

## Deutsche Akkreditierungsstelle

### Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21194-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab: 23.06.2023**

Ausstellungsdatum: 23.06.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-21194-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**ELAB Analytik GmbH**  
**Birlenbacher Straße 14, 57078 Siegen**

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische, molekularbiologische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; sensorische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen; mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen sowie Umfeldproben im Lebensmittelbereich; Probenahme von Lebensmitteln**

*Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen ([www.dakks.de](http://www.dakks.de))*

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21194-01-01**

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

**Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.**

**Innerhalb der mit \*\*\* gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**

**Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.**

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21194-01-01**

**1 Lebensmittel**

**1.1 Probenahme**

AA-55-01  
2022-11 Probenahme, Transport und Lagerung von  
Lebensmittelproben

**1.2 Probenvorbereitung für die Untersuchung von Lebensmitteln \*\*\***

ASU L 06.00-1  
1980-09 Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur  
chemischen Untersuchung

ASU L 00.00-19/1  
2015-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von  
Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss

**1.3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln**

**1.3.1 Bestimmung von Fettsäuremethylestern mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) in Fetten und Ölen \*\*\***

ASU L 13.00-27/3  
2018-06 Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette  
und Öle; Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3:  
Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid  
(TMSH)

ASU L 13.00-46  
2018-06 Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette  
und Öle- Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern- Teil 4:  
Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie

**1.3.2 Elektrodenmessungen in Fleischerzeugnissen \*\*\***

ASU L 06.00-2  
1980-09 Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

**1.3.3 Bestimmung von Zusatzstoffen und Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln \*\*\***

ASU L 06.00-8  
2017-10 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des  
Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und  
Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss  
(Referenzverfahren)

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21194-01-01**

ASU L 06.00-9 2008-06 Berichtigung 2009-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren
ASU L 07.00-60 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren
Megazyme K-SURFG 2018-04	Saccharose-, D-Fructose und D-Glucose in Lebensmitteln
R-Biopharm AG Stärke 10207748035 2013-03	UV-Test zur Bestimmung von nativer Stärke und von Stärkepartialhydrolysaten in Lebensmitteln und anderen Probematerialien
Megazyme K-CITR 2021-05	Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln (Einschränkung: Teil A: „Manual Assay Procedure“)

**1.3.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Asche und der Trockenmasse mittels Gravimetrie in Lebensmitteln \*\*\***

ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren – Referenzverfahren (Modifikation: Matrixerweiterung Feinkost, Fertiggerichte)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: Matrixerweiterung Feinkost, Fertiggerichte)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt – Referenzverfahren (Modifikation: Matrixerweiterung Feinkost, Fertiggerichte)
AA-51-01b 2023-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Nahrungsergänzungsmitteln - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21194-01-01**

AA-51-04b 2023-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Nahrungsergänzungsmitteln - Gravimetrisches Verfahren
AA-51-05b 2023-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Nahrungsergänzungsmitteln - Gravimetrisches Verfahren

**1.3.5 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln \*\*\***

ASU L 06.00-20 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas (Modifikation: Matrixerweiterung Feinkost, Fertiggerichte)
DIN EN ISO 17294-2 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Modifikation: <i>hier Matrix Lebensmittel</i> )
DIN EN ISO 12846 2012-08	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Quecksilber - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) mit und ohne Anreicherung (Modifikation: <i>hier Matrix Lebensmittel; nach Mikrowellenaufschluss in HNO<sub>3</sub>/H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> Extrakt</i> )
AA-51-14 2023-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Nahrungsergänzungsmitteln - Verfahren nach Dumas

**1.3.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Lebensmitteln \*\*\***

ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung
ASU L 13.00-5 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21194-01-01**

**1.3.7 Bestimmung der Wasseraktivität mittels Kryometrie/ Gleichgewichtsfeuchte in Lebensmitteln**

AA-51-20 Bestimmung des  $a_w$ -Wertes  
2016-02

AA-51-25 Bestimmung des  $a_w$ -Wertes  
2022-11

**1.3.8 Bestimmung von Zuckern mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln**

AA-51-26 Bestimmung von Zuckern mittels GC-FID  
2020-08

**1.3.9 Mikrobiologisch turbidimetrische Bestimmung von Vitaminen in Nahrungsergänzungsmitteln und Getränken**

R-Biopharm AG Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen  
VitaFast® Folsäure Bestimmung von Folsäure  
P1001  
2016-10

R-Biopharm AG Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen  
VitaFast® Biotin Bestimmung von Biotin  
P1003  
2021-05

R-Biopharm AG Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen  
VitaFast® Pantothensäure Bestimmung von Pantothensäure  
P1005  
2016-10

R-Biopharm AG Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen  
VitaFast® Vitamin B1 (Thiamin) Bestimmung von Vitamin B1 (Thiamin)  
P1006  
2022-05

