

Prüflaboratorium

Rechtsperson Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH
Palmersstraße 2, 2351 Wiener Neudorf
Internet www.eurofins.at
Ident Nr. 0089
Standort Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH
Palmersstraße 2, 2351 Wiener Neudorf

Datum der Erstakkreditierung 1997-06-01

Level 3 Akkreditierungsprogramm EN ISO/IEC 17025:2017
gemäß EA-1/06

Akkreditierung Austria (AA) ist Unterzeichner des Multilateralen Abkommens (MLA) der European co-operation for Accreditation (EA) sowie der Vereinbarung der gegenseitigen Anerkennung (MRA) der International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) für die Akkreditierung dieses Akkreditierungsprogramms.

Gemäß § 7 AkkG 2012 sind das der Akkreditierung zu Grunde liegende harmonisierte Level 3 Akkreditierungsprogramm sowie die von der EA, der ILAC und der AA 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.

sonstige Anforderungen EA-3/01:2019
ILAC-P9:2014
ILAC-P10:2013

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 00.00-9 (1984-11)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln		HPLC mit UV-VIS-Detektion	Nicht alkoholische Getränke, Teigwaren, Backwaren, Fertiggerichte und Konserven, Mayonnaise und Würzsaucen, Feinkostprodukte, Trockenfrüchte	Benzooesäure + Sorbinsäure	
BVL L 03.00-39 (2010-09)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in geriebenem Käse - Enzymatisches Verfahren		Enzymatisches Verfahren, UV- VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Käse	Stärke	
BVL L 06.00-2 (1980-09)	N	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		Elektrochemisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	pH-Wert	
BVL L 06.00-3 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren		Gravimetrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse; Fisch und Fischerzeugnisse; Extrudierte Produkte auf Getreidebasis; Ölsaaten, Nüsse; Süße Fruchterzeugnisse (Kompott, Mus, Fruchtsoße); Fertiggerichte; Feine Backwaren; Sojaprodukte; Fertigsalate; Brotaufstriche	Wassergehalt	
BVL L 06.00-4 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)		Gravimetrisches Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Ölsaaten, Nüsse, Fertiggerichte; Süße Fruchterzeugnisse (Kompott, Mus, Fruchtsoße); Extrudierte Produkte auf Getreidebasis; Fisch und Fischerzeugnisse	Asche	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 06.00-6 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull- Stoldt - Referenzverfahren		Gravimetrische Verfahren nach Weibull-Stoldt	Fleisch und Fleischerzeugnisse; Senf	Fettgehalt	
BVL L 07.00-25 (1983-05)	N	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen		Enzymatisches Verfahren, UV- VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Fleischerzeugnisse	Stärke	
BVL L 17.00-4 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich - Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie		Gravimetrisches Verfahren nach Säureaufschluss und Extraktion	Brot; Kleingebäck aus Brotteigen	Fettgehalt	
BVL L 20.01/02-1 (1980-05)	N	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen		Elektrochemisches Verfahren	Mayonnaise und emulgierte Soßen	pH-Wert	
BVL L 26.04-3 (1987-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut		Elektrochemische Verfahren)	Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	pH-Wert	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10164-1 (1986-08)	N	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von Enterobacteriaceae; Spatelverfahren (Referenzverfahren)		Spatelverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017)
DIN 10311 (1985-08)	N	Bestimmung der Wasserverteilung in Butter; Indikatorpapier-Verfahren		Qualitative Nachweise	Butter	Wasserverteilung	
DIN 10329 (1976-06)	N	Bestimmung des Fettgehaltes von Rahm (Sahne); Wägeverfahren nach Roeder		Gravimetrisches Verfahren nach Röder	Rahm (Sahne)	Fettgehalt	
DIN 10342 (1992-09)	N	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop- Verfahren		Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Berntrop	Milch und Milchprodukte	Fettgehalt	
DIN 10349 (2004-10)	N	Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma		Elektrochemisches Verfahren	Butterplasma	pH-Wert	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10477 (2000-08)	N	Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten		Gravimetrisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	Asche	
DIN 10479-2 (2001-11)	N	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 2: Produktspezifische Anforderungen		Volumetrische - butyrometrisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	Fettgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10964 (2014-11)	N	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung		Sensorische Prüfung	Speiseeis, Honig und andere Imkereierzeugnisse, Obst und Obsterzeugnisse, Sirupe, Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Essig, Salatwürzen, Saure Würzen, Suppenartikel und verwandte Erzeugnisse, Kaffee, Kaffeemittel, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Kakao- und Schokoladeerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen, Schokoladen, Zuckerwaren, Backerzeugnisse, Teigwaren, Mahl- und Schälprodukte, Speisesalz, Zucker und Zuckerarten, Spirituosen, Gemüse und Gemüsedauerwaren, Mayonnaisen und verwandte Erzeugnisse, Feinkosterzeugnisse und Mayonnaisesoßen(-sauen) Erfrischungsgetränke mit geschmackgebenden Zusätzen, Pilze und Pilzerzeugnisse, Gewürze und Gewürzextrakte, Senf, Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse, Tee und teeähnliche Erzeugnisse,	Einfach beschreibende Prüfung	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
					Konditorwaren, Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, Fertiggerichte, Eier, Sojamilchprodukte, Knödel frisch oder tiefgekühlt, Teigwaren in Fertiggerichten		
DIN 10969 (2018-04)	N	Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung		Sensorische Prüfung	Fleisch und Fleischprodukte	Bewertende Prüfung mit Skala	
DIN 10975 (2005-04)	N	Sensorische Prüfverfahren - Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung		Sensorische Prüfung	Fleisch und Fleischprodukte	Beschreibende sensorische Prüfung mit integrierter Bewertung	
EGV 152/2009*ECV 152/2009*CEV 152/2009 (2009-01)	N	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln		Gravimetrisches Verfahren; Volumetrische Verfahren, Enzymatisches Verfahren	Futtermitteln	Feuchtigkeitsgehalt, Rohprotein, Rohöl, Rohfett, Rohfaser, Rohasche	Anhang III, Methoden A,C, H, L, M
EN 1132 (1994-10)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des pH-Wertes		Elektrochemisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte	pH-Wert	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 10272-1 (2017-07)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017)		Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte); Konfitüre und andere Obsterzeugnisse; Mahl- und Schälprodukte	Campylobacter 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 10272-2 (2017-07)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 10272-2:2017)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Campylobacter 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 11731 (2017-06)	N	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (ISO 11731:2017)		Membranfiltrationsverfahren	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	Probenvorbereitung: - Wärmebehandlung - Säurewaschung einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
EN ISO 1211 (2010-06)	N	Milch - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 1211:2010)		Gravimetrisches Verfahren	Milch	Fettgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 13720 (2010-09)	N	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse; Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Milch und Milchprodukte	Pseudomonas 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 13969 (2004-08)	N	Milch und Milchprodukte - Anleitung für eine vereinheitlichte Beschreibung mikrobiologischer Hemmstofftests (ISO 13969:2003)		Hemmstofftest)	Milch und Milchprodukte	Hemmstoffe	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)
EN ISO 16266 (2008-02)	N	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
EN ISO 1735 (2004-07)	N	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 1735:2004)		Gravimetrisches Verfahren	Käse und Schmelzkäse	Fettgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 22964 (2017-04)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp. (ISO 22964:2017)		Gussplattenverfahren	Milch und Milchprodukte; Umgebungsproben (Tupfer und Abklatschtests)	Cronobacter spp.	
EN ISO 3727-1 (2001-12)	N	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (ISO 3727-1:2001)		Gravimetrisches Verfahren	Butter	Wassergehalt	
EN ISO 3727-2 (2001-12)	N	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 3727-2:2001)		Gravimetrisches Verfahren	Butter	Fettfreie Trockenmasse	
EN ISO 3727-3 (2003-02)	N	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 3: Berechnung des Fettgehaltes (ISO 3727-3:2003)		Berechnungsverfahren	Butter	Fettgehalt	
EN ISO 5534 (2005-10)	N	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004)		Gravimetrisches Verfahren	Käse und Schmelzkäse	Trockenmasse	
EN ISO 5764 (2009-05)	N	Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 5764:2009)		Thermistor-Kryoskop- Verfahren	Milch	Gefrierpunkt	
EN ISO 6222 (1999-05)	N	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)		Gussplattenverfahren,, Koloniezählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	koloniebildende Einheiten (KBE bei 22°C und 36°C)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 6579-1 (2017-03)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)		Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren, Serotypisierung	Milch und Milchprodukte; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte); Fleisch und Fleischerzeugnisse; Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Eier; Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse; Kakao- oder Schokoladenerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen; Backerzeugnisse; Mahl- und Schälprodukte; Kräuter und Gewürze; Gemüse und Gemüsedauerwaren; Teigwaren; Pilze und Pilzerzeugnisse; Konfitüre und andere Obsterzeugnisse; Speiseeis; Zuckerwaren; Konditorwaren; Futtermittel (nass und trocken); Umgebungsproben (Tupfer und Abklatschtests)	Salmonella 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 660 (2009-06)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität (ISO 660:2009)		Volumetrisches Verfahren	Fette und Öle	Säurezahl, Azidität	
EN ISO 7899-2 (2000-04)	N	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 Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
EN ISO 8968-1 (2014-02)	N	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 1: Kjeldahl- Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (ISO 8968-1:2014)		Kjeldahl-Verfahren	Milch; Milcherzeugnisse	Rohprotein	
EN ISO 9308-1/A1 (2017-01)	N	Wasserbeschaffenheit Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016)		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Escherichia coli und coliforme Bakterien	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
EN ISO 9308-3 (1998-11)	N	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	Oberflächen- und Abwasserarten	Escherichia coli	
EOLA Methode 450.138 (2018-04)	S	Bestimmung der Phosphataseaktivität (qualitativ)		Qualitative Nachweise	Milch und Milchprodukte	Phosphataseaktivität (qualitativ)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EOLA Methode QM182 (2013-01)	S	Sauermilchprodukte - Zählung der produkttypischen Lebendkeime - Koloniezählverfahren bei 25 °C		Koloniezählverfahren bei 25°C	Sauermilchprodukte	produkttypische Lebendkeime	<p>Nährboden: Elikar-Agar</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 (ISO 6887-1:2017)</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)</p>

