

## Prüflaboratorium

Rechtsperson Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien

Internet [www.ages.at](http://www.ages.at)

Ident Nr. 0452

Standort Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV)  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien

Datum der Erstakkreditierung 2020-12-16

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-P10:2020

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
10045 (2018-10)	S	Bestimmung von Nikotin in Liquid mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	e-Liquid	Nikotin	
10095 (2020-03)	S	Bestimmung von Bisphenolen in Papier und Karton mittels LC-MS/MS		LC-MS-MS	Papier, Karton	Bisphenol A (CAS-Nr. 80-05-7) Bisphenol B (CAS-Nr. 77-40-7) Bisphenol E (CAS-Nr. 2081-08-5) Bisphenol F (CAS-Nr. 620-92-8) Bisphenol S (CAS-Nr. 80-09-1)	
10108 (2019-04)	S	Bestimmung des Wirkstoffgehalts in Pflanzenschutzmittelformulierungen mittels HPLC-DAD („multi-active method“)		HPLC mit DAD	Pflanzenschutzmittel	Multimethode, derzeit 35 Wirkstoffe	
10220 (2017-09)	S	Bestimmung der relevanten Verunreinigung (Z)-Azoxystrobin in Pflanzenschutzmittelformulierungen mittels HPLC-UV		HPLC-UV	Pflanzenschutzmittel	(Z)-Azoxystrobin	
10287 (2020-01)	S	Molekularbiologische Bestimmung von Allergenen in Lebensmitteln mittels digitaler droplet PCR		digitale droplet PCR	Lebensmittel	artspezifische DNA-Sequenzen	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
10295 (2019-01)	S	Nachweis von Antibiotikarückständen in tierischen Matrices mittels Beadyplex-Verfahren		Immunochemische Verfahren	Muskel, Milch	Chlortetracyclin, Demeclocyclin, Doxycyclin, Methacyclin, Oxytetracyclin (inklusive 4-Epimer), Tetracyclin Amoxicillin, Ampicillin, Cefacetil, Cefalonium, Cefapirin, Cefazolin, Cefoperazon, Cefquinom, Ceftiofur, Cloxacillin, Desfuroylceftiofur, Desacetyl-cefapirin, Dicloxacillin, Nafcillin, Oxacillin, Penicillin V, Penicillin G, Piperacillin Dapson, Sulfachlorpyridazin, Sulfadiazin, Sulfadimethoxin, Sulfadimidin, Sulfadoxin, Sulfaguanidin, Sulfamerazin, Sulfameter, Sulfamethizol, Sulfamethoxazol, Sulfamethoxypyridazin, Sulfamonomethoxin, Sulfanilamid, Sulfapyridin, Sulfaquinoxalin, Sulfathiazol Cinoxacin, Ciprofloxacin, Danofloxacin, Difloxacin, Enoxacin, Enrofloxacin, Flumequin, Lomefloxacin, Marbofloxacin, Nalidixinsäure, Norfloxacin, Ofloxacin, Oxolinsäure, Pefloxacin, Sarafloxacin Dihydrostreptomycin, Gentamicin, Kanamycin A, Neomycin B, Paromomycin, Streptomycin Colistin, Spiram	
10485 (2018-06)	S	Bestimmung des Gehalts an Glyphosat in Pflanzenschutzmittelformulierungen mittels HPLC-UV		HPLC-UV	Pflanzenschutzmittel	Glyphosat	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
10752 (2020-03)	S	Artendifferenzierung in Lebensmitteln mittels Amplikon-Sequenzierung		Sequenzierung	Säugetiere, Geflügel	artspezifische DNA-Sequenzen	
10812 (2020-01)	S	Multiscreening in Milch mittels Chemolumineszenz-Immunoassay ("Infiniplex")		Chemolumineszenz-Immunoassay	Milch	Antibiotika Tierarzneimittel Aflatoxin M1 Melamin	
11676 (2020-04)	S	Bestimmung des Beistoffgehaltes in Pflanzenschutzmittelformulierungen mittels GC-MS		GC-MS	Pflanzenschutzmittel	Isobutanol, Ethylenglycol, Propandiol-d6, Isobutanol, Ethylenglycol, (1,2-Ethandiol), 1,2-Propylenglycol, (1,2-Propandiol), Cyclohexanon, Dipropylenglycol-monomethylether, Benzylalkohol, Glycerin, (1,2,3-Propantriol), Propylencarbonat, N,N-Dimethyldecanamid, Ölsäuremethylester	
14882 (2020-08)	S	Bestimmung der relevanten Verunreinigung Prothioconazol-desthio in Pflanzenschutzmittelformulierungen mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Pflanzenschutzmittel	Prothioconazol-desthio	
4470 (2009-03)	S	Immunchemischer (ELISA) Nachweis von hitzedenaturierten Proteinen zur Identifizierung der Tierart in Lebensmitteln		Immunchemische Verfahren	Lebensmittel mit tierischen Proteinen	tierartenspezifische Proteine	
4494 (2013-07)	S	Bestimmung von tierischem Risikomaterial über saures Gliafaserprotein in Fleisch und Wurstwaren mittels ELISA		Immunchemische Verfahren	Fleisch, Wurstwaren	Gliafaserprotein	
4497 (2019-01)	S	Molekularbiologischer Nachweis artspezifischer Gensequenzen von Tieren in wässrigen DNA-Lösungen mittels real time PCR		real-time-PCR	Lebensmittel, Futtermittel	artspezifische DNA-Sequenzen	
4498 (2018-02)	S	Molekularbiologische Bestimmung des Fleischanteils bestimmter Tiere in Fleischerzeugnissen mittels real time PCR		real-time-PCR	Fleischerzeugnisse	artspezifische DNA-Sequenzen	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4501 (2010-09)	S	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch und Trockenmilchpulver mittels HPLC mit Fluoreszenzdetektion		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Milch, Trockenmilchpulver	Aflatoxin M1	
