

Prüflaboratorium

Rechtsperson: **Qualitätslabor Niederösterreich**
Hans Czettel-Straße 2, 3950 Gmünd
Ident Nr. **0213**

Datum der Erstakkreditierung **20.03.2003**

Level 3 Akkreditierungsnorm **EN ISO/IEC 17025:2017**

Gemäß § 7 AkkG 2012 sind die der Akkreditierung zu Grunde liegende harmonisierte Level 3 Akkreditierungsnorm sowie die von der EA - European co-operation for Accreditation, der ILAC - International Laboratory Accreditation Cooperation und der Akkreditierung Austria zutreffenden Anleitungsdokumente/Leitfäden bzw. verpflichtend erklärten zusätzlichen normativen Dokumente in der geltenden Fassung zu beachten und einzuhalten. Die Akkreditierung erfolgt zusätzlich nach folgenden Bestimmungen, welche ebenso verbindlich in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten sind.

zusätzliche Level 4
Normanforderungen
gemäß EA-1/06

sonstige Anforderungen
EA-3/01
ILAC-P10
ILAC-P9

IdentNr 0213 Prüflaboratorium
Standort Qualitätslabor Niederösterreich
 Hans Czettel-Straße 2, 3950 Gmünd

1) 2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S	AV068 (2009-08)	Untersuchung von Viertelgemelksproben zur Mastitisdiagnostik	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Viertelgemelksproben	Mastitischweis	
S	AV071 (2019-03)	Nachweis von <i>Listeria</i> spp. und <i>Listeria monocytogenes</i> mit VIDAS <i>Listeria</i> DUO (LDUO)	ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay)	Lebensmittel	<i>Listeria</i> spp. und <i>Listeria monocytogenes</i>	Bestätigung von positiven Fällen gemäß EN ISO 11290-1
S	AV072 (2010-09)	Keimidentifizierung und Resistenzbestimmung mit VITEK 2 Compact	VITEK 2 Compact	Lebensmittel	Keimidentifizierung und Resistenzbestimmung	
S	AV080 (2024-07)	Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. mit VIDAS UP <i>Salmonella</i> (SPT)	ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay)	Lebensmittel	<i>Salmonella</i> spp.	Bestätigung von positiven Fällen gemäß EN ISO 6579-1
S	AV096 (2024-07)	Enzymatische Bestimmung von Laktose in laktosearmen/laktosefreien Lebensmitteln	Enzymatische Prüfung	Laktosearmen/laktosefreien Lebensmitteln,	Laktose	
S	AV225 (2022-01)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von <i>Campylobacter</i> spp. unter Verwendung des AriaMx Real-Time PCR Cycler mit foodproof® <i>Campylobacter</i> Quantification Kit und foodproof® StarPrep Two Kit	Real-Time PCR	Lebensmittel	<i>Campylobacter</i> spp	foodproof® <i>Campylobacter</i> Quantification Kit und foodproof® StarPrep Two Kit
S	AV227 (2023-12)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp., unter	Real-Time PCR	Lebensmittel	<i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp.	foodproof® <i>Listeria</i> plus <i>Listeria monocytogenes</i> Detection LyoKit und foodproof® StarPrep Two Kit

1) 2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
		Verwendung des AriaMx Real-Time PCR Cycler mit foodproof® Listeria plus Listeria monocytogenes Detection LyoKit und foodproof® StarPrep Two Kit				
S	AV231 (2022-01)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Enterobacteriaceae und Cronobacter mittels real-time PCR	RT-PCR	Lebensmittel	Enterobacteriaceae, Cronobacter	
S	AV232 (2021-03)	Glutenbestimmung in Lebensmitteln	R5-Sandwich-ELISA	Lebensmitteln	Gluten	Bestimmung mittels Testkit r-biopharm Ridascreen® Gliadin Art.Nr. R7001
S	AV235 (2023-12)	Allergenbestimmung mit ELISA - Mandel, quantitativ	Sandwich-ELISA	Lebensmittel	Mandel	Bestimmung mittels Testkit r-biopharm Ridascreen® FAST Mandel/Almond Art.Nr. R6901
S	AV236 (2023-12)	Allergenbestimmung mit ELISA - Gluten sensitiv, quantitativ	Sandwich-ELISA	Lebensmittel	Gluten	Bestimmung mittels Testkit r-biopharm Ridascreen® FAST Gliadin sensitive Art.Nr. R7051
N	DIN 10135 (2013-05)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen	Real-Time PCR	Lebensmittel	Salmonella spp.	foodproof® Salmonella Detection LyoKit und foodproof® StarPrep One Kit
N	DIN 10172-3 (2023-06)	Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung der coliformen Keime - Teil 3: Verfahren mit festem Nährboden	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Milch, Milchzeugnisse	Coliforme Keime	

¹⁾	²⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		DIN 10964 (2014-11)	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	Milch und Milcherzeugnisse, Rohfleisch und Geflügel, Brot, Feinback- und Konditorwaren inkl. Teiglinge, Gemüse frisch und TK, Ei- und Eiprodukte	Beschreibung der Beschaffenheit von Lebensmitteln (Aussehen, Farbe, Trübung, Geruch, Geschmack, Textur, Schärfe)	
N		DIN 38404-3 (2005-07)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammmuntersuchung - Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C) - Teil 3: Bestimmung der Absorption im Bereich der UV-Strahlung, Spektraler Absorptionskoeffizient (C 3)	UV-vis- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Spektraler Absorptionskoeffizient	
N	✓	DIN 38404-4 (1976-12)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammmuntersuchung; Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C); Bestimmung der Temperatur (C 4)	Temperaturmessung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Temperatur	
N		DIN 38409-6 (1986-01)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammmuntersuchung; Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H); Härte eines Wassers (H 6)	Berechnungsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Berechnung Wasserhärte gemäß Kapitel 4.2	
N		DIN 38409-7 (2005-12)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammmuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazität (H 7)	Titration	Trink-, Grund- und Oberflächenwasser	Teil H7-2: Pufferkapazität eines Wasser bis zu den Endpunkten pH 4.3 - Säurekapazität	

1) 2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	✓ DIN ISO 5667-5 (2011-02)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohmetzsystemen (ISO 5667-5:2006)	- Hahmentnahmen - Schöpfprouben - Direktentnahmen	Trinkwasser	Probenahme Wasser	
N	✓ EN 27888 (1993-09)	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985)	Leitfähigkeitsmessung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	elektrische Leitfähigkeit	
N	EN ISO 10304-1 (2009-03)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (ISO 10304-1:2007)	Ionenchromatographie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Orthophosphat, Sulfat	
N	✓ EN ISO 10523 (2012-02)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes (ISO 10523:2008)	elektrochemische Methode	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	pH-Wert	
N	EN ISO 11290-1 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	<i>Listeria</i> spp., einschließlich <i>Listeria monocytogenes</i>	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischzerzeugnissen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN ISO 11290-2 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017)	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	<i>Listeria spp.</i> , einschließlich <i>Listeria monocytogenes</i>	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		EN ISO 11885 (2009-05)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte	ICP-OES	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Aluminium, Chrom, Kupfer, Eisen, Mangan, Nickel, Blei	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES) (ISO 11885:2007)				
N	EN ISO 13720 (2010-09)	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010)	Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischerzeug- nisse, Lebensmittel (insbe- sondere: getrocknete Stärke, Zuckerprodukte sowie Fisch und Fischerzeugnisse)	präsumtive Pseudomonas spp.	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezi- malverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Her- stellung von Erstverdünnungen und De- zimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fleisch und Fleischzeug- nissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbe- reitung von Milch und Milcherzeugnis- sen	
N	EN ISO 14911 (1999-08)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der geiös- ten Kationen Li+, Na+, NH4+, K+, Mn2+, Ca2+, Mg2+, Sr2+ und Ba2+ mittels Ionenchromatogra- phie - Verfahren für Wasser und Abwasser (ISO 14911:1998)	Ionenchromatographie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauch- wasser	Lithium, Natrium, Kalium, Mangan, Calcium, Magne- sium, Strontium, Barium, Ammonium		
N	EN ISO 16649-3 (2015-05)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizon- tales Verfahren zur Zählung von β -Glucuro-	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	b-Glucuronidase-positiven E- schericha coli	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			nidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-indol- β -D-Glucuronid (ISO 16649-3:2015, korrigierte Fassung 2016-12-15)				Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N	✓	EN ISO 19458 (2006-08)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (ISO 19458:2006)	- Hahnenentnahme - Schöpfprobe - Direktentnahmen	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Probenahme-Wasser	
N		EN ISO 21528-1 (2017-07)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae (ISO 21528-1:2017)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Enterobacteriaceae	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen

1)	2)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	EN ISO 21528-2 (2017-07)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Enterobacteriaceae	<p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p> <p>einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p>

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	EN ISO 21567 (2004-11)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Shigella spp (ISO 21567:2004)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Shigella spp.	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen	
N	EN ISO 22964 (2017-04)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp. (ISO 22964:2017)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Cronobacter spp.	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung	

1)	2)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	EN ISO 4833-1 (2013-09)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	KBE	<p>reinigung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p> <p>einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p>

1)	2)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	EN ISO 4833-2 (2013-09)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833-2:2013)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	KBE	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N	EN ISO 5534 (2004-05)	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004)	Gravimetrische Verfahren	Käse und Schmelzkäse	Trockenmasse	
N	EN ISO 6222 (1999-05)	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Koloniebildende Einheiten (KBE, 22 °C, 37°C)	
N	EN ISO 6579-1 (2017-03)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Salmonella spp.	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von

1)	2)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
		zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (ISO 6579-1:2017)				<p>Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p>
N	EN ISO 6888-1 (2021-09)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulasepositiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (ISO 66888-1:2021)	RPFA-Stichverfahren	Lebensmittel	koagulasepositive Staphylokokken	<p>einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p>

1)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	EN ISO 6888-2 (2021-09)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar (ISO 6888-2:2021)	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	koagulasepositive Staphylokokken	Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N	EN ISO 6888-3 (2003-03)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 3:	MPN Verfahren	Lebensmittel	koagulasepositive Staphylokokken	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische

1) 2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
		Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (ISO 6888-3:2003)				Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N	EN ISO 7027-1 (2016-06)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 1: Quantitative Verfahren (ISO 7027-1:2016)	Turbidimetrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	NTU	
N	✓ EN ISO 7393-2 (2018-01)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen (ISO 7393-2:2017)	UV-vis- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	freies Chlor, Gesamtchlor	
N	EN ISO 7887 (2011-12)	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung (ISO 7887:2011)	UV-vis- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Färbung	
N	EN ISO 7899-2 (2000-04)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	intestinale Enterokokken	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltraten für mikrobiologische Analysen

3)	2)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	EN ISO 7932 (2004-12)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004)	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	<i>Bacillus cereus</i>	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N	EN ISO 9308-1 (2014-01)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Belastung (ISO 9308-1:2014)	Membranfiltrationsverfahren, Kulturverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	E.coli, Coliforme Bakterien	inkl. EN ISO 9308-1/A.1:2017 einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
S	GB4789.40 (2010-03)	National Standard of the People's Republic of China - Food microbiological examination: Enterobacter sakazakii	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Säuglingsmilch, Milchprodukte, Rohmilch	Enterobacter sakazakii	

1) 2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	ISO 14189 (2013-11)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Clostridium perfringens	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltraten für mikrobiologische Analysen
N	ISO 15213-1 (2023-01)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfit-reduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren	Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	sulfitreduzierende Clostridium spp., sulfitreduzierende Clostridium spp. -Sporen, anaerobe sulfitreduzierende Bakterien, anaerobe sulfitreduzierende Sporen	
N	ISO 16649-2 (2001-04)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-indol- β -D-Glucuronid	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

1)	2)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	ISO 18743 (2015-09)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis von Trichinella-Larven in Fleisch mit künstlichem Verdauungsverfahren	Magnetrührverfahren mit künstlicher Verdauung, Mikroskopie	Fleisch	Trichinen	
N	ISO 21527-1 (2008-07)	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	Koloniezählverfahren	Lebensmittel mit einem aw > 0,95	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N	ISO 21527-2 (2008-07)	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	Koloniezählverfahren	Lebensmittel mit einem aw gleich oder < 0,95	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen

1) 2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
						<p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p>
N	ISO 22935-3 (2009-04)	Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 3: Leitfaden für die Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvergabe	bewertende sensorische Prüfung	Milch, Milcherzeugnisse	Beschreibung der Beschaffenheit von Lebensmitteln (Aussehen, Farbe, Trübung, Geruch, Geschmack, Textur)	
N	ISO 4831 (2006-08)	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren	MPN Verfahren	Lebensmittel	Coliforme Keime	<p>einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p>

1)	2)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	ISO 4832 (2006-02)	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Coliforme Keime	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N	ISO 6611 (2004-10)	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C	Koloniezählverfahren bei 25 Grad C	Milch und Milchprodukte	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung

1) 2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	ISO 7954 (1987-11)	Mikrobiologie; Allgemeine Anleitung zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen; Koloniezählung bei 25 °C	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Hefen und Schimmelpilze	<p>von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p> <p>einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</p> <p>Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen</p> <p>Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p>