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EOLA Methode QM228 (2019-11)	S	Lebensmittel - Parallele Bestimmung von Escherichia coli und coliformer Keime - Koloniezählverfahren		Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte; Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Fleisch und Fleischerzeugnisse; Kakao- oder Schokoladenerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen; Mahl- und Schälprodukte; Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse; Backerzeugnisse; Pilze und Pilzerzeugnisse; Kräuter und Gewürze; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte); Gemüse und Gemüsedauerwaren; Zuckerwaren; Teigwaren	Escherichia coli und coliforme Keime	Nährboden: Chrom ID 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)
EOLA Methode QM391 (2009-03)	S	Frischkäse - Zählung der produkttypischen Lebendkeime - Koloniezählverfahren bei 37 °C		Koloniezählverfahren bei 37°C	Frischkäse	produkttypische Lebendkeime	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)
EOLA Methode QR300 (2018-02)	S	Bestimmung antibiotisch und leistungsfördernd wirkender Substanzen in Urin, Kot und Tierfuttermitteln mittels HPLC-MS/MS		HPLC-MS/MS	Urin, Kot und Tierfuttermittel	antibiotisch und leistungsfördernd wirkende Substanzen	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EURL-SRM QuPPE (2019-05)	N	Quick Method for the Analysis of Residues of numerous Highly Polar Pesticides in Foods of Plant Origin involving Simultaneous Extraction with Methanol and LC-MS/MS Determination (QuPPE-Method)		HPLC-MS/MS	Obst und Gemüse	Etephon, Fosethyl, Chlorat, Perchlorat, Glyphosat, Chlormequat, Mepiquat, Phosphonat, Maleinsäure-Hydrazid	
IFUMA01A (2005-01)	N	Relative Density (Method using Density Meter)		Dichtemessung	Fruchtsaft	Dichte	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 11290-1 (2017-05)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren		Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren	Milch und Milchprodukte; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte); Fleisch und Fleischerzeugnisse; Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse; Teigwaren; Pilze und Pilzerzeugnisse; Speiseeis; Backerzeugnisse; Konditorwaren; Gemüse und Gemüsedauerwaren; Futtermittel (nass und trocken); Umgebungsproben (Tupfer und Abklatschtests)	Listeria Monocytogenes und Listeria spp.	chromogenes Selektivmedium: RapidL mono 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 11290-2 (2017-05)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Fleisch- und Fleischerzeugnisse; Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse; Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Milch und Milchprodukte; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte)	Listeria Monocytogenes und Listeria spp.	chromogenes Selektivmedium: RapidL mono 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)
ISO 14189 (2013-11)	N	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Clostridium Perfringens	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 15213 (2003-05)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Kräuter und Gewürze; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte); Fleisch und Fleischerzeugnisse	Anaerobe sulfidreduzierende Bakterien; Anaerobe sulfidreduzierende Sporenbildner	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 15214 (1998-08)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C		Koloniezählverfahren bei 30 °C	Fleisch und Fleischerzeugnisse; Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte); Gemüse und Gemüsedauerwaren	Mesophile Milchsäurebakterien	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 16649-2 (2001-04)	N	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-7-D-Glucuronid (ISO 16649-2:2001)		Gusplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse; Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Fleisch- und Fleischerzeugnisse; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte); Kräuter und Gewürze; Mahl- und Schälprodukte; Teigwaren; Konditorwaren; Milch und Milchprodukte; Gemüse und Gemüsedauerwaren; Umgebungsproben (Tupfer und Abklatschtests)	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 18593 (2004-06)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer	✓	- Tupfervverfahren - Abklatschverfahren	Oberflächen	Probenahme	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 19250 (2010-07)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Salmonella spp.		Membranfiltrationsverfahrenl.	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Salmonella spp.	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 21527-1 (2008-07)	N	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95		Koloniezählverfahren	Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Fleisch und Fleischerzeugnisse; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte; Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse; Kakao- oder Schokoladenerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen; Konfitüre und andere Obsterzeugnisse; Fruchtsäfte, Gemüsesäfte; Kräuter und Gewürze; Backerzeugnisse; Mahl- und Schälprodukte; Pilze und Pilzerzeugnisse; Gemüse und Gemüsedauerwaren; Zuckerwaren; Teigwaren; Konditorwaren; Umgebungsproben (Tupfer und Abklatschtests)	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 21527-2 (2008-07)	N	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95		Koloniezählverfahren	Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Fleisch und Fleischerzeugnisse; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte; Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse; Kakao- oder Schokoladenerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen; Konfitüre und andere Obsterzeugnisse; Fruchtsäfte, Gemüsesäfte; Kräuter und Gewürze; Backerzeugnisse; Mahl- und Schälprodukte; Pilze und Pilzerzeugnisse; Gemüse und Gemüsedauerwaren; Zuckerwaren; Teigwaren; Konditorwaren; Umgebungsproben (Tupfer und Abklatschtests)	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 21528-2 (2017-06)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren		Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte); Fleisch und Fleischerzeugnisse; Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Eier; Kakao- oder Schokoladenerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen; Konfitüre und andere Obsterzeugnisse; Furchtsäfte, Gemüsesäfte; Backerzeugnisse; Mahl- und Schälprodukte; Gemüse und Gemüsedauerwaren; Teigwaren; Pilze und Pilzerzeugnisse; Speiseeis; Konditorwaren; Futtermittel (nass und trocken); Umgebungsproben (Tupfer und Abklatschtests)	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 22935-3 (2009-04)	N	Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 3: Leitfaden für die Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvergabe		Sensorische Prüfung	Milch; Milcherzeugnisse	Bewertende sensorische Prüfung	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)
ISO 3433 (2008-01)	N	Käse - Bestimmung des Fettgehaltes - Verfahren nach van Gulik		Verfahren nach van Gulik	Käse	Fettgehalt	
ISO 3496 (1994-09)	N	Fleisch- und Fleischerzeugnisse - Bestimmung des Hydroxyprolinegehalts		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Fleisch- und Fleischerzeugnisse	Hydroxyprolin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 4832 (2006-02)	N	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren		Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 4833-1 (2013-09)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren		Gussplattenverfahren, Koloniezählung bei 30 °C	Milch und Milchprodukte; Fleisch und Fleischerzeugnisse; Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Eier; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte); Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse; Kakao- oder Schokoladenerzeugnisse, Lebensmittel mit Kakaoerzeugnissen oder Schokoladen; Fruchtsäfte, Gemüsesäfte; Backerzeugnisse; Mahl- und Schälprodukte; Teigwaren; Gemüse und Gemüsedauerwaren; Konfitüre und andere Obsterzeugnisse; Pilze und Pilzerzeugnisse; Kräuter und Gewürze; Speiseeis; Zuckerwaren; Konditorwaren; Futtermittel (nass und trocken); Umgebungsproben (Tupfer und Abklatschtests)	Aerobe Mikroorganismen	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 4833-2 (2014-02)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren		Oberflächenverfahren, Koloniezählung bei 30 °C	Gemüse und Gemüsedauerwaren	Aerobe Sporenbildner	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 6611 (2004-10)	N	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C		Koloniezählverfahren bei 25 °C	Milch und Milchprodukte	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 6888-1 AMD 2 (2018-07)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Milch und Milchprodukte; Fleisch und Fleischerzeugnisse; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte); Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Eier; Mahl- und