4507 (2006-09)	S	Untersuchung von Proben auf Fehlgeruch mittels SPME-GC-MSD		SPME-GC-MSD	Lebensmittel	Fehlgeruch	
4533 (2020-08)	S	Bestimmung von Glycerintrioleat (GTH) in verarbeiteten tierischen Nebenprodukten mittels GC-MS		GC-MS	tier. Nebenprodukte (Tiermehl, ausgeschmolzenes Tierfett u.ä.)	Glycerintrioleat	
4534 (2016-10)	S	Bestimmung von epoxidiertem Sojabohnenöl (ESBO) in fetthaltigen Lebensmitteln mittels GC-MS		GC-MS	fetthaltige Lebensmittel	epoxidiertem Sojabohnenöl	
4553 (2019-02)	S	Screening von Plasma auf Testosteron mittels ELISA		Immunochemische Verfahren	Plasma	Testosteron	
4554 (2018-05)	S	Screening von Honig, Äpfeln und Fruchtsaft auf Streptomycin und Dihydrostreptomycin mittels ELISA		Immunochemische Verfahren	Honig, Äpfeln und Fruchtsaft	Streptomycin	
4558 (2018-11)	S	Screening von Harn und tierischem Gewebe auf Corticosteroide mittels ELISA		Immunochemische Verfahren	Muskel, Leber	Dexamethason, Bethamethason, Flumethason	
4559 (2011-07)	S	Screening von tierischen Geweben, Eier, Blutplasma, Milch und Honig auf Chloramphenicol mittels ELISA		Immunochemische Verfahren	Muskel, Leber, Niere, Plasma, Eier, Honig	Chloramphenicol	
4561 (2009-01)	S	Screening von tierischen Geweben auf Antibiotika mittels Charm-Test		RIA	Muskel, Niere, Leber, Fisch, Garnelen	$\beta$ -Lactame, Makrolide, Aminoglycoside, Tetracycline	
4562 (2017-12)	S	Screening von Milch, Eiern und Honig auf Tetracycline mittels ELISA		Immunochemische Verfahren	Milch, Eier, Honig	Chlortetracyclin; Oxytetracyclin; Tetracyclin; Doxycyclin; 4-Epi-Chlortetracyclin; 4-Epi-Oxytetracyclin; 4-Epi-Tetracyclin;	
4564 (2007-08)	S	Screening von Milch auf Corticosteroide mittels ELISA		Immunochemische Verfahren	Milch	Dexamethason, Betamethason, Flumethason	
4566 (2009-02)	S	Bestimmung von Metamizol und Ramifenazon in tierischen Matrices mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	Muskel, Niere	Metamizol, Ramifenazon	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4567 (2010-12)	S	Bestimmung von Sulfonamiden, Trimethoprim und Dapson in tierischen Geweben mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	Muskel, Leber, Niere	Dapson, Sulfabenzamid, Sulfacetamid, Sulfachlorpyrazin, Sulfachlorpyridazin, Sulfadiazin, Sulfadimethoxin, Sulfadimidin, Sulfadoxin, Sulfamerazin, Sulfameter, Sulfamethizol, Sulfamethoxazol, Sulfamethoxyridazin, Sulfamonomethoxin, Sulfamoxol, Sulfaphenazol, Sulfapyridin, Sulfaquinoxalin, Sulfathiazol, Sulfatroxazol, Sulfoxazol, Trimethoprim	
4568 (2014-11)	S	Bestimmung von Tranquilizern in tierischen Geweben mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	Niere, Leber, Muskel	Acepromazin, Azaperon, Azaperol, Carazolol, Chlorpromazin, Haloperidol, Propionylpromazin, Xylazin	
4569 (2013-05)	S	Bestimmung von Avermectinen in tierischen Matrices mittels HPLC/FLD		HPLC/FLD	Leber, Muskel, Milch	Avermectin B1a, Doramectin, Emamectin B1a, Eprinomectin B1a, Ivermectin B1a, (22,23-Dihydroavermectin B1a), Moxidectin	
4570 (2008-07)	S	Bestimmung von Chinolonen in Ei mittels HPLC-FLD		HPLC-FLD	Eier	Ciprofloxacin, Danofloxacin, Difloxacin, Enrofloxacin, Flumequin, Nalidixinsäure, Oxolinsäure, Sarafloxacin	
4571 (2008-07)	S	Bestimmung von Chinolonen in Muskel mittels HPLC-FLD		HPLC-FLD	Muskelgewebe	Ciprofloxacin, Danofloxacin, Difloxacin, Enrofloxacin, Flumequin, Nalidixinsäure, Oxolinsäure, Sarafloxacin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4572 (2015-06)	S	Bestimmung von Sulfonamiden in Ei mittels HPLC-FLD		HPLC-FLD	Eier	Sulfabenzamid, Sulfacetamid, Sulfachlorpyridazin, Sulfadiazin, Sulfadimethoxin, Sulfadoxin, Sulfaguandin, Sulfamerazin, Sulfameter, Sulfadimidin (Sulfamethazin,) Sulfamethoxazol, Sulfamoxol, Sulfanilamid, Sulfaquinoxalin, Sulfathiazol, Sulfatroxazol, Sulfisoxazol	
4575 (2010-05)	S	Bestimmung von Sulfonamiden, Trimethoprim und Dapson in Milch mittels HPLC-DAD		HPLC-DAD	Milch	Dapson Sulfabenzamid Sulfacetamid Sulfachlorpyrazin Sulfachlorpyridazin, Sulfadiazin, Sulfadimethoxin, Sulfadimidin, Sulfadoxin, Sulfamerazin, Sulfameter, Sulfamethizol, Sulfamethoxazol, Sulfamethoxyridazin, Sulfamonomethoxin, Sulfamoxol, Sulfaphenazol, Sulfapyridin, Sulfaquinoxalin, Sulfathiazol, Sulfatroxazol, Sulfisoxazol, Trimethoprim	
4577 (2009-06)	S	Bestimmung von Chlortetracyclin, Doxycyclin, Oxytetracyclin und Tetracyclin in tierischen Matrices mittels HPLC-DAD		HPLC-DAD	Muskel, Niere, Leber, Eier, Honig, Milch	Chlortetracyclin, Doxycyclin, Oxytetracyclin, Tetracyclin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4578 (2008-11)	S	Screening und Konfirmation von Sulfonamiden in Blutplasma mittels HPLC- DAD		HPLC-DAD	Blutplasma	Dapson, Sulfacetamid, Sulfachlorpyrazin, Sulfachlorpyridazin, Sulfadiazin, Sulfadimethoxin, Sulfadimidin, Sulfadoxin, Sulfamerazin, Sulfamethoxazol, Sulfamethoxydiazin, Sulfamethoxyridazin, Sulfamonomethoxin, Sulfamoxol, Sulfaphenazol, Sulfapyridin, Sulfaquinoxalin, Sulfathiazol, Sulfatroxazol, Sulfisoxazo	
