Prüflaboratorium

Rechtsperson: **Land Kärnten**
Arnulfplatz 1, 9021 Klagenfurt
Ident Nr. **0339**

Datum der Erstakkreditierung 01.11.1998

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 0339 Prüflaboratorium

Standort Amt der Kärntner Landesregierung, Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt
Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		109 (2020-08)	Photometrische Bestimmung der Calcium-lignosulfonate	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauch-wasser	Calciumlignosulfonate	Verfahren gemäß Kundenanforderun-gen
S		312 (2021-08)	Bestimmung des BSB5 mit Nitrifikations-hemmung; volumetrische Methode (L.A. Hütter; Wasser und Wasseruntersuchun-gen; Otto Salle Verlag; 6. Auflage; S. 315)	Volumetrische Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauch-wasser, Abwasser	BSB5 mit Nitrifikationhemmung	
N	✓	BGBl. Nr. 581/1996 (1996-10)	Verordnung über die Überwachung und Kontrolle von tiefgefrorenen Lebensmitteln	Temperaturmessung	tiefgefrorene und nicht ge-frorene Lebensmittel	Temperaturkontrolle	
N		BVL L 00.00-112 (2007-12)	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitati-ver Nachweis von Noroviren der Genogrup-pen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln, durch real-time RT-PCR	Real-Time - PCR	glatte und feste Oberflächen von Lebensmitteln sowie Räumlichkeiten und Einrich-tungsgegenständen	Noroviren der Genogruppen I und II (qualitativ)	
N		BVL L 00.00-128 (2011-01)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestim-mung von Zinn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekop-peltem Plasma (ICP-MS) nach Druckauf-schluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15765, Ausgabe April 2010)	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel	Zinn	Mikrowellenaufschluss gemäß EN 13805

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 00.00-135 (2011-01)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15763, Ausgabe April 2010)	ICP-MS	Lebensmittel	Arsen, Cadmium, Quecksilber, Blei, Calcium Chrom, Eisen Kalium, Kupfer, Magnesium, Mangan, Natrium, Nickel, Zink, Vanadium	Mikrowellenaufschluss gemäß EN 13805
N		BVL L 00.00-23 (1992-06)	Untersuchung von Lebensmitteln; Allgemeine Hinweise zur Durchführung enzymatischer Analysen	Enzymatische Analysen	Lebensmittel	Lactose, Saccharose, D-Glucose und D-Fructose	1.) UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien 2.) UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien, eingeschränkt auf Frucht- und Weinessige, ausgenommen Balsamessige 3.) UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
N		BVL L 00.00-95(V) (2006-12)	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren	Real-Time - PCR, qualitativ	Lebensmittel	Listeria monocytogenes	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: 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 Vor-

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							bereitung 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		BVL L 04.00-8 (2019-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes von Butter	Gravimetrisches Verfahren	Butter	Wassergehalt	
N		BVL L 06.00-2 (1980-09)	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Elektrochemisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Lebensmittel	pH-Wert	
N		BVL L 06.00-3 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	Gravimetrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Wassergehalt	
N		BVL L 06.00-4 (2017-10)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	Gravimetrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Aschegehalt	
N		BVL L 06.00-6 (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Gesamtfettgehalt	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 06.00-8 (2017-10)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	UV-VIS Spektroskopie (Photometrie)	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	Hydroxyprolingehalt	
N		BVL L 06.00-9 (2008-06)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Gesamtphosphorgehalt	
N		BVL L 07.00-68 (2021-03)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleischerzeugnissen - Dumas-Verfahren	DUMAS	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Roh-Protein	
N		BVL L 13.00-25 (2019-07)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ultraviolett-Absorption ausgedrückt als spezifische UV-Extinktion von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	Photometrie	Olivenöl	Triene, Tetraene	
N		BVL L 20.01/02-1 (1980-05)	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	Elektrochemisches Verfahren	Mayonnaisen, Saucen, fettreiche Lebensmittel	pH-Wert	
N		BVL L 26.04-3 (1987-06)	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	Elektrochemische Verfahren	Aufgussflüssigkeit, Preßlake von Sauerkraut, saure Produkte	pH-Wert	
N		BVL L 36.00-3 (1989-05)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier	Dichtemessung	Bier und Würze	relative Dichte	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		BVL L 52.04-2 (1987-06)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig	Volumetrisches Verfahren	Essig	Gesamtsäure	
N		CEN ISO/TS 13136 (2012-11)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (ISO/TS 13136:2012)	Identifizierung mit MALDI-TOF nach Real-Time - PCR	Lebensmittel	nur Shiga-Toxin bildende Escherichisa coli (STEC), ohne die Serogruppen	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: 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		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, Nachweisverfahren	Lebensmittel	Salmonellen	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							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		DIN 10964 (2014-11)	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Fette und Öle, Feinkosterzeugnisse und Marinaden, Getreide- und Getreideerzeugnisse, Brot und Backwaren, Obst und Gemüse und -erzeugnisse, Getränke inkl. Essig, Trink- und Mineralwasser, Fertiggerichte, Süßwaren incl. Speiseeis, Zucker, Honig, Speisesalz, Senf, Gewürze und Aromen	Einfach beschreibende Prüfung	