Schälprodukte; Mayonnaisen und Feinkosterzeugnisse; Gemüse und Gemüsedauerwaren; Teigwaren; Pilze und Pilzerzeugnisse; Speiseeis; Konditorwaren; Backerzeugnisse	Koagulose-positive 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 Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 7889 (2003-02)	N	Joghurt - Zählung charakteristischer Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 37 °C		Koloniezählverfahren bei 37 °C	Joghurt	Charakteristische Mikroorganismen (Lactobacillen und Streptokokken)	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 7932 (2004-06)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C - Änderung 1: Aufnahme optionaler Testmethoden		Koloniezählverfahren bei 30 °C	Fisch, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse; Fleisch und Fleischerzeugnisse; Backerzeugnisse; Kräuter und Gewürze; Gemüse und Gemüsedauerwaren; Convenienceprodukte (mit Fleisch, ohne Fleisch, Eiweißprodukte); Konfitüre und andere Obsterzeugnisse; Mahl- und Schälprodukte; Pilze und Pilzerzeugnisse; Speiseeis; Teigwaren	Bacillus Cereus	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 7937 (2004-08)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren		Koloniezählverfahren	Pilze und Pilzerzeugnisse; Fleisch und Fleischerzeugnisse	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 - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 8552 (2004-05)	N	Milch - Zählung der psychrotrophen Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 21 °C (Schnellverfahren)		Koloniezählverfahren bei 21 °C (Schnellverfahren)	Milch	Psychrotrophe Mikroorganismen	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 (ISO 6887-1:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)
ISO 9233-2 (2018-03)	N	Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse		HPLC mit UV-Detektion	Käse, Käserinde und Schmelzkäse	Natamycin	
ISO 937 (1978-12)	N	Fleisch und Fleischwaren; Bestimmung des Stickstoffgehaltes (Referenzmethode)		Kjehldal-Verfahren	Fleisch und Fleischwaren	Stickstoffgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM EN 12014-2 (2018-01)	N	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 2: HPLC/IC-Verfahren für die Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüse und Gemüseerzeugnissen		HPLC mit UV-Detektion	Gemüse und Gemüseerzeugnisse	Nitrat und Nitrit	
OENORM EN 12014-4 (2005-07)	N	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 4: Ionenchromatographisches Verfahren (IC) für die Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen		HPLC mit UV-Detektion	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Nitrat, Nitrit	
OENORM EN 15662 (2018-07)	N	Pflanzliche Lebensmittel - Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - QuEChERS-Verfahren		HPLC-MS, GC-MS, GC-MS/MS	Obst und Gemüse	Pestizidrückstände	Umsetzung des Dokumentes SANTE/12682/2019 Die Public List of Testing, in welcher alle analysierten Pestizide (inklusive Angabe der jeweiligen Matrix, sowie des LOD/LOQ) aufgelistet sind, findet sich tagesaktuell auf der Homepage der Eurofins GmbH
OENORM EN ISO 19458 (2006-11)	N	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (ISO 19458:2006)		- Hahnenentnahmen - Schöpfproben - Direktentnahmen	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Probenahme-Wasser	
SOP 430.010 (2018-06)	S	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebens- und Futtermitteln mittels Real Time PCR		Real-Time - PCR	Lebens- und Futtermittel	<i>Listeria Monocytogenes</i>	
SOP 430.011 (2018-06)	S	Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebens- und Futtermitteln mittels Real Time PCR		Real-Time - PCR	Lebens- und Futtermittel	<i>Salmonella</i> spp.	
SOP 470.002 (2018-04)	S	Probenahme von Lebensmitteln bzw. deren Rohstoffen in Produktion und Verkauf bzw. bei in Verkehrbringung		Probenahme-Lebensmittel	Lebensmittel	Probenahme	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH / (Ident.Nr.: 0089)

gültig ab: 30.07.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
VDLUFA Methodenbuch III 21.2 (2008-11)	N	Futtermittel - Bestimmung des pH-Wertes		Elektrochemisches Verfahren	Futtermittel	pH-Wert	
VDLUFA Methodenbuch VI, C 8.2 (1999-01)	N	Bestimmung des pH - Wertes in Milch und Milchprodukten - elektrometrisches Verfahren		Elektrochemisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	pH-Wert	

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.