4579 (2013-05)	S	Bestimmung von Benzimidazolen und Levamisol in tierischen Matrices mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Muskel, Leber, Niere	2-Aminoflubendazol, 5- Hydroxymebedazol, 5- Hydroxythiabendazol, Albendazol, Albendazolsulfon, Albendazolsulfoxid, Albendazol-2- aminosulfon, Aminomebendazol, Febantel, Fenbendazol, Flubendazol, Ketotriclabendazol, Levamisol, Mebendazol, Nocodazol, Oxfendazol, Oxfendazolsulfon, Oxibendazol, Parbendazol, Thiabendazol, Triclabendazol, Triclabendazolsulfon, Triclabendazolsulfoxid	
4583 (2011-11)	S	Bestimmung von Nitrofuran-Metaboliten in tierischen Matrices, Babynahrung, Honig und Dichtungsmaterialien mittels LC/MS- MS		LC/MS-MS	Leber, Muskel, Niere, Eier, Babynahrung, Honig, Milch, Dichtungsmaterialien für Konservendeckeln	3-Amino-5-morpholinomethyl-2- oxazolidon (AMOZ) 3-Amino-2-oxazolidon (AOZ) 1-Amino-Hydantoin (AHD) Semicarbazid (SEM)	



Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4586 (2015-09)	S	Bestimmung von Kokzidiostatika in tierischen Geweben mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Leber, Muskel, Niere	Amprolium Decoquinat Diclazuril Halofuginon Nicarbazin Robenidin Lasalocid Maduramycin Monensin Narasin Salinomycin Semduramicin	
4587 (2020-01)	S	Screening und Konfirmation von NSAID in Blutplasma mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Blutplasma	Carprofen Diclofenac Flufenaminsäure Flunixin Flunixinhydroxid Ibuprofen Ketoprofen Meclofenaminsäure Mefenaminsäure Meloxicam Naproxen Nifluminsäure Oxyphenbutazon Phenylbutazon Tolfenaminsäure Vedaprofen	
4589 (2007-09)	S	Screening und Konfirmation von Makrolid-Antibiotika in Futtermittel mittels LC-MS		LC-MS	Futtermittel	Tylosin A, Spiramycin I, Erythromycin A, Tilmicosin	
4590 (2007-09)	S	Screening und Konfirmation von Avilamycin- und Flavomycin-Antibiotika in Futtermittel mittels LC-MS		LC-MS	Futtermittel	Avilamycin-, Flavomycin-Antibiotika	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4591 (2017-07)	S	Screening und Konfirmation von Nitrofuranen in Futtermittel mittels LC-MS		LC-MS	Futtermittel	Furaltadon, Furazolidon, Nifursol, Nitrofurantoin, Nitrofurazon	
4592 (2015-09)	S	Bestimmung von Kokzidiostatika in Ei mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Eier	Amprolium Decoquinat Diclazuril Halofuginon Nicarbazin Robenidin Lasalocid Maduramycin Monensin Narasin Salinomycin Semduramicin	
4594 (2012-02)	S	Bestimmung von NSAID in Milch mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Milch	Carprofen Diclofenac Flufenaminsäure Flunixin Flunixinhydroxid Ibuprofen Ketoprofen Meclofenaminsäure Mefenaminsäure Meloxicam Naproxen Nifluminsäure Oxyphenbutazon Phenylbutazon Tolfenaminsäure Vedaprofen	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4595 (2011-11)	S	Bestimmung von B-Agonisten in tierischen Matrices mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Leber, Muskel, Blutplasma, Harn, Milch	Brombuterol, Carbuterol, Cimaterol, Cimbuterol, Clenbuterol, Fenoterol, Isoxsuprin, Mabuterol, Mapenterol, Ractopamin, Salbutamol, Terbutalin, Zilpaterol	
4596 (2010-05)	S	Bestimmung von Penicillinen in Futtermittel mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Futtermittel	Amoxicillin Ampicillin Penicillin G Penicillin V	
4597 (2010-05)	S	Bestimmung von B-Lactam-Antibiotika in tierischen Matrices mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Eier, Milch, Muskel, Niere, Leber	Amoxicillin (AMOX), Ampicillin (AMP), Cloxacillin (CLX), Dicloxacillin (DCX), Nafcillin (NAF), Oxacillin (OXA,) Penicillin G (Benzylpenicillin, PENG), Penicillin V (Phenoxymethylpenicillin, PENV), Cefalexin (CFX, Cefalonium (CFL), Cefapirin (CFP), Cefazolin (CFZ), Cefoperazon (CPZ), Cefquinom (CFQ), Ceftiofur (CFT)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4599 (2018-09)	S	Screening und Konfirmation von NSAID in tierischem Gewebe mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Muskel	Carprofen Diclofenac Flufenaminsäure Flunixin Flunixinhydroxid Ibuprofen Ketoprofen Meclofenaminsäure Mefenaminsäure Meloxicam Naproxen Nifluminsäure Oxyphenbutazon Phenylbutazon Tolfenaminsäure Vedaprofen	