1)	2)	**Dokumentnummer (Ausgabe)**	**Titel der Norm/ SOP**	**Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden** 3)	**Materialien/ Produkte**	**Komponenten/ Parameter/ Merkmale**	**Bemerkungen**
N		DIN 38404-10 (2012-12)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Physikalische und physikalisch-chemische Stoffkenngrößen (Gruppe C) - Teil 10: Berechnung der Calcitsättigung eines Wassers (C 10)	Volumetrisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Calciumsättigung	
N		DIN 38404-3 (2005-07)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - 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 Oberflächenwässer, Brauchwasser	Spektraler Absorptionskoeffizient	
N		DIN 38405-13 (2011-04)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Anionen (Gruppe D) - Teil 13: Bestimmung von Cyaniden (D 13)	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Cyanide	
N		DIN 38407-30 (2007-12)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F) - Teil 30: Bestimmung von Trihalogenmethanen (THM) in Schwimm- und Badebeckenwasser mit Headspace-Gaschromatographie (F 30)	GC mit ECD und GC-MS	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Trichlormethan (Chloroform), Bromdichlormethan, Dibromchlormethan, Tribrommethan (Bromoform)	
N		DIN 38409-41 (1980-12)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrö-	Volumetrisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Chemischer Sauerstoffbedarf - CSB über 15 mg/l; erweitert um screening nach DIN ISO 15705	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			ßen (Gruppe H); Bestimmung des Chemischen Sauerstoffbedarfs (CSB) im Bereich über 15 mg/l (H 41)			(H45) bis 50mg/l, darüber Bestimmung nach 38409-41(Basis)	
N		DIN 38409-6 (1986-01)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H); Härte eines Wassers (H 6)	Berechnungsverfahren gemäß Kapitel 4.2	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Wasserhärte	
N		DIN 38409-7 (2005-12)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazität (H 7)	Volumetrisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser, Abwasser	Säur- und Basenkapazität	
N		DIN 38409-9 (1980-07)	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H); Bestimmung des Volumenanteils der absetzbaren Stoffe in Wasser und Abwasser (H 9)	Volumetrisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Volumsanteil absetzbarer Stoffe	
N	✓	DIN ISO 17289 (2014-12)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs - Optisches Sensorverfahren (ISO 17289:2014)	Optisches Sensorverfahren	Wasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	gelöster Sauerstoff	
N		EGV 2074/2005 (2005-12)	Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des	Parasitennachweistechniken	Fisch und Fischerzeugnisse	Parasitennachweis optisch	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004				
N		EGV 2870/2000 (2000-12)	Verordnung (EG) Nr. 2870/2000 der Kommission vom 19. Dezember 2000 mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen	Dichtemessung mit Biegeschwinger, Destillationsmethode	Spirituosen, Wein, Obstwein	Alkoholgehalt	
N		EGV 606/2009Mitt (2010-02)	Verzeichnis und Beschreibung der Analysemethoden gemäß Artikel 120g Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates (veröffentlicht gemäß Artikel 15 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission vom 10. Juli 2009)	Volumetrisches Verfahren	Wein, Obstwein	Gesamtsäure	
N		EN 1132 (1994-10)	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des pH-Wertes	Elektrochemisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, flüssige Produkte	pH-Wert	
N		EN 1135 (1994-10)	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der Asche	Gravimetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte und Erzeugnisse	Aschegehalt	
N		EN 12147 (1996-12)	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der titrierbaren Säure	Volumetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte	tittrierbare Säure	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		EN 1484 (1997-05)	Wasseranalytik - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)	Elementaranalyse	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Gesamten Organischen Kohlenstoffs (TOC), gelöster organischer Kohlenstoff (DOC)	
N		EN 15662 (2018-05)	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren	LC-MS/MS	fettreiche Lebensmittel	HCB	
N		EN 15841 (2009-11)	Luftbeschaffenheit - Messverfahren zur Bestimmung von Arsen, Cadmium, Blei und Nickel in atmosphärischer Deposition	Deposition, ICP-MS	Luft	Arsen, Cadmium, Blei, Nickel,	
N		EN 15933 (2012-08)	Schlamm, behandelter Bioabfall und Boden - Bestimmung des pH-Werts	Elektrochemische Verfahrene	Schlamm, behandelter Bioabfall und Boden	pH-Wert	
N		EN 1899-2 (1998-03)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Biochemischen Sauerstoffbedarfs nach n Tagen (BSBn) - Teil 2: Verfahren für unverdünnte Proben (ISO 5815:1989, modifiziert)	Elektrochemisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Biochemischer Sauerstoffbedarf (BSBn)	
N		EN 26777 (1993-01)	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Nitrit; Spektrometrisches Verfahren (ISO 6777:1984)	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Nitrit	
N	✓	EN 27888 (1993-09)	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985)	Konduktometrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	elektrische Leitfähigkeit	