R-Biopharm AG Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen  
VitaFast® Vitamin B2 (Riboflavin) Bestimmung von Vitamin B2 (Riboflavin)  
(Riboflavin)  
P1007  
2016-10

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21194-01-01**

R-Biopharm AG  
VitaFast® Vitamin B6 (Pyridoxin)  
P1008  
2016-10

Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B6 (Pyridoxin)

R-Biopharm AG  
VitaFast® Vitamin B3 (Niacin)  
P1004  
2016-10

Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Niacin

R-Biopharm AG  
VitaFast® Vitamin B12  
P1002  
2017-02

Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B12 (Cyanocobalamin)

**1.4 Bestimmung von Kontaminanten mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in tierischen Lebensmitteln \*\*\***

Neogen  
Veratox® for Histamine  
9505  
V-Hist-ES\_1118  
018-11

Quantitative Analyse von Histamin in Scombroiden Fischarten wie Thunfisch, Schnapper, Gemeine Goldmakrele und Fischmehl

**1.5 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \***

DIN EN ISO 21872-1  
2017-10

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von *Vibrio* spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio cholerae* und *Vibrio vulnificus*

ASU L 00.00-20  
2018-03

Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von *Salmonella* spp.  
(Einschränkung: ohne Anhang D)

ASU L 00.00-55  
2022-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (*Staphylococcus aureus* und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21194-01-01**

ASU L 00.00-56 2022-08	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln – Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Modifikation nur Nachweisverfahren ohne Zählverfahren)
ASU L 00.00-107 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. in Lebensmitteln – Nachweisverfahren und Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
ASU L 00.00-132/3 2019-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid (Modifikation nur Nachweis ohne Zählverfahren)
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae
ASU L 01.00-3 1987-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden
ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21194-01-01**

ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten – Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C
ASU L 06.00-32 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-39 1994-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-40 1997-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch; Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) <i>(Modifikation: Spiralplattenverfahren, keine Probenahme)</i>
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae Zählplatte (EB) Best.-Nr. 6421 2017-12	Verfahren für die Zählung von Enterobacteriaceae – Koloniezählverfahren - Durchführung nach der Petrifilm® Methode (Fa. 3M)
AA-52-02 2014-09	Nachweis von coliformen Keimen in Getränken
AA-52-12b 2023-03	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Lebensmitteln außer Milch und Milchprodukten – Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37 °C
AA-52-15b 2023-03	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln außer Milch und Milchprodukten
AA-52-16b 2023-03	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Lebensmitteln außer Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21194-01-01**

**1.6 Sensorische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen\*\*\***

ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
--------------------------	---

**2 Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände in Lebensmittelbereich\*\*\***

DIN 10113-2 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren (Modifikation: <i>ohne Bewertungsschlüssel; ohne eigene Probennahme</i> )
------------------------	--

DIN 10113-3 1997-07	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren) (Modifikation: ohne eigene Probennahme; Kontaktmedien für Enterobacteriaceae und Hefen- und Schimmelpilze)
------------------------	---

DIN 10510 2013-10	Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank- Transportgeschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung (Modifikation: <i>Spülung mit PSL; Slides</i> )
----------------------	--

**3 Lebensmittel und Umfeldproben im Lebensmittelbereich**

**3.1 Nachweis von Bakterien in Lebensmitteln mittels isothermaler Amplifikation \***

3M™Molecular Detection Assay 2- Salmonella Best.-Nr. MDA 2SAL96 2019-05	Molekulares Verfahren für den Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln – Durchführung nach der MDS® Methode (Fa. 3M)
--	---

3M™Molecular Detection Assay 2- Listeria monocytogenes Best.-Nr. MDA 2LIS96 2020-02	Molekulares Verfahren für den Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln – Durchführung nach der MDS® Methode (Fa. 3M)
--	--

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21194-01-01**

**3.2 Nachweis von Bakterien in Umfeldproben im Lebensmittelbereich mittels isothermaler Amplifikation \*\*\***

3M™Molecular Detection Assay Molekulares Verfahren für den Nachweis von Listeria  
2- Listeria monocytogenes monocytogenes in Umfeldproben –  
Best.-Nr. MDA 2LIS96 Durchführung nach der MDS® Methode (Fa. 3M)  
2020-02

**3.3 Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen von Lebensmitteln und Umfeldproben im Lebensmittelbereich \***

bioMérieux Nachweis von Listeria monocytogenes und Listeria spp. in  
ALOA® One Day Lebensmitteln und Umweltproben  
Best.-Nr. AEB520079  
2021-03

bioMérieux Zählung von Listeria monocytogenes und Listeria spp. in  
ALOA® Count Lebensmitteln und Umweltproben  
Best.-Nr. 423151  
2022-02

bioMérieux Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln und  
SALMA®One Day Umgebungsproben  
Best.-Nr. 418246  
2017-04

**Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21194-01-01**

**Verwendete Abkürzungen:**

AA-XX-XX	Hausverfahren der ELAB Analytik GmbH
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch