

Übersicht akkreditierter Prüfmethoden

Labor Dr. Böhm, Inh. Andreas Böhm, Schragenhofstraße 35, 80992 München

Akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Akkreditierungsurkunde D-PL-18257-01-00

Die aktuelle Akkreditierungsurkunde und Urkundenanlage vom 22.07.2022 können Sie gerne bei uns anfordern.

Die in der Urkundenanlage der DAkkS aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Laboratorium verfügt

hiermit über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im akkreditierten Bereich.

LABOR DR. BÖHM

Stand: 27.12.2024

freigegeben durch: ML

Norm / Dokument	Titel	Flexibel
1		
Q-10-015-03 2019-09	Probenahme und Transport von Lebensmitteln	
2**		
ASU L 00.00-20 2021-07	Horizontales Verfahren zum Nachweis zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	Einschränkung: Serologische Bestimmung und Typisierung entfällt, ohne Anhang D
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4 Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln, Teil 2: Koloniezähltechnik	Modifikation: auch Spiralplater
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln, Teil 2: Koloniezähltechnik	
ASU L 00.00-22 2018-03	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und Listeria spp. Teil 2: Zählverfahren	Modifikation: Bestätigung von Listeria monocytogenes auch unter Verwendung von Microbact TM Listeria 12L bzw. Api®Listeria, auch Spiralplater
ASU L 00.00-22 2018-03	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und Listeria spp. Teil 2: Zählverfahren	Modifikation: Bestätigung von Listeria monocytogenes auch unter Verwendung von Microbact TM Listeria 12L bzw. Api®Listeria
ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 1 ASU L 00.00-32 2018-06	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. Teil 1: Nachweisverfahren	
ASU L 00.00-55 2024-08	Horizontales Verfahren zur Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar	AG
ASU L 00.00-57 2006-12	Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren	
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen, Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren	AG
ASU L 01.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit festem Nährboden	Modifikation: Anwendung auch auf Menüproben

Norm / Dokument	Titel	Flexibel
ASU L 01.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit festem Nährboden	
ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten-Referenzverfahren	
ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten-Referenzverfahren	Modifikation: Anwendung auch auf Feinkosterzeugnisse, Menüproben
ASU L 01.00-72 2011-01	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37°C	Modifikation: Anwendung auch auf Backwaren, Teigwaren
ASU L 01.00-72 2011-01	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37°C	
ASU L 06.00-24 2019-12	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch-Spatelverfahren (Referenzverfahren)	
ASU L 06.00-24 2019-12	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch-Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Modifikation: auch Spiralplater
ASU L 06.00-32 2018-10	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen Spatelverfahren (Referenzverfahren)	
ASU L 06.00-32 2018-10	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Modifikation: Anwendung auch auf Feinkosterzeugnisse, Menüproben
ASU L 06.00-35 2017-10	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen-Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Modifikation: Verwendung auch auf Menüproben, auch Spiralplater
ASU L 06.00-35 2017-10	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen-Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Modifikation: auch Spiralplater
ASU L 06.00-35 2017-10	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen-Spatelverfahren (Referenzverfahren)	
ASU L 06.00-35 2017-10	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen-Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Modifikation: Anwendung auch auf Menüproben
ASU L 06.00-43 2011-06	Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	
ISO 4832 2006-02	Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	
Q-31-038-01 2021-09	Bestimmung von Enterobacteriaceen in Lebensmitteln	
Q-31-039-01 2021-09	Bestimmung von Escherichia Coli in Lebensmitteln	
3.1		
ASU L 00.00-19/1 2015-06	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss	
ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	

Norm / Dokument	Titel	Flexibel
ASU L 13.00-27/2 2019-07	Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	
ASU L 13.00-27/3 2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)	Modifikation: Verhältnis Methylierungsreagenz zu Fett
ASU L 13.00-7 2007-04	Tierische und pflanzliche Fette und Öle Vorbereitung der Untersuchungsprobe	
3.10**		
ASU L 00.00-19/3 2004-07	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln; Teil 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss	Einschränkung: keine Bestimmung von Chrom und Molybdän
ASU L 00.00-19/3 2004-07	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln; Teil 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss	
ASU L 00.00-19/4 2021-07	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln; Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) - Kalddampftechnik nach Druckaufschluss	Modifikation: Hydridtechnik
ASU L 26.26-10 1997-01	Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Gemüsesäften; Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS)	Einschränkung: keine Bestimmung von Calcium und Magnesium
ASU L 26.26-10 1997-01	Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Gemüsesäften; Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS)	
ASU L 31.00-10 1997-01	Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften; Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS)	
ASU L 31.00-10 1997-01	Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften; Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS)	
ASU L 31.00-10 1997-01	Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften; Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS)	Einschränkung: keine Bestimmung von Calcium und Magnesium; Natrium auch in kohlenhydrat-, fett- und eiweißhaltigen Lebensmitteln
3.2**		
ASU L 00.00-18 1997-01	Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln	
ASU L 01.00-20 2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull- Berntrop-Verfahren	AG
ASU L 02.00-11 2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	AG
ASU L 03.00-10 2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	AG

Norm / Dokument	Titel	Flexibel
ASU L 03.00-9 2007-04	Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse; Referenzverfahren	
ASU L 03.42-3 2007-04	Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Schmelzkäse Referenzverfahren	
ASU L 06.00-3 2014-08	Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Gravimetrisches Verfahren Referenzverfahren	
ASU L 06.00-4 2017-10	Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	
ASU L 06.00-6 2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt; Referenzverfahren	Modifikation: bei Brühwürsten und Kochpökelwaren kein Säureaufschluß, sondern Extraktion des Rückstandes aus ASU L 06.00-03 2014-08
ASU L 06.00-6 2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt; Referenzverfahren	
ASU L 16.00-5 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	
ASU L 16.00-5 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	Modifikation: Anwendung auch auf Feinkosterzeugnisse und Fertiggerichte
ASU L 16.01-1 2008-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	
ASU L 16.01-2 2008-12	Bestimmung der Asche in Getreidemehl	
ASU L 17.00-1 1982-05	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	
ASU L 17.00-3 1982-05	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	Modifikation: Anwendung auch auf Feinkosterzeugnisse und Fertiggerichte
ASU L 17.00-3 1982-05	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	
ASU L 17.00-4 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	
ASU L 18.00-12 1988-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Feinen Backwaren	
ASU L 18.00-23 2016-03	Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen Feinen Backwaren (Seesandmethode)	Modifikation: Anwendung auch auf Feinkosterzeugnisse und Fertiggerichte
ASU L 18.00-23 2016-03	Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen Feinen Backwaren (Seesandmethode)	
ASU L 18.00-4 1984-11	Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren	

Norm / Dokument	Titel	Flexibel
ASU L 18.00-5 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	
ASU L 22.00-3 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Teigwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	
ASU L 22.02/04-4 2010-09	Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren	
ASU L 26.26-5 1997-01	Bestimmung der Asche in Gemüsesäften	
ASU L 31.00-4 1997-01	Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften	
ASU L 42.00-19 2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Speiseeis und Eismischungen auf Milchbasis nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	AG
ASU L 44.00- 3 1985-12	Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade	
ASU L 44.00- 4 1985-12	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade	
ASU L 48.01-31 2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Säuglings- und Kleinkindnahrung auf Milchbasis nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	AG
3.3**		
ASU L 06.00-7 2014-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl Referenzverfahren	Modifikation: geringere Säuremenge beim Aufschluss, Verwendung des Indikators gem. ASU L 01.00-10/1:2016-03
ASU L 13.00-5 2021-03	Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	
ASU L 17.00-15 2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen Kjeldahl-Verfahren	Modifikation: Anwendung auch auf Feinkosterzeugnisse und Fertiggerichte
ASU L 17.00-15 2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen Kjeldahl-Verfahren	
ASU L 18.00-13 2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren Kjeldahl-Verfahren	
ASU L 26.26-15 1997-09	Bestimmung der titrierbaren Säure von Gemüsesäften	
ASU L 31.00-11 1984-11	Bestimmung der reduzierenden Zucker nach der Inversion	Modifikation: Verwendung auch für Feinkosterzeugnisse und Fertiggerichte
ASU L 31.00-11 1984-11	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Fruchtsäften (Luff-Schoorl-Methode)	Modifikation: Anwendung auch auf Feinkosterzeugnisse und Fertiggerichte
ASU L 31.00-11 1984-11	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Fruchtsäften (Luff-Schoorl-Methode)	

Norm / Dokument	Titel		Flexibel
ASU L 31.00-11 1984-11	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Fruchtsäften (Luff-Schoorl-Methode)	Modifikation: Anwendung auch auf Feinkosterzeugnisse und Fertiggerichte	
ASU L 31.00-11 1984-11	Bestimmung der reduzierenden Zucker nach der Inversion		
ASU L 31.00-3 1997-09	Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften		
COI/T.20/Doc. NO 34/Rev. 1 2017	Determination of free fatty acids, cold method		NV
COI/T.20/Doc. No35/Rev. 1 2017	Determination of peroxide value		NV
Q-11-050-02 2017-03 ASU L 18.00-1 (zurückgezogen)	Bestimmung der Halbmikro-Buttersäurezahl in Fett aus Lebensmitteln		
3.4			
ASU L 31.00-16 1997-09	Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften; Refraktometrisches Verfahren		
3.5			
ASU L 37.00-1 1982-11	Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer (Referenzmethoden)		
3.6**			
ASU L 01.00-17 2016-10	Bestimmung des Lactose- und Galactosegehalts von Milch- und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren		
ASU L 01.00-17 2016-10	Bestimmung des Lactose- und Galactosegehalts von Milch- und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren	Modifikation: Anwendung auf alle Lebensmittel	
ASU L 02.00-12 2009-06	Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milchprodukten und Speiseeis; Enzymatisches Verfahren		
ASU L 02.00-12 2009-06	Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milchprodukten und Speiseeis; Enzymatisches Verfahren		
ASU L 06.00-8 2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss	Modifikation: Aufschluss bei 140°C anstelle von 105-110°C, kein Zusatz von Petrolether	
ASU L 42.00-5 2009-06	Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Speiseeis; Enzymatisches Verfahren		
ASU L 48.02.07-1 1985-05	Bestimmung von Glucose und Fructose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl		
ASU L 48.02.07-1 1985-05	Bestimmung von Glucose und Fructose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl	Modifikation: Anwendung auf alle Lebensmittel	
ASU L 48.02.07-4 1985-05	Bestimmung von Lactose in Kinderzwieback und Zwiebackmehl		
r-biopharm Enzytec™ Liquid E8110 2023-09	Bestimmung von Lactose / D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	Einschränkung: hier nur Untersuchungen von Lebensmittel	NV, AG

Norm / Dokument	Titel		Flexibel
r-biopharm Enzytec™ Liquid E8110 2023-09, r-biopharm Enzytec™ Liquid E8120 2023-06	Bestimmung von Lactose / D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien und Bestimmung von D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	Einschränkung: hier nur Untersuchungen von Lebensmittel	NV, AG
r-biopharm Enzytec™ Liquid E8120 2023-06	Bestimmung von D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		NV, AG
r-biopharm Enzytec™ Liquid E8140 2023-06	Bestimmung von D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		NV, AG
r-biopharm Enzytec™ Liquid E8140 2023-06	Bestimmung von D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		NV, AG
r-biopharm Enzytec™ Liquid E8160 2023-09	Bestimmung von D-Glucose / D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		NV, AG
r-biopharm Enzytec™ Liquid E8160 2023-09	Bestimmung von D-Glucose / D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		NV, AG
r-biopharm Enzytec™ Liquid E8170 2023-02	Bestimmung von Maltose / Sucrose / D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		NV, AG
r-biopharm Enzytec™ Liquid E8170 2023-02 und r-biopharm Enzytec™ Liquid E8180 2023-04	Bestimmung von Maltose / Sucrose / D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien und Bestimmung von Sucrose / D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		NV, AG
r-biopharm Enzytec™ Liquid E8180 2023-04	Bestimmung von Sucrose / D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		NV, AG
r-biopharm Enzytec™ Liquid E8180 2023-04 und r-biopharm Enzytec™ Liquid E8160 2023-09 oder r-biopharm Enzytec™ Liquid E8140 2023-06	Bestimmung von Sucrose / D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien und Bestimmung von D-Glucose / D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien oder Bestimmung von D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		NV, AG
r-biopharm/Roche 11 113 950 035 2017-11	UV-Test zur Bestimmung von Maltose, Saccharose und D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien		
3.7**			
ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen		

Norm / Dokument	Titel	Flexibel
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	Modifikation: Anwendung auch auf Feinkosterzeugnisse und Fertiggerichte
ASU L 26.26-4 1997-01	Bestimmung des pH-Wertes von Gemüsesäften	
ASU L 31.00-2 1997-01	Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften	
3.8**		
ASU L 00.00- 9 1984-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	Modifikation: Keine Bestimmung des PHB-Propylesters, Säule: Reversed Phase C 18 , Extraktionslösung und Mobile Phase für HPLC: Phosphorsäure-Methanol-Mischung
ASU L 15.00-2 2014-02	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren	Modifikation: Mobile Phase für HPLC: Wasser-Methanol-Mischung, Derivatisierung nach ASU 23.05-2 2012-01
ASU L 15.00-2 2014-02	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren	Modifikation: Mobile Phase für HPLC: Wasser-Methanol-Mischung, Derivatisierung nach ASU 23.05-2 2012-01; Verwendung auch für Gewürze und Backwaren
ASU L 18.00-16 1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	Modifikation: Mobile Phase für HPLC: Phosphorsäure-Methanol-Mischung, Verwendung auch für Getränke
ASU L 18.00-16 1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	Modifikation: Mobile Phase für HPLC: Phosphorsäure-Methanol-Mischung
ASU L 23.05-2 2012-01	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung	Modifikation: Mobile Phase für HPLC: Wasser-Methanol-Mischung
ASU L 45.00-1 1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao	Modifikation: Mobile Phase für HPLC: Phosphorsäure-Methanol-Mischung
ASU L 45.00-1 1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao	Modifikation: Mobile Phase für HPLC: Phosphorsäure-Methanol-Mischung, auch für Kakaoerzeugnisse
Q-11-237-05 2020-10	Bestimmung von Vitamin C mit HPLC	
3.9		
ASU L 13.00-46 2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle: Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie	
ASU L 13.00-46 2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle: Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern Teil 4: Bestimmung	

Norm / Dokument	Titel	Flexibel
4.1		
ASU B 80.00-5 2019-02	Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	
ASU B 80.00-5 2019-02	Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	
ASU B 80.00-5 2019-02	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	
4.2**		
ASU B 80.00-2 2023-08	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)	AG
ASU B 80.00-2 2023-08	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)	AG
ASU L 00.00-20 2021-07	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	Einschränkung: Serologische Bestimmung und Typisierung entfällt, ohne Anhang D
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln, Teil 2: Koloniezähltechnik	
ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 1 ASU L 00.00-32 2018-06	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. in Lebensmitteln Teil 1: Nachweisverfahren	Modifikation: Bestätigung von Listeria monocytogenes auch unter Verwendung von Microbact TM Listeria 12L
ASU L 00.00-32/1 2018-03 Berichtigung 1 ASU L 00.00-32 2018-06	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. in Lebensmitteln Teil 1: Nachweisverfahren	Modifikation: Bestätigung von Listeria monocytogenes auch unter Verwendung von Microbact TM Listeria 12L bzw. Api®Listeria
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen, Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren	AG
ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten-Referenzverfahren	Modifikation: hier Anwendung auf Einrichtungsgegenstände im Lebensmittelbereich, ab Punkt 7.4.
5.1		
DIN 19643 - 1 2023-06	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser - Teil 1: Allgemeine Anforderungen	
DIN 38402- A 19 1988-04	Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser	
5.1 / 6		

Norm / Dokument	Titel	Flexibel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2024-09	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2024-09	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	
UBA Empfehlung 2028-12	Systemische Untersuchungen von Trinkwasserinstallationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses	
UBA Empfehlung 2018-12	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel	
5.2 / 6		
DEV B1/2 1971	Prüfung auf Geruch und Geschmack	
DIN EN 1622 (B 3) 2006-10	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Geruchsschwellenwerts (TON) und des Geschmacksschwellenwerts (TFN) (B 3)	Einschränkung: nur Geruchsschwellenwert
5.3		
DIN 38 404 - C 4 1976-12	Bestimmung der Temperatur (C 4)	
DIN 38 404 - C 6 1984-05	Bestimmung der Redox-Spannung (C 6)	Modifikation: keine Vor-Ort-Messung, nur Labormessung
5.3 / 6		
DIN EN 27 888 (C 8) 1993-11	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	
DIN EN ISO 10523 (C5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung des pH-Werts	
DIN EN ISO 7027-1 (C 21) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung Teil 1: Quantitative Verfahren	
DIN EN ISO 7887 (C 1) Verfahren A 2012-04	Wasserbeschaffenheit; Untersuchung und Bestimmung der Färbung, Verfahren A: Visuelle Untersuchung	Einschränkung: hier nur Verfahren A: Visuelle Untersuchung

Norm / Dokument	Titel	Flexibel
DIN EN ISO 7887 (C 1) Verfahren B 2012-04	Wasserbeschaffenheit; Untersuchung und Bestimmung der Färbung, Verfahren B: Bestimmung der wahren Färbung mit optischen Geräten	Einschränkung: hier nur Verfahren B: Bestimmung der wahren Färbung mit optischen Geräten
5.4 / 6		
DIN 38 405 - D 9 2011-09	Photometrische Bestimmung von Nitrat	
DIN EN 26 777 (D 10) 1993-04	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Nitrit; Spektrometrisches Verfahren	
5.5 / 6		
Spectroquant® 1.14739001 2018-10	Ammonium Küvettentest 0,01 - 2 mg/l	
5.6		
DIN EN 25 813 (G 21) 1993-01	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung des gelösten Sauerstoffs; Iodometrisches Verfahren	
DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2) 2019-03	Wasserbeschaffenheit: Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor; Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen	Modifikation: Einfachbestimmung
5.7 / 6		
DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung des Permanganat-Index	
5.8 / 6		
DIN EN ISO 11731:2019-03 UBA-Empfehlung 2018-12 UBA-Empfehlung 2022-12	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	Einschränkung: hier nur Untersuchung AG
DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	
DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren	
DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken, Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	
TrinkwV §43 Abs. 3 Punkt 2 2023-06	Bestimmung der Koloniezahl bei 22°C und 36°C	AG
6		

Norm / Dokument	Titel	Flexibel
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2023-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken	
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2023-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken	

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet. Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzender Prüfverfahren gestattet. Zusätzlich zur Urkunde flexibel akkreditiert:
NV: Neues Verfahren;
AG: Ausgabestand geändert

weitere verwendete Abkürzungen:

- ASU: Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB (Lebens- und Futtermittel-Gesetzbuch)
- COI: Olive Oil Council
- DEV: Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm-Untersuchung
- DIN: Deutsches Institut für Normung e.V.
- EN: European Standard
- ISO: International Organization for Standardization
- Q: Hausmethode des Labor Dr. Böhm
- TrinkwV: Trinkwasserverordnung
- UBA: Umweltbundesamt