4600 (2011-12)	S	Bestimmung von Nitroimidazolen in Ei, Plasma, Muskel und Honig mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Ei, Plasma, Muskel, Honig	Dimetridazol HMMNI (= Dimetridazolhydroxid; 2-Hydroxymethyl-1-methyl-5-nitroimidazol), Ipronidazol, Hydroxyipronidazol, Metronidazol, Hydroxymetronidazol, Ronidazol, Ternidazol, Carnidazol, Ornidazol, Secnidazol, Tinidazol	
4601 (2013-11)	S	Gehaltsbestimmung von Kokzidiostatika in Futtermitteln mittels LC/MS		LC/MS	Futtermitteln	Lasalocid Maduramycin Monensin Narasin Nicarbazin Robenidin Salinomycin	
4602 (2016-02)	S	Bestimmung von Dihydrostreptomycin und Streptomycin in Honig mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Honig	Dihydrostreptomycin, Streptomycin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4604 (2011-01)	S	Bestimmung von Streptomycin in Kernobst und Fruchtsäften mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Kernobst, Fruchtsäften	Streptomycin	
4605 (2010-05)	S	Bestimmung von Aminoglykosiden in tierischem Gewebe mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Muskel, Leber, Niere	Aminoglykoside	
4606 (2011-11)	S	Bestimmung von Zeranol und anderen Resorcylsäurelactonen sowie Stanozololmetaboliten in Harn und Leber mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Harn, Leber	Zeranol, Resorcylsäurelactone, Stanozololmetabolite	
4609 (2016-03)	S	Bestimmung von Makroliden in Muskel mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Muskelgewebe	Erythromycin, Josamycin, Lincomycin, Neospyramicin, Oleandomycin, Roxithromycin, Spiramycin, Tiamulin, Tilmicosin, Troleandomycin, Tulathromycin, Tulathromycin-Marker, Tylosin A und Tylosin B	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4610 (2018-03)	S	Bestimmung von Steroiden und Stilbenen in Harn mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Harn	Diethylstilbestrol Hexestrol Dienestrol Ethinylestradiol 17 $\alpha$ -Estradiol 17 $\beta$ -Estradiol 17 $\alpha$ -Testosteron 17 $\beta$ -Testosteron 17 $\alpha$ -Nortestosteron 17 $\beta$ -Nortestosteron $\alpha$ -Boldenon $\beta$ -Boldenon Methylboldenon Methyltestosteron Chlorotestosteron $\alpha$ -Trenbolon $\beta$ -Trenbolon Progesteron Megestrol Melengestrol Medroxyprogesteron Megestrolacetat Melengestrolacetat Medroxyprogesteronacetat	
4611 (2019-09)	S	Bestimmung der Trockenmasse		Gravimetrisches Verfahren	Pflanzliche Proben	Trockenmasse	
4623 (2015-06)	S	Gravimetrische Bestimmung des Abtropfgewichtes von eingelegten Lebensmitteln bzw. des Glasuranteils von Lebensmitteln tierischer Herkunft		Gravimetrisches Verfahren	eingelegte Lebensmittel	Glasuranteil, Abtropfgewicht	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4667 (2017-03)	S	Zählung von bierschädlichen bzw. nicht bierschädlichen Bakterien im Oberflächenausstrichverfahren		Oberflächenausstrichverfahren	Bier	Bierschädliche Bakterien - inhomogene Gruppen meist Gram-positiver und Katalase-negativer Kokken und Stäbchen (wie Laktobazillen, Pediokokken)	
4682 (2007-02)	S	Polarimetrische Bestimmung von Stärke in Fleischwaren		Polarimetrisches Verfahren	Fleischwaren	Stärke	
4686 (2013-12)	S	Bestimmung von biogenen Aminen in Lebensmitteln mittels HPLC		HPLC mit DAD	Fisch, Fleisch und Fleischprodukte, Bier, Käse	Cadaverin Histamin 2-Phenylethylamin Putrescin Tryptamin Tyramin	
4694 (2013-01)	S	Bestimmung von Cumarin in Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln und Kosmetika mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	zimthaltige Lebensmittel, Zimtrinde, Nahrungsergänzungsmittel, kosmetische Mittel	Cumarin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4697 (2020-08)	S	Bestimmung von Weichmachern in Kunststoffen und Kunststoffextrakten mittels GC-MS/MS		GC-MS/MS	Kunststoffe, Kunststoffextrakte	Benzylbutylphthalat Bis(4-methyl-2-pentyl)phthalat Butyloctylphthalat Diallylphthalat Dibenzylphthalat Dibutoxyethylphthalat Dibutylphthalat Dicyclohexylphthalat Di-2-ethoxyethylphthalat Diethylphthalat Di-(2-ethylhexyl)phthalat Diheptylphthalat Dihexylphthalat Diisobutylphthalat Diisoheptylphthalat Diisopentylphthalat Diisopropylphthalat Dimethylglycolphthalat Dimethylphthalat Di-n-octylphthalat Dipentylphthalat Diphenylphthalat Dipropylphthalat Diundecylphthalat Adipate Bis(2-ethoxyethyl)adipat Bis(2-methoxyethyl)adipat Dibutyladipat Diethyladipat Di(2-ethylhexyl)adipat Diisobutyladipat Dimethyladipat Dibutylsebacat Diethylsebacat Di(2-ethylhexyl)sebacat	



Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
						Dimethylsebacat Tributyl-o-acetylcitrat Tributylcitrat Triethyl-2-acetylcitrat Triethylcitrat Di(2-ethylhexyl)terephthalat Dimethylisophthalat 2,2,4-Trimethyl-1,3-pentandiol- diisobutyrat Trimethyltrimellitat Tris(2-ethylhexyl)trimellitat Isomerenmische 1,2-Cyclohexandicarbonsäure- diisononylester Di-iso-decyldipat Di-iso-decylphthalat Di-iso-nonylphthalat Di-iso-octylphthalat	
