glucose in Fleischerzeugnissen	6	11.01.2016
SAA L 001-22	ASU L 07.00-23 / 10-2017	Bestimmung der Lactose in Fleischerzeugnissen	7	16.11.2017
SAA L 001-23	ASU L 07.00-24 / 05-1983	Bestimmung von Saccharose in Fleischerzeugnissen	6	11.01.2016
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)	7	16.11.2017

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 004-39	DGF B-I 5 / 2012 DGF B-II 4a / 2003 DGF B-II 4b / 1987	Bestimmung des Ölgehaltes in Saaten; Restölgehalt in Ölkuchen und Schrotten (Petrolether-Methode I); Rohfett in Ölkuchen (Petrolether-Methode II)	6	11.01.2016
SAA L 004-41	DGF B-I 4/ 2013 DGF B-II 3 / 1987 ISO 771/1977 ISO 665/2001	Bestimmung von Wasser und flüchtigen Bestandteilen in Fettrohstoffen Extraktionsschrotten, Pellets und Ölkuchen	6	11.01.2016
SAA L 004-43	DGF C-III 3e / 2006	Bestimmung der polaren Anteile in Ölen und Fetten	6	11.01.2016
SAA L 005-05	ASU L 30.00-1 / 11-1999 ASU L 29.00-2 / 11-1999 DIN EN 1988 Teil 2/ 05-1998	Enzymatische Bestimmung von Sulfit in Obst- und Gemüseerzeugnissen, Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln	1	11.01.2016
SAA L 006-12	ASU L 00.00-18 / 01-1997	Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln	16	27.10.2017
SAA L 006-23	Enzymkit r-biopharm Saccharose/D-Glucose/D-Fructose (Art. Dichte No.: 10716260035)	Enzymatische Bestimmung von Saccharose / D-Glucose / D-Fructose / in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	12	11.01.2016
SAA L 006-25	Enzymkit r-biopharm L-Ascorbinsäure (Art. No.: 10409677035)	Enzymatische Bestimmung von L-Ascorbinsäure	1	05.12.2017
SAA L 006-39	Enzymkit r-biopharm Cholesterin (Art. No.: 10139050035)	Bestimmung von Cholesterin und Gesamtsterine	13	24.11.2017
SAA L 006-43	Enzymkit r-biopharm Lactose/D-Galactose (Art. No.: 10176303035)	Bestimmung des Gehaltes an Lactose / D-Galactose (enzymatisch) in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	10	11.01.2016

grau unterlegte Methoden fallen unter flexiblen Akkreditierungsbereich

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich

Kennzeichnung des Dokuments	entsprechende DIN / ASU etc. / Stand	Dokumententitel	Revisions-Index	Stand
SAA L 006-83	r-biopharm Enzymtestkit (Art.-Nr. 10207748035)	Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln (allgemein)	6	12.01.2016
SAA L 006-89	RIDASCREEN® Eiprotein (Art. No.: R6402)+ SAA Q 048	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Eiklar-Proteinen	9	12.01.2016
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	7	12.01.2016
SAA L006-106	r-biopharm Enzymtestkit (Art.-Nr. 11113950035)	Bestimmung des Gehaltes an Maltose, Saccharose, D-Glucose, enzymatisch	6	12.01.2016
SAA L 007-04	ASU L 03.00-35 2002-12 ASU L 02.00-29 2009-06 nach DIN EN ISO 20541 (2008-12)	Bestimmung von Nitrit und Nitrat in Milchprodukten	12	18.01.2016
SAA L007-09	ASU L01.00-17/2016-10	Bestimmung des Lactose und Galactosegehaltes von Milch- und Milcherzeugnissen	0	27.12.2016
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	3	04.11.2020

Liste der QM-spezifischen Dokumente – Methoden für flexiblen Akkreditierungsbereich