1)	2)	**Dokumentnummer (Ausgabe)**	**Titel der Norm/ SOP**	**Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden** 3)	**Materialien/ Produkte**	**Komponenten/ Parameter/ Merkmale**	**Bemerkungen**
N		EN 872 (2005-02)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung suspendierter Stoffe - Verfahren durch Abtrennung mittels Glasfaserfilter	Gravimetrisches Verfahren (Abtrennung mittels Glasfilter)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	sudpendierte Stoffe	
N		EN ISO 10272-1 (2017-07)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017)	Anreicherung, Nachweisverfahren	Lebensmittel	Campylobacter spp.	Identifizierung mit MALDI-TOF einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: 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 10272-2 (2017-07)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur	Spatelverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Campylobacter	Identifizierung mit MALDI-TOF einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung:

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			Zählung von Campylobacter - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 10272-2:2017)				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 10304-1 (2009-03)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösen Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (ISO 10304-1:2007)	Ionenchromatographie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Chlorid, Fluorid, Nitrat, Sulfat	
N	✓	EN ISO 10523 (2012-02)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes (ISO 10523:2008)	Elektrochemisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	pH-Wert	

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 11290-1 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017)	Anreicherung - Nachweisverfahren	Lebensmittel, Umfeldproben	Listeria monocytogenes, Listeria spp.	Identifizierung mit MALDI-TOF einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: 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 11290-2 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017)	Spatelverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Listeria monocytogenes, Listeria spp.	Identifizierung mit MALDI-TOF einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							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 11731 (2017-06)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (ISO 11731:2017)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, 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 - Identifizierung mit MALDI-TOF

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 13720 (2010-09)	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010)	Spatelverfahren, Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Lebensmittel	präsumtive Pseudomonas spp.	Identifizierung mit MALDI-TOF einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 2: 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
N		EN ISO 14911 (1999-08)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der gelösten Kationen Li+, Na+, NH4+, K+, Mn2+, Ca2+, Mg2+, Sr2+ und Ba2+ mittels Ionenchromatographie - Verfahren für Wasser und Abwasser (ISO 14911:1998)	Ionenchromatographie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Calcium, Magnesium, Kalium, Natrium	
N		EN ISO 16266 (2008-02)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Pseudomonas aeruginosa	- einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen - Identifizierung mit MALDI-TOF

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 17294-2 (2023-10)	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (ISO 17294-2:2023, korrigierte Fassung 2024-02)	ICP-MS	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser, Eluate, Aufschlüsse	Al, Sb, As, Ba, Pb, B, Cd, Ca, Cr, Co, Fe, K, Cu, Mg, Mn, Mo, Na, Ni, Se, Ag, Sr, Tl, U, V, Zn, Sn , Hg	
N		EN ISO 19250 (2013-04)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Salmonella spp. (ISO 19250:2010)	Membranfiltrationsverfahren, Anreicherung, Koloniezählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Salmonell spp.	Identifizierung mit MALDI-TOF inklusive ISO 7704
N	✓	EN ISO 19458 (2006-08)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (ISO 19458:2006)	- Schöpfproben - Hahnentnahmen - Direktentnahmen	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Probenahme Wasser für mikrobiologische Untersuchungen	
N		EN ISO 3960 (2017-02)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (ISO 3960:2017)	Iodometrisches Verfahren	Tierische Fette und Öle	Peroxidzahl	
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, Koloniezählverfahren bei 30°C	Lebensmittel	koloniebildended Einheiten (KBE bei 30°C)	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 6: 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 Vor-

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							bereitung 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 Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion
N		EN ISO 6222 (1999-05)	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)	Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	koloniebildende Einheiten (KBE bei 22°C und 36°C)	
N		EN ISO 6579-1 (2017-03)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)	Anreicherung, Nachweisverfahren	Lebensmittel, vetrerinärmedizinische Proben, Umfeldproben	Salmonella spp.	Identifizierung mit MALDI-TOF einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 6: 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)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							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 Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion
N		EN ISO 660 (2020-09)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität (ISO 660:2020)	Volumetrisches Verfahren	Tierische und pflanzliche Fette und ÖleFette	Säurezahl, Azidität	
N		EN ISO 6878 (2004-06)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Phosphor - Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat (ISO 6878:2004)	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Phosphor	
N		EN ISO 7027-1 (2016-06)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 1: Quantitative Verfahren (ISO 7027-1:2016)	Turbidimetrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Trübung	
N		EN ISO 7027-2 (2019-02)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 2: Semi-quantitative Verfahren zur Beurteilung der Lichtdurchlässigkeit (ISO 7027-2:2019)	semi-quantitatives Verfahren mit Sichtscheibe	Oberflächengewässer	Sichttiefe, Trübung	

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 7393-2 (2018-02)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen (ISO 7393-2:2018)	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, 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 Oberflächenwässer, Brauchwasser	Färbung	
N		EN ISO 7899-1 (1998-11)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 1: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren) (ISO 7899-1:1998)	MPN-Verfahren	Oberflächenwasser, Abwasser	intestinale Enterokokken	
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 Oberflächenwässer, Brauchwasser	intestinale Enterokokken	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
N		EN ISO 7932 (2004-12)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004)	Spatelverfahren, Koloniezählverfahren bei 30°C	Lebensmittel	präsumtiver Bacillus cereus	Identifizierung mit MALDI- TOF einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 6: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							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 Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion
N		EN ISO 8420 (2002-04)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen (ISO 8420:2002)	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Tierische und pflanzliche Fette und ÖleFette	polare Bestandteile	
N		EN ISO 8467 (1995-03)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index (ISO 8467:1993)	Volumetrisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Kaliumpermanganat-Index	
N		EN ISO 9308-1 (2014-09)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014)	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Escherichia coli und coliforme Bakterien	- einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen - Identifizierung mit MALDI-TOF

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 9308-3 (1998-11)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren) (ISO 9308-3:1998)	MPN-Verfahren	Oberflächenwasser, Abwasser	Escherichia coli, coliforme Keime	
N		EUV 974/2014 (2014-09)	DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 974/2014 DER KOMMISSION vom 11. September 2014 zur Festlegung der Refraktometermethode zur Bestimmung des löslichen trockenen Rückstands in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse zwecks Einreihung dieser Waren in die Kombinierte Nomenklatur	Refraktion	Verarbeitungserzeugnise aus Obst und Gemüse	löslicher Trockenrückstand (BRIX)	
N		Easy Staph (2023-11)	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Alternativmethode ISO 6888-2)	Zählverfahren	Lebensmittel	Koagulase-positive Staphylokokken	Ist eine Alternativmethode validiert nach 16140-2 von AFNOR unter der Nummer BKR 23/10-12/15 (gültig bis 03.12.2027- All human food products (by performing validation assays on a broad range of foods) Hersteller: SOLABIA einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: 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
							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 14189 (2013-11)	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Clostridium perfringens	- einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen - Identifizierung mit MALDI-TOF
N		ISO 15213-2 (2023-11)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren	Zählverfahren	Lebensmittel	Chlostridium perfringens	
N		ISO 15214 (1998-08)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	Koloniezählverfahren bei 30°C	Lebensmittel	mesophile Milchsäurebakterien	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 6: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							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 Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion
N		ISO 16649-2 (2001-04)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von beta-Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-?-D-Glucuronid	Koloniezählverfahren bei 44°C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-ß-Glucuronsäure	Lebensmittel	ß-glucuronidase-positive Escherichia coli	Identifizierung mit MALDI-TOF einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 6: 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)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							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 Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion
N		ISO 17852 (2006-06)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Quecksilber - Verfahren mittels Atomfluoreszenzspektrometrie (ISO 17852:2006)	Atomfluoreszenzspektrometrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächengewässer	Quecksilber (>10 ng/l)	
N		ISO 17943 (2016-04)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung flüchtiger organischer Verbindungen in Wasser - Verfahren mittels Headspace-Festphasenmikroextraktion (HS-SPME) gefolgt von der Gaschromatographie und Massenspektrometrie (GC-MS)	Massenspektrometrie (GC-MS)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Benzol, Toluol, Xylol, Ethylbenzol, Dichlormethan, Cis 1,2-Dichlorethen, Trans 1,2 Dichlorethen, Trichlormethan, 1,1,1-Trichlorethan, Tetrachlormethan, Trichlorethen, Tetrachlorethen, Tribrommethan, 1,1-Dichlorethen, Bromdichlormethan, Dibromchlormethan, Hexachloro-1,3-butadien, Hexachlorethan, 1,2 Dichlorethan, Dichlordifluormethan, Trichlorfluormethan	