4698 (2015-01)	S	Quantitatives Screening organischer Säuren in Lebensmittel und Futtermittel mittels HPLC-RI		HPLC-RI	Lebensmittel, Futtermittel	Citronensäure Weinsäure Äpfelsäure Bernsteinsäure Milchsäure Essigsäure Propionsäure	
4701 (2017-03)	S	Bestimmung von Fluorid, Chlorid, Phosphat, schweflige Säure und Sulfat sowie Di- und Triphosphat in Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln und Futtermitteln mittels HPLC-CD		HPLC-CD	Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Futtermittel	Fluorid, Chlorid, Phosphat, schweflige Säure, Sulfat, Di- und Triphosphat	
4705 (2011-09)	S	Bestimmung von Coenzym Q10 in Nahrungsergänzungsmitteln, Kosmetika und Getränken mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	Kosmetika, Getränke, Nahrungsergänzungsmitteln	Coenzym Q10	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4706 (2017-03)	S	Bestimmung von Teerfarbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	Lebensmittel	Tartrazin E102 Chinolingelb E104 Amaranth E123 Indigotin E132 Cochenillerot A E124 Gelborange S E110 Orange GGN E111 Brillantschwarz BN E151 Azorubin (Carmoisin) E122 Rot 2G E128 (Acid Red 1) Allurarot E129 Patentblau AE (Brillantblau FCF, Blau FD C1) E133 Patentblau V (Blau LF) E131 Orange II (Tropaeolin) Erythrosin E127	
4707 (2014-12)	S	Qualitative Bestimmung von Teerfarbstoffen in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln mittels Wollfadenmethode und HPLC-DAD		HPLC mit DAD	Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmitteln	Tartrazin E102 Chinolingelb E104 Amaranth E123 Indigotin E132 Cochenillerot A E124 Gelborange S E110 Orange GGN E111 Brillantschwarz BN E151 Azorubin (Carmoisin) E122 Rot 2G E128 (Acid Red 1) Allurarot E129 Patentblau AE (Brillantblau FCF, Blau FD C1) E133 Patentblau V (Blau LF) E131 Orange II (Tropaeolin) Erythrosin E127	
4712 (2011-10)	S	Bestimmung von Taurin in Getränken mittels HPLC-RI		HPLC-RI	Getränke	Taurin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4719 (2020-04)	S	GC-Bestimmung von Ethanol und Acetoin in Essig und Erfrischungsgetränken		GC-FID	Erfrischungsgetränke, Essig	Ethanol, Acetoin	
4739 (2015-01)	S	Planimetrische Bestimmung der Fleischeinlage in Fleischwürsten		Planimetrisches Verfahren	Fleischwürste	Fleischeinlage	
4741 (2015-01)	S	Untersuchung auf Parasiten und Parasitenlarven in Fischen mittels Leuchtplatte		Parasitennachweistechiken	Fisch	Lebende und tote Nematodenlarven bzw. weiterer Parasiten und Parasitenlarven	
4744 (2012-11)	S	Kolorimetrische Bestimmung von Peroxidase in Milch		UV-vis- Spektroskopie (Photometrie)	Milch	Peroxidase	
4750 (2019-03)	S	Untersuchung mikroskopischer Präparate von Lebensmitteln, Gebrauchsgegenständen, kosmetischen Mitteln sowie Waren, die dem Tabak- und Nichtraucherschutzgesetz (TNRSG) unterliegen		Mikroskopie	Lebensmittel, Tabakwaren	Inhaltsstoffe (z.B. Zusatz von Stärke oder Verdickungsmittel) und Verunreinigungen (z.B. Tierexkremete oder Pilzsporen), die mikroskopisch zu identifizieren sind.	
4759 (2019-04)	S	Cerimetrische Bestimmung des Gesamtphosphors bzw. der ortho-Phosphorsäure aus der Asche		Cerimetrisches Verfahren	Asche	Gesamtphosphor, ortho-Phosphorsäure	
4763 (2011-11)	S	Bestimmung von Alkohol in Getränken und Obsterzeugnissen mittels Biegeschwinger		Dichtebestimmung (Biegeschwinger)	Getränke, Obsterzeugnisse	Alkohol	
4765 (2006-06)	S	Gravimetrische Bestimmung des Abdampfrückstandes von Propolis		Gravimetrisches Verfahren	Propolis	Abdampfrückstand	
4766 (2019-04)	S	Bestimmung der Gesamtosmolalität in wässrigen Lösungen		Gefrierpunktbestimmung	wässrige Lösungen	Gesamtosmolalität	
4786 (2010-07)	S	Quantitative Diethyletherextraktion von Plsthilfsstoffen aus Polyvinylchlorid mittels Soxhlet		Probenvorbereitung	PVC	Menge der mittels Diethylether extrahierbaren Plsthilfsstoffe in Polyvinylchlorid	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4787 (2010-12)	S	Grundlegende Untersuchungen zur Identifizierung von Kunststoffen		Thermisches Verfahren	Kunststoffe	Flammenprobe Pyrolyse Beilsteinprobe Löslichkeit Erweichungstemperatur	
4789 (2013-12)	S	Organoleptische Prüfung von wässrigen Migrationslösungen		Sensorische Prüfung	wässrige Migrationslösungen	Geruch, Geschmack, Färbung, Trübung, Schaumbildung	
4794 (2015-06)	S	Bestimmung der flüchtigen Anteile aus Silikon-Elastomeren		Gravimetrisches Verfahren	Elastomere	Flüchtige Anteile	
4801 (2017-10)	S	Einfache Prüfungen zur Identifikation von Fremdkörpern in Lebensmittel		Qualitative Nachweise	Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel	Fremdkörper	
4802 (2017-02)	S	Praxistest zur Beurteilung von Gebrauchsgegenständen, ob diese für den bestimmungsgemäßen Gebrauch geeignet sind		Qualitative Nachweise	Gebrauchsgegenstände	Praxistauglichkeit	
4808 (2010-07)	S	Qualitative Bestimmung von Panthenol in kosmetischen Mitteln mittels DC		Dünnschichtchromatographie	Kosmetische Mittel	Panthenol	
4810 (2010-09)	S	Qualitative Bestimmung von Allantoin und Harnstoff in kosmetischen Mitteln mittels DC		Dünnschichtchromatographie	Kosmetische Mittel	Allantoin, Harnstoff	
4813 (2016-05)	S	Bestimmung von Coffein in kosmetischen Mitteln mittels DC		Dünnschichtchromatographie	Kosmetische Mittel	Coffein	
4815 (2010-05)	S	Bestimmung des Gehaltes an etherischen Ölen in kosmetischen Mitteln mittels Wasserdampfdestillation		Volumetrisches Verfahren	Kosmetische Mittel	wasserdampfvlüchtige etherische Öle	
4819 (2015-06)	S	Bestimmung von Fluorid in kosmetischen Mitteln mittels fluoridsensitiver Elektrode		Elektrochemisches Verfahren	Kosmetische Mittel	Fluorid	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4821 (2015-02)	S	Bestimmung von Parabenen (p-Hydroxybenzoesäureestern), Phenoxyethanol und Benzylalkohol in kosmetischen Mitteln mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	Kosmetische Mittel	Benzylalkohol Phenoxyethanol p-Hydroxybenzoesäuremethylester p-Hydroxybenzoesäureethylester p-Hydroxybenzoesäureisopropylester  p-Hydroxybenzoesäurepropylester p-Hydroxybenzoesäureisobutylester p-Hydroxybenzoesäurebutylester p-Hydroxybenzoesäurebenzylester p-Hydroxybenzoesäurepentylester p-Hydroxybenzoesäurephenylester	
4822 (2017-02)	S	Bestimmung des Inhalts von kosmetischen Mitteln		Masse-/Volumbestimmung	Kosmetische Mittel	Masse, Volumen	
4824 (2018-11)	S	Bestimmung von Methylisothiazolinon, Chlorisothiazolinon und Benzisothiazolinon in kosmetischen Mitteln und Spielzeugen mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	Kosmetische Mittel, wässrige Extrakte von Spielzeugen	Methylisothiazolinon, Chlorisothiazolinon, Benzisothiazolinon	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4825 (2018-12)	S	Bestimmung von allergenen Duftstoffen in kosmetischen Mitteln und Liquids mittels GC-MS		GC-MS	Kosmetische Mittel, Liquids und deren Ausgangsstoffe, Tabak und Wasserpfeifentabak	Alpha-Isomethyl-Ionon Amylzimtaldehyd Amylzimtalkohol Anisalkohol Benzylalkohol Benzylbenzoat Benzylcinnamat (Benzylzimsäure) Benzylsalicylat Citral (Neral und Geranial) Citronellool Cumarin Eugenol Farnesol Geraniol Hexylzimtaldehyd Hydroxycitronellal Isoeugenol Lilial Limonen Linalool Lylal Isomer 1 und 2 Methyl-2-Octynoat Zimtaldehyd Zimtalkohol	
4826 (2004-05)	S	Nachweis von Dihydroxyaceton in Selbstbräunungsmitteln mittels DC		Dünnschichtchromatographie	Selbstbräunungsmittel	Dihydroxyaceton	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4828 (2010-01)	S	Bestimmung von Moschusverbindungen in Duftwässern mittels GC-MS		GC-MS	Duftwässer	Moschus Ambrette Moschus Keton Moschus Xylol Moschus Tibeten Moschus Mosken Fixolid Celestolid Cashmeran Galaxolid	
4831 (2006-08)	S	Bestimmung von Climbazol, Pirocton- Olamine und Zink Pyrithion in Haarschampoos mittels HPLC		HPLC mit Spezialdetektoren (DAD, elektrochem. Detektor)	Haarschampoos	Climbazol, Pirocton-Olamine, Zink Pyrithion	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
4832 (2016-05)	S	Nachweis und Bestimmung ausgewählter Oxidationsfarbstoffe in Haarfärbemitteln mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	Haarfärbemittel	p-Phenylendiamin p-Aminophenol m-Phenylendiamin m-Aminophenol 2,4-Diamino-phenoxyethanol 4-Amino-m-kresol Resorcinol Toluol-2,4-diamin 2-Nitro-p-phenylendiamin 4-Amino-2-hydroxytoluen Toluol-3,4-diamin 4-Amino-3-nitrophenol 2-Methyl-5-hydroxy-ethylaminophenol 4-Chlorresorcinol 2,7-Naphthalindiol 1-Naphthol 2,4,5,6-Tetraamino-pyrimidin 2-Amino-3-hydroxy-pyridin 2,6-Diaminopyridin o-Phenylendiamin o-Aminophenol 6-Hydroxyindol 1,5-Naphthalindiol 1-Naphthylamin 2-Naphthol Hydrochinon Toluol-2,5-diamin N,N-Bis(2-hydroxy-ethyl)-p-phenylendiamin p-Methylaminophenol 2-Methylresorcinol Hydroxybenzomorpholin Hydroxypropyl-bis(N-hydroxyethyl-p-phenylendiamin)	



Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
						Phenylmethylpyrazolon 1,7-Naphthalindiol 2-Chlor-p-phenylendiamin 2-Amino-3-nitrophenol 4-Hydroxyindol 2-Amino-4-chlorphenol 5-Amino-6-chloro-2-methylphenol 1,3-Bis(2,4-Diaminophenoxy)propan 2-Amino-4-hydroxyethylaminoanisol	
4835 (2011-11)	S	Bestimmung von organischen Säuren in kosmetischen Mitteln mittels HPLC		HPLC mit DAD	Kosmetische Mittel	4-Hydroxybenzoesäure Sorbinsäure Benzoesäure p-Anissäure Dehydracetsäure Salicylsäure	
4837 (2007-04)	S	Bestimmung von Titan als Titandioxid in kosmetischen Mitteln mittels Photometrie		Photometrisches Verfahren	Kosmetische Mittel	Titandioxid	