1) 2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S	LI-00.7.18-2 (2013-12)	Auszählung von Bakteriensporen	Gussplattenverfahren	Lebensmittel	Bakteriensporen	Untersuchung gemäß Nestle Laborinstruktion
N	OENORM EN 1484 (2019-04)	Wasseranalytik - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)	Elementaranalyse	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Gesamter Organischer Kohlenstoffs (TOC), gelöster organischer Kohlenstoffs (DOC)	
N	OENORM EN ISO 11731 (2018-02)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (ISO 11731:2017)	Membranfiltrationsverfahren, Kulturverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Legionellen - Proben mit hoher Konzentration an Legionella-Species und geringer Begleitflora - Proben mit kleiner Konzentration an Legionella-Species und geringer Begleitflora - Proben mit hoher Konzentration an Legionella-Species und hoher Begleitflora - Proben mit sehr hoher Konzentration an Legionella-Species	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen Probenvorbereitung: - Wärmebehandlung - Säurewaschung
N	OENORM EN ISO 16266 (2008-05)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Pseudomonas aeruginosa	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
N	OENORM EN ISO 7937 (2004-11)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004)	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Clostridium perfringens	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen

1) 2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	✓ OENORM M 6619 (2010-03)	Wasseruntersuchung - Bestimmung von Ozon - Spektrometrisches/Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen		Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Ozon	Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N	✓ OENORM M 6620 (2012-12)	Wasseruntersuchung - Methoden und Ergebnisangabe zur Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe	Sensorische Prüfung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser, Abwasser	Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe (Aussehen, Farbe, Trübung, Geruch, Geschmack, Bodensatz, Ölfilm, Schaumbildung)	
N	Ph.Eur. 2.6.12 TAMC (2023-01)	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen - Zählung von aerober Mikroorganismen (TAMC)	Koloniezählverfahren	Stärke und Stärkeprodukte	vermehrungsfähige aerobe Mikroorganismen	

³⁾	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	Ph.Eur. 2.6.12 TYMC (2023-01)	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen (TYMC)	Koloniezählverfahren	Stärke und Stärkeprodukte	Hefen, Schimmelpilze	
N	Ph.Eur. 2.6.13 (2023-01)	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen	Koloniezählverfahren	Stärke und Stärkeprodukte	Staphylococcus aureus, Salmonellen, Gallensalze tolerierende gramnegative Bakterien, Escherichia coli Pseudomonas aeruginosa	
N	VDLUFA Bd VI, Kap. C 15.3.2 (1985-01)	Milch und Milchprodukte - Butyromertrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch - Verfahren nach Gerber	Butyromertrisches Verfahren (Verfahren nach Gerber)	Milch und Milchprodukte	Fettgehalt	
N	VDLUFA Bd VI, Kap. M 7.18.4 (1988-01)	Milch und Milchprodukte - Bestimmung von käseerischädlichen Clostridien - Bestimmung von sulfitreduzierenden Clostridien	Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte	sulfitreduzierende Clostridien	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N	VDLUFA Bd VI, Kap. M 7.3.2 (2010-01)	Milch und Milchprodukte - Bestimmung von Eiweißersetzern (Proteolyten) - Verfahren mit Calcium-Caseinat-Agar	Gussplattenverfahren	Milch und Milchprodukte	Eiweißersetzter (Proteolyte)	

1) 2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	VDLUFA Methodenbuch VI, M.7.8.1 und M.7.8.2 (1993-01)	Bestimmung von Enterokokken – Koloniezähl- verfahren mit Kanamycin-Äsculin-Azid-Agar	Mikrobiologie	Maisstärke, Fleisch, Milch- pulver, Cerealien	Enterokokken	

- 1) Arten von Prüfungen: Norm(N) oder SOP (S); Allfällige Amendments von Normen gelten als mitakkreditiert, sofern darin keine neuen Konformitätsbewertungsverfahren definiert sind. Österreichische Gesetze und Verordnungen sowie EU-Verordnungen sind in der jeweils geltenden Fassung akkreditiert, wenn nicht anders angegeben.
- 2) Konformitätsbewertungsverfahren kann -wenn markiert - auch vor Ort durchgeführt werden.
- 3) Techniken / Methoden / Ausrüstung werden zutreffendenfalls genannt und nur wenn Einfluss auf das Messergebnis gegeben ist.

 <p>REPUBLIK ÖSTERREICH BUNDESMINISTERIUM FÜR ARBEIT UND WIRTSCHAFT @AMTSSIGNATUR</p>	Unterzeichner	Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft
	Datum/Zeit	2024-12-12T09:11:17+01:00
	Aussteller-Zertifikat	CN=a-sign-corporate-07,OU=a-sign-corporate-07,O=A-Trust Ges. f. Sicherheitssysteme im elektr. Datenverkehr GmbH,C=AT
	Serien-Nr.	1056650987
	Hinweis	Dieses Dokument wurde amtssigniert.
	Prüfinformation	Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur finden Sie unter: http://www.signaturpruefung.gv.at