1)	2)	**Dokumentnummer (Ausgabe)**	**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	Parasitennachweis - Magnetrührverfahren für die künstliche Verdauung von Sammelproben	Fleisch	Trichinennachweis	in Verbindung mit: DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2015/1375 DER KOMMISSION vom 10. August 2015mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen (Anhang 1)
N		ISO 18787 (2017-11)	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser	Taupunktmessung	Lebensmittel	Wasseraktivität	
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	Spatelverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel mit aW-Wert > 0,95	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 6: 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 Vor-

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							bereitung von Milch und Milcherzeugnissen Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion
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	Spatelverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel mit aW-Wert <= 0,95	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 6: 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 Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion

1)	2)	**Dokumentnummer (Ausgabe)**	**Titel der Norm/ SOP**	**Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden** 3)	**Materialien/ Produkte**	**Komponenten/ Parameter/ Merkmale**	**Bemerkungen**
N		ISO 21528-2 (2017-06)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Enterobacteriaceae	Identifizierung mit MALDI- TOF einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 6: 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 Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion
N		ISO 4832 (2006-02)	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	Koloniezählverfahren	Lebensmittel	coliforme Keime	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 bis 6: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							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 Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion
N		ISO 5534 (2004-05)	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren)	Gravimetrisches Verfahren - Seesandmethode	Käse ausgenommen Schmelzkäse	Trockenmasse	
N	✓	ISO 5667-5 (2006-04)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	- Schöpfproben - Hahnentnahmen - Direktentnahmen	Trinkwasser	Probenahme Wasser	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 7150-1 (1984-06)	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Ammonium; Teil 1: Manuelles spektrometrisches Verfahren	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Ammonium	
S		LM00_034 (2022-01)	Mikroskopie von Lebensmitteln zur Bestimmung von Fremdkörpern, Verunreinigungen, pflanzlichen und tierischen Bestandteilen, Mikroorganismen (Bakterien, Hefen, Schimmel), Parasiten und Algen	Mikroskopische Untersuchung	Lebensmittel	Identifizierung von: Fremdkörper, Verunreinigungen, pflanzliche und tierische Bestandteile, Mikroorganismen (Bakterien, Hefen, Schimmel), Parasiten Algen	
S		LM00_099 (2021-10)	Quantitative Analyse der Nährstoffe Fett Kohlenhydrate Zucker Eiweiß und Natrium zum Zwecke der Nährwertberechnung	- Gravimetrisches Verfahren - Aschegehalt nach Verbrennung bei 900C°, 550°C, 525°C - Gravimetrisches Verfahren - Wassergehalt/Trockensubstanz nach Trocknung bei 103°C, 110°C, 130°C, 70°C (Vakuum) - Gravimetrisches Verfahren - Fettgehalt nach Soxhlet - Stickstoffgehalt nach Dumas (Protein) - Enzymatisch oder berechnet (Zucker, Kohlenhydrate)	Lebensmittel	Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Fett, Salz, Wasser	in Verbindung mit: LEITFADEN FÜR ZUSTÄNDIGE BEHÖRDEN – KONTROLLE DER EINHALTUNG DER EU-RECHTSVORSCHRIFTEN Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission und Richtlinie

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							90/496/EWG des Rates vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln und Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juni 2002 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Nahrungsergänzungsmittel in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte
N		OENORM L 1080 (2021-12)	Boden- und Abfallbeschaffenheit - Bestimmung des organischen Kohlenstoffs und des Humusgehalts durch trockene Verbrennung unter Berücksichtigung der Carbonate und des elementaren Kohlenstoffs	TOC	Boden, Schlamm	Humusgehalt	
N		OENORM L 1087 (2019-08)	Chemische Bodenuntersuchungen - Bestimmung von "pflanzenverfügbarem" Phosphor und Kalium nach der Calcium-Acetat-Lactat (CAL)-Methode	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) nach CAL-Methode	Boden	pflanzenverfügbarer Phosphor und Kalium	
N		OENORM L 1089 (2014-11)	Chemische Bodenuntersuchungen - Extraktion von Schwermetallen mittels EDTA	EDTA-Extraktion, Probenvorbereitung	Boden	extrahierbare Schwermetalle	
N		OENORM L 1091 (2020-08)	Chemische Bodenuntersuchungen - Bestimmung von mineralischem Stickstoff durch Extraktion mit Calciumchloridlösung - Nmin-Methode	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie) nach Extraktion mit CaCl2-Lösung	Boden	mineralischer Stickstoff (Nmin)	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		OENORM L 1093 (2010-12)	Chemische Bodenuntersuchungen - Extraktionsverfahren mittels Calciumchloridlösung zur Bestimmung von Magnesium	AAS nach Extraktion mit CaCl2-Lösung	Boden	Magnesium	
N		OENORM M 6610 (2000-08)	Wasseruntersuchung - Photometrische Bestimmung von gelöster Kieselsäure	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	gelöste Kieselsäure	
N	✓	OENORM M 6616 (1994-03)	Wasseruntersuchung - Bestimmung der Temperatur	Temperaturmessung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Temperatur	
N	✓	OENORM M 6620 (2012-12)	Wasseruntersuchung - Methoden und Ergebnisangabe zur Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe	qualitative visuelle Beurteilung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe (Aussehen, Farbe, Trübung, Geruch, Geschmack, Bodensatz, Ölfilm, Schaumbildung)	
N		OIV OENO 57 (2000-01)	Wine vinegars - Determination of total dry extract content	Gravimetrisches Verfahren	Essig	Extraktgehalt	
N		OIV OENO 58 (2000-01)	Wine vinegars - Determination of ash content	Gravimetrisches Verfahren	Essig	Aschegehalt	
N		ONR CEN/TS 16621 (2014-06)	Lebensmittelanalytik - Bestimmung von Benzo[a]pyren, Benz[a]anthracen, Chrysen und Benzo[b]fluoranthen in Lebensmitteln mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie mit Fluoreszenzdetektion (HPLC-FD) (CEN/TS 16621:2014)	HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Lebensmittel, ausgenommen Butterfisch	Benz(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)fluoranthen, Benzo(a)pyren,	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
S		PV 08 (2020-05)	Bakteriologische Untersuchung von Viertelgemelksproben	Bakteriologische Verfahren	Viertelgemelksproben - Milch	- Kulturell nachweisbare Bakterien: Sproßpilze, Schimmelpilze und Algen: Bakterien der Familie Staphylococcaceae, Bakterien der Familie Streptococcaceae, Bakterien der Familie Enterobacteriaceae, Bakterien der Familie Pseudomonadaceae, Micrococcus luteus, Trueperella pyogenes, Pasteurella multocida, Mannheimia haemolytica, Nocardien, Enterokokken, Laktokokken, Bacillus cereus, Bacillus subtilis, Corynebacterium spp., Listeria monozytogenes, Aeromonas spp., Aerococcus spp., Acinetobacter spp., Fusobacterium spp., Peptinophilus indolicus, Clostridium perfringens, Bacteroides spp., Sprosspilze, Aspergillus spp., Prototheken; - Mittels Ziehl Neelsen Färbung nachweisbare Bakterien: Säurefeste Stäbchen; - Mittels PCR nachweisbare Bakterien: Staphylococcus aureus, Chlamydien, Mykoplasmen	Identifizierung mit MALDI-TOF unter Berücksichtigung von: Comet K-Projekt ADDA – Advancement of Dairying in Austria: Bakteriologische Milchuntersuchung – Leitlinie für eine harmonisierte Methodik (Dokument Nr. 2017/01; gültig ab 31.8.2017)
N		RL zur mikrobiologischen Fleischuntersuchung, Kap. I und Kap. II (2010-12)	Richtlinie zur mikrobiologischen Fleischuntersuchung gemäß Fleischuntersuchungsverordnung 2006 - Kapitel I: Mikrobiologische Fleischuntersuchung (Probenvorbereitung, Kulturversuch, Keimidentifizierung	Probenvorbereitung, Kulturversuch, Keimidentifizierung, Beurteilung Hemmstofftest	Fleisch	- Kulturell: Bakterien der Familie Enterobacteriaceae (Salmonella spp., E. coli, Klebsiella spp., Yersinia enterocolitica, Yersinia pseu-	Identifizierung mit MALDI-TOF

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
			und Beurteilung); Kapitel II: Biologischer Hemmstofftest			dotuberculosis), Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Bakterien der Familie Staphylococcaceae (Staphylococcus aureus, Staphylococcus hyicus,), Bakterien der Familie Streptococcaceae (Streptococcus dysgalactiae, Streptococcus equi subspecies equi, Streptococcus equi subspecies zooepidemicus, Streptococcus suis), Listeria monozytogenes, Erysipelothrix rhusiopathiae, Trueperella pyogenes, Pseudomonas aeruginosa, Actinobacillus equuli, Pasteurella multocida, Mannheimia haemolytica, Bibersteinia trehalosi, Histophilus somni; - Ziehl-Neelsen Färbung: Nachweis säurefester Stäbchen (Ziehl Neelsen Färbung)	
N		VDI 4320 Blatt 2 (2012-01)	Messung atmosphärischer Depositionen - Bestimmung des Staubniederschlags nach der Bergerhoff-Methode	Gravimetrisches Verfahren - Depositionsverfahren nach der Berghoff-Methode	Atmosphärische Depositionen	Staubniederschlag	
N		VDLUFA Band I Kap. A 5.2.1 (2007-01)	Bestimmung von Bodenazidität und Kalkzustand - pH - Wert	Elektrochemisches Verfahren	Boden	pH-Wert, Bodenazidität, Kalkzustand	
N		WOAH aquatic manual 2.2.8 (2023-05)	PCR WOAH aquatic manual 2.2.8, Nachweis von White Spot Syndrom Virus 1 (WSSV) mit real time PCR	Real-Time PCR	Krebse, Schalentiere	Nachweis des White Spot Syndrom Virus 1 (WSSV)	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		WOAH aquatic manual 2.3.5 und 2.3.10 (2021-05)	PCR Nachweis der Viralen Hämorrhagischen Septikämie (VHS) und der Infektiösen Hämatopoetischen Nekrose (IHN) mit seminested RT-PCR	Real-Time PCR	Fische	Nachweis der Viralen Hämorrhagischen Septikämie (VHS) und der infektiösen Hämorrhagischen Nekrose (IHN)	
N		WOAH aquatic manual 2.3.6 (2022-05)	PCR Nachweis des KHV Virus mittels on-tube seminested PCR	Real Time PCR und on-tube seminested PCR	Fische	Nachweis KHV Virus	
N		WOAH terrestrial manual 3.1.3 (2021-03)	PCR WOAH Terrestrial Manual Chapter 3.1.3 Nachweis von BTV Antigen	Real Time PCR	EDTA-Blut, Organe	Bluetongue Virus	
N		WOAH terrestrial manual 3.4.7 (2015-05)	Nachweis von BVDV Antikörper mittels ELISA und Nachweis von BVDV Antigen mittels TaqMan Real Time PCR Kit	ELISA-Verfahren, Real Time PCR	Blut, Milch, Vollblut, Serum, Leukozytenfraktion, Plasma, Samen und Gewebeproben von Leber oder Niere von Rindern	AK: Blut und Milch, für AG: Blut und Gewebe	
S		ÜS07_026 (2024-04)	Probenahme von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen	Probenahmeverfahren	Lebensmittel, Umfeldproben	Probenahme	

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.

Unterzeichner	Bundesministerium für Wirtschaft, Energie und Tourismus
Datum/Zeit	2025-04-10T11:36:33+02:00
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.	2082304761
Hinweis	Dieses Dokument wurde amtssigniert.
Prüfinformation	Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur finden Sie unter: http://www.signaturpruefung.gv.at