4842 (2008-06)	S	Qualitativer Nachweis von 2-Chloracetamid in kosmetischen Mitteln mittels DC		Dünnschichtchromatographie	Kosmetische Mittel	2-Chloracetamid	
4845 (2009-10)	S	Qualitativer Nachweis von Lawsone in Hennapulvern und -pasten mittels DC		Dünnschichtchromatographie	Hennapulvern und -pasten	Lawsone	
5419 (2013-07)	S	Oberflächenbestimmung bei Gebrauchsgegenständen		Gravimetrisches Verfahren	Gebrauchsgegenstände	Fläche	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
5711 (2017-03)	S	Nachweis von Konservierungsmitteln in kosmetischen Mitteln und Spielzeugen mittels HPLC (Screeningmethode)		HPLC mit DAD	Kosmetische Mittel, wässrige Extrakte von Spielzeugen	4-Hydroxybenzoesäure Benzylalkohol Salicylsäure Phenoxyethanol Benzoessäure Sorbinsäure Dehydracetsäure Methylparaben p-Anissäure Chlorphenesin Ethylparaben Dichlorbenzylalkohol Isopropylparaben Propylparaben 2-Phenylphenol Isobutylparaben Butylparaben Benzylparaben Trichlorcarbanilid Triclosan n-Pentylparaben Phenylparaben Methylbenzoat Ethylbenzoat Propylbenzoat Butylbenzoat Isobutylbenzoat Phenylbenzoat	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
5861 (2017-06)	S	Bestimmung von Kokzidiostatika in Futtermitteln mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Futtermitteln	Decoquinat Diclazuril Ethopabat Halofuginon Lasalocid Maduramycin Monensin Narasin Nicarbazin Robenidin Salinomycin Semduramycin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
6116 (2018-03)	S	Bestimmung von Steroiden und Stilbenen in tierischem Gewebe mittels LC/MS-MS		LC-MS/MS (APCI)	Leber, Muskel	Diethylstilbestrol Hexestrol Dienestrol Ethinylestradiol 17 $\alpha$ -Estradiol 17 $\beta$ -Estradiol 17 $\alpha$ -Testosteron) 17 $\beta$ -Testosteron 17 $\alpha$ -Nortestosteron 17 $\beta$ -Nortestosteron $\alpha$ -Boldenon $\beta$ -Boldenon Methylboldenon Methyltestosteron Chlorotestosteron $\alpha$ -Trenbolon $\beta$ -Trenbolon Progesteron Megestrol Melengestrol Medroxyprogesteron Megestrolacetat Melengestrolacetat Medroxyprogesteronacetat Methyltestosteron-Metabolit Chlortestosteron-Metabolit	
6201 (2018-02)	S	Bestimmung von primären aromatischen Aminen in essigsauren Migrationslösungen mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Migrationslösungen	2,4-Diaminotoluol 2,6-Diaminotoluol 3,3'-Dimethylbenzidin 4,4'-Diaminodiphenylether 4,4'-Diaminophenylmethan Anilin m-Phenylendiamin o-Toluidin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
6210 (2015-01)	S	Histologische Untersuchung der geweblich-substantiellen Zusammensetzung von Fleisch und Fleischerzeugnissen, sowie Fisch und Fischerzeugnissen mittels Hämatoxylin-Eosin (HE)-Färbung		Hämatoxylin-Eosin (HE)-Färbung	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Bindegewebe, Stärke	
6244 (2011-05)	S	Herstellung der wässrigen Migrationslösung von Küchenhelfern für die Bestimmung der primären aromatischen Amine aus Polyamid und Formaldehyd aus Formaldehydharzen		Herstellung einer Versuchslösung	Gebrauchsgegenstände	lösliche Stoffe	
6380 (2011-07)	S	Bestimmung von Chloramphenicol in tierischen Matrices mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Tierische Matrices	Chloramphenicol	
6381 (2015-07)	S	Bestimmung von Thyreostatika in Harn und Tränkwasser mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Harn, Tränkwasser	Thyreostatika	
6934 (2016-01)	S	Bestimmung von BADGE, BFDGE und deren Hydroxy- und Chlorderivaten in Migrationslösungen mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Migrationslösungen	BADGE, BFDGE und deren Hydroxy- und Chlorderivate	
7163 (2014-01)	S	Bestimmung von Phthalaten in Kosmetika mittels GC-MS		GC-MS	Kosmetika	Dimethylphthalat (DMP) Diethylphthalat (DEP) Diisobutylphthalat (DiBP) Dibutylphthalat (DBP) Di-(2-methoxyethyl)-phthalat (DMEP) Diisopentylphthalat (DiPP) n-Pentyl-iso-pentylphthalat (nPiPP) Di-n-pentylphthalat (DnPP) Benzylbutylphthalat (BBP) Di-(2-ethylhexyl)-phthalat (DEHP) Dicyclohexylphthalat (DCHP) Di-n-octylphthalat (DnOP)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
7164 (2012-04)	S	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Lebensmittel	Acrylamid	
7174 (2015-05)	S	Bestimmung von Arbutin, Kojisäure und Hydrochinon in Kosmetika mittels HPLC- DAD		HPLC mit DAD	Kosmetika	Arbutin, Kojisäure, Hydrochinon	
7208 (2019-04)	S	Bestimmung von epoxidiertem Sojabohnenöl (ESBO) in Extrakten aus PVC- Deckeldichtungen mittels GC-MS		GC-MS	PVC-Deckeldichtungen	Epoxidiertes Sojabohnenöl (ESBO)	
7320 (2012-07)	S	Bestimmung von 4-Methylimidazol in Getränken und Lebensmittelzusatzstoffen mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Lebensmittel, Getränke, Lebensmittelzusatzstoffe	4-Methylimidazol	
7353 (2013-03)	S	Bestimmung von Melamin in Migrationslösungen mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Migrationslösungen	Melamin	
7616 (2019-09)	S	Bestimmung von quaternären Ammoniumverbindungen in tierischen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Tierische Lebensmittel	BEC (Benzethoniumchlorid), BAC 8 (Benzyltrimethyldecylammoniumchl orid), BAC 10 (Benzyltrimethyldecylammoniumchl orid), BAC 12 (Benzyltrimethyldodecylammoniu mchlorid), BAC 14 (Benzyltrimethyltetradecylammoniu mchlorid), BAC 16 (Benzyltrimethylhexadecylammoniu mchlorid), BAC 18 (Benzyltrimethylstearylammoni umchlorid), DDAC 8 (Dioctyldimethylammoniumchlorid) , DDAC 10 (Didecyldimethylammoniumchlorid , DDAC 12 (Didodecyldimethylammoniumchlorid)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
7697 (2015-07)	S	Bestimmung von quaternären Ammoniumverbindungen in Eiern und Nahrungsergänzungsmitteln mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Eier, Nahrungsergänzungsmittel	BEC (Benzethoniumchlorid), BAC 8 (Benzyltrimethylammoniumchlorid), BAC 10 (Benzyltrimethyldecylammoniumchlorid), BAC 12 (Benzyltrimethyldodecylammoniumchlorid), BAC 14 (Benzyltrimethyltetradecylammoniumchlorid), BAC 16 (Benzyltrimethylhexadecylammoniumchlorid), BAC 18 (Benzyltrimethylstearylammoniumchlorid), DDAC 8 (Dioctyldimethylammoniumchlorid), DDAC 10 (Didecyldimethylammoniumchlorid), DDAC 12 (Didodecyldimethylammoniumchlorid)	
7821 (2013-08)	S	Bestimmung von 1,4-Dioxan in tensidhaltigen Produkten mittels GC-MS		GC-MS	Tensidhaltige Produkte	1,4-Dioxan	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
7848 (2020-03)	S	Bestimmung von Bisphenolen in Migrations- und Extraktionslösungen mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Migrations- und Extraktionslösungen	Bisphenol A (CAS-Nr. 80-05-7) Bisphenol AF (CAS-Nr. 1478-61-1) Bisphenol AP (CAS-Nr. 1571-75-1) Bisphenol B (CAS-Nr. 77-40-7) Bisphenol BP (CAS-Nr. 1844-01-5) Bisphenol C (CAS-Nr. 79-97-0) Bisphenol E (CAS-Nr. 2081-08-5) Bisphenol F (CAS-Nr. 620-92-8) Bisphenol FL (CAS-Nr. 3236-71-3) Bisphenol G (CAS-Nr. 127-54-8) Bisphenol M (CAS-Nr. 13595-25-0) Bisphenol P (CAS-Nr. 2167-51-3) Bisphenol S (CAS-Nr. 80-09-1) Bisphenol TMC (CAS-Nr. 129188-99-4) Bisphenol Z (CAS-Nr. 843-55-0)	
7913 (2018-03)	S	Bestimmung von Rafoxanid und anderen Antiparasitika in tierischen Matrices mittels LC/MS/MS		LC/MS/MS	Muskel, Milch	Rafoxanid Closantel Oxyclozanid Clorsulon Nitroxinil	
7917 (2013-05)	S	Bestimmung von Benzol in Erfrischungsgetränken mittels GC-MS		GC-MS	Erfrischungsgetränke	Benzol	
7948 (2013-05)	S	Bestimmung von Tranquilizern in tierischen Geweben mittels LC/MS/MS		LC/MS/MS	Muskel, Leber, Niere	Acepromazin Azaperon Azaperol Carazolol Chlorpromazin Haloperidol Propionylpromazin Xylazin	



Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
8189 (2014-02)	S	Bestimmung von Photoinitiatoren in Getreideprodukten mittels GC/MS		GC/MS	Getreideprodukte	Benzophenon (BP) 4,4'- Bis(diethylamino)benzophenon (DEAB,) 2,4-Diethyl-9H- thioxanthen-9-on (DETX) 2,2- Dimethoxy-2-phenylacetophenon (DMPA), 4- Dimethylaminobenzophenon (DMAB), 2-Ethylanthrachinon (EA) Ethylbenzoylformiat (EBF), Ethyl-4- dimethylaminobenzoat (EDMAB), 2-Ethylhexyl-4- dimethylaminobenzoat (EHDAB), 4-Hydroxybenzophenon (HBP), 1- Hydroxycyclohexylphenylketon (HCPK), 2-Hydroxy-4'-(2- hydroxyethoxy)-2- methylpropiophenon (HHEMPP), 2-Hydroxy-4- methoxybenzophenon (HMBP,) 2- Hydroxy-2-methylpropiophenon (HMPP), 2-Hydroxy-4- (octyloxy)benzophenon (HOBP), 2- Isopropylthioxanthon (2-ITX) 4- Isopropylthioxanthon (4-ITX), 4- Methylbenzophenon (MBP), Methyl-2-benzoylbenzoat (MBB), Michlers Keton (4,4'- Bis(dimethylamino)benzophenon; MK), 4-Phenylbenzophenon (PBZ)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
8427 (2019-11)	S	Bestimmung von Nitrosaminen in kosmetischen Mitteln mittels LC-MS/MS		HPLC-MS	Kosmetik	N-Nitrosodiethanolamin (NDELA), N-Nitrosodimethylamin (NDMA), N-Nitroso-N-methylethylamin (NMEA), N-Nitrosodiethylamin (NDEA), N-Nitrosomorpholin (NMOR), N-Nitrosodiisopropanolamin (NDIPA)	
8436 (2016-09)	S	Bestimmung von Ethylcarbamat (Urethan) in Spirituosen mittels GC/MS		GC/MS	Spirituosen	Ethylcarbamat (Urethan)	
8475 (2014-11)	S	Bestimmung von Carbadox- und Olaquinox-Metaboliten in tierischen Geweben mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Tierische Gewebe	MQCA (Metabolit von Olaquinox) bzw. DCBX und QCA (Metaboliten von Carbadox)	
8521 (2014-11)	S	Bestimmung von Östradiol und Testosteron in Blutplasma mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Blutplasma	Östradiol, Testosteