

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19231-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 07.04.2014 bis 06.04.2019 Ausstellungsdatum: 07.04.2014

Urkundeninhaber:

**UBF – Untersuchungs-, Beratungs-, Forschungslaboratorium GmbH
An der Mühle 1, 15345 Altlandsberg**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen
von Lebensmitteln**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

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

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

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

1 Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gravimetrie in Lebensmitteln *

ASU L 01.00-20 1988-05	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten; Verfahren nach Weibull
ASU L 01.00-27 1988-12	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren
ASU L 01.00-77 2002-05	Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten
ASU L 03.00-9 2007-04	Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse; Referenzverfahren
ASU L 04.00-8 1992-06	Bestimmung des Wassergehaltes von Butter
ASU L 05.00-13 1991-06	Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-3 2012-01	Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-4 2007-04	Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-6 1980-09	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 13.05-3 2002-05	Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten – Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen
ASU L 17.00-3 1982-05	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 1982-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 20.01/02-3 1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19231-02-00

ASU L 22.02/04-4 2010-09	Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren
ASU L 31.00-4 1997-01	Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-18 1997-09	Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften – Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche
DGF Einheitsmethoden C-III 1b 1977	Fette – Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile – Unverseifbares – Petroläther-Methode

1.2 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-46/2 1999-11	Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln – Teil 2: Enzymatisches Verfahren <i>(Abweichung: Matrix auch Schokolade; Verwendung von Testkit R-biopharm)</i>
ASU L 01.00-17 2010-09	Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milcherzeugnissen – Enzymatisches Verfahren <i>(Abweichung: Matrix auch Backwaren, Bier, Schokolade; Verwendung von Testkit Rbiopharm)</i>
ASU L 02.00-12 2009-06	Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milchprodukten und Speiseeis – enzymatisches Verfahren <i>(Abweichung: Matrix auch Backwaren; Verwendung von Testkit R-biopharm)</i>
ASU L 03.00-17 1990-12	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Spektralphotometrisches Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19231-02-00

ASU L 06.00-8 2010-01	Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
ASU L 06.00-9 2008-06	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren
ASU L 31.00-6 1997-01	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften; spektralphotometrisches Verfahren (nach DIN 1136)
ASU L 31.00-12 1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an D-Glucose und D-Fructose in Fruchtsäften und Gemüsesäften – Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH <i>(Abweichung: Matrix auch Marmeladen; Verwendung von Testkit R-biopharm)</i>
ASU L 31.00-14 1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften – Spektralphotometrische Bestimmung von NADH <i>(Abweichung: Verwendung von Testkit R-biopharm)</i>
AOAC Methode 947.04 2011	Bestimmung der Proteaseaktivität in Mehl und Weizenmalzmehl Originaltitel: Proteolytic Activity of Flour and Malted Wheat Flour
DGF Einheitsmethoden F-II 2a 1975	Fettbegleitstoffe – Fettlösliche Vitamine – Gewinnung und quantitative Bestimmung der Gesamtcarotinoide
DGF Einheitsmethoden F-II 2b 1975	Fettbegleitstoffe – Fettlösliche Vitamine – Quantitative Trennung von α - und β -Carotin
R-Biopharm 10409677035 0511.10412309001	Farb-Test zur Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
SLMB 1557.1 2000-03	Pantothensäure und Panthenol in Lebensmitteln und Kosmetika, photometrisch
UBF_3.IV.06_1 2010-04	Photometrische Bestimmung der antioxydativen Kapazität in Lebensmitteln (TEAC-Test)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19231-02-00

UBF_3.IV.18_2 2013-08	Photometrische Bestimmung des Gesamtphenolgehaltes mittels Folin-Ciocalteu-Reagenz in Lebensmitteln (nach Singleton, Orthofer, Lamuela-Raventos)
UBF 3.IV-23_3 2013-08	Photometrische Bestimmung der Amylaseaktivität in Lebensmitteln (nach Rutloff)
UBF_3.IV.24_6 2012-08	Photometrische Bestimmung der Lipaseaktivität in Lebensmitteln (nach Rutloff)

1.3 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) mit Standarddetektoren in Lebensmitteln **

ASU L 00.00-83 2004-07	Bestimmung von Vitamin B1 mit HPLC
ASU L 00.00-84 2004-07	Bestimmung von Vitamin B2 mit HPLC
ASU L 13.04.19-1 2007-07	Bestimmung von Gesamt- Δ^9 -Tetrahydrocannabinol (THC) in Hanföl (Abweichung: Matrix auch Hanf, Hanfprodukte)
ASU L 18.00-16 1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in feinen Backwaren
ASU L 46.00-3 2000-07	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen – Bestimmung des Coffeingehaltes – HPLC Schnellmethode
ISO 13685 1997-11	Ingwer und Ingwer-Oleoresine – Bestimmung der schärfebestimmenden Bestandteile (Gingerole und Shogaole)
DGF Einheitsmethoden F-II 2c 1975	Fettbegleitstoffe – Fettlösliche Vitamine – Bestimmung von Vitamin A nach Verseifung (Abweichung: Erweitert um die Vitamine D3 und K)
DGF Einheitsmethoden F-II 4a 2000	Fettbegleitstoffe – Fettlösliche Vitamine – Bestimmung der Tocopherole und Tocotrienole (Vitamin E)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19231-02-00

DGF Einheitsmethoden C-III 17a 1997	Fette – Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile - Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlen- wasserstoffen in Ölen und Fetten
CEN TC 275 2003	Methode „Lebensmittel – Bestimmung von Patulin in klaren und trüben Apfelsaft und Apfelpüree – HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig- Verteilung“
Unipharm IHS UP-8058-01 Rev: 01 23.05.2010	Bestimmung von Chondroitinsulfat in Nahrungs- ergänzungsmitteln mittels HPLC
SLMB 1559.1 2000-03	Vitamin C (Ascorbinsäure) in Lebensmitteln und Kosmetika, HPLC
UBF SOP 3.IV.27 2012-08	Bestimmung von Q10 in Nahrungsergänzungsmitteln mittels HPLC

1.4 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln *

ASU L 06.00-7 2007-04	Bestimmung des Rohproteingehalts in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 17.00-15 1988-12	Bestimmung des Rohproteingehalts in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen – Kjeldahl-Verfahren
ASU L 31.00-11 1984-11	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Fruchtsäften (Luff/Schoorl-Methode)
ASU L 39.00-6 1981-04	Bestimmung des Gehaltes an reduzierenden Zucker als Invertzucker oder D-Glucose ausgedrückt (Luff/Schoorl-Methode)
AOCS Methode Cd 19-90 2009	Bestimmung der Thiobarbitursäurezahl Originaltitel: 2- Thiobarbituric Acid Value Direct Method (TBValue)
DGF Einheitsmethoden C-III 13a 1997	Fette – Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile – Wasser – Methode nach Karl Fischer

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19231-02-00

DGF Einheitsmethoden C-V 2 2006	Fette – Chemische Kennzahlen – Säurezahl und Gehalt an freien Fettsäuren (Azidität) Bestimmung von Fetten und Ölen
DGF Einheitsmethoden C-V 3 2002	Fette – Chemische Kennzahlen – Verseifungszahl
DGF Einheitsmethoden C-V 11b 2002	Fette – Chemische Kennzahlen – Iodzahl nach Kaufmann Cyclohexan/Eisessig-Methode
DGF Einheitsmethoden C-VI 6a Teil 1 2005	Fette – Spezielle Verfahren – Bestimmung der Peroxidzahl Methode nach Wheeler

1.5 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit Standarddetektoren in Lebensmitteln **

AOCS Methode Ce 1-62 2009	Analyse von Fetten mittels GC als FSME Originaltitel: Fatty Acid Composition by Gas Chromatography
DGF Einheitsmethoden F-III 1 1998	Fettbegleitstoffe – Sterine – Sterine, Isolierung und gaschromatographische Untersuchung
DGF Einheitsmethoden C-VI 11e 1998	Fette – Spezielle Verfahren – Fettsäuremethylester (TMSH-Methode)
UBF_3.IV.04 2004-10	Bestimmung von Isothiocyanat in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie
UBF_3.IV.37_0 2010-12	Bestimmung von flüchtigen Verbindungen in Lebensmitteln mittels headspace-GC

1.6 Bestimmung der Viskosimetrie in Lebensmitteln

DGF Einheitsmethoden C-IV 7b 2008	Fette - Physikalische Prüfungen – Dynamische Viskosität Bestimmung mit dem Kugelfall-Viskosimeter nach Höppler
---	--

1.7 Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Refraktometrie in Lebensmitteln

ASU L 31.00-16
1997-09 Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz
in Frucht- und Gemüsesäften – Refraktometrisches Verfahren

1.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Polarimetrie in Lebensmitteln

ASU L 17.00-5
2003-12 Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich
Kleingebäck aus Brotteigen

1.9 Bestimmung des pH-Wertes mittels Potentiometrie in Lebensmitteln

ASU L 31.00-2
1997-01 Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und
Gemüsesäften

1.10 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.10.1 Mykologisch-kulturtechnische Verfahren *

ASU L 01.00-37
1991-12 Bestimmung der Anzahl von Hefen und
Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten;
Referenzverfahren
(*Abweichung: Matrix Lebensmitteln*)

1.10.2 Bakteriologisch-kulturtechnische Verfahren *

ASU L 00.00-20
2008-12 Horizontales Verfahren zum Nachweis von
Salmonella spp. in Lebensmitteln

ASU L 00.00-32
2006-09 Horizontales Verfahren für den Nachweis und die
Zählung von *Listeria monocytogenes* in
Lebensmitteln - Teil 1: Nachweisverfahren

ASU L 00.00-55
2004-12 Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven
Staphylokokken (*Staphylococcus aureus* und andere
Spezies) in Lebensmitteln –
Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19231-02-00

ASU L 00.00-56 2004-12	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-88 2004-07	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 30°C
ASU L 00.00-133/2 2010-09	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln Teil 2: Koloniezähltechnik
ASU L 01.00-54 1992-12	Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime <i>(Abweichung: Matrix Lebensmittel)</i>
ASU L 01.00-72 2011-01	Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten – Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37°C <i>(Abweichung: Matrix Lebensmittel)</i>
ASU L 06.00-19 1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren <i>(Abweichung: Matrix Lebensmittel)</i>
ASU L 06.00-24 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) <i>(Abweichung: Matrix Lebensmitteln allgemein)</i>
ASU L 06.00-25 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Tropfplatten-Verfahren <i>(Abweichung: Matrix Lebensmittel)</i>
ASU L 06.00-31 1992-06	Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) <i>(Abweichung: Matrix Lebensmittel)</i>
ASU L 06.00-32 1992-06	Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) <i>(Abweichung: Matrix Lebensmittel)</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19231-02-00

ASU L 06.00-36 1996-02	Bestimmung von Escherichia Coli in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern – Spatelverfahren (Referenzverfahren) <i>(Abweichung: Matrix Lebensmittel)</i>
ASU L 06.00-39 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Plattengussverfahren (Referenzverfahren) <i>(Abweichung: Matrix Lebensmittel allgemein)</i>
ASU L 59.00-3 1988-05	Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser

verwendete Abkürzungen:

AOAC	American Organization of Analytical Chemistry
ASU L	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
CEN/TC	European Committee for Standardization (<i>Comité Européen de Normalisation</i>)/Technical Committee
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettforschung
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelhandbuch
UBF_X.XX.XX	Hausmethode der KBS
VDI	Verein Deutscher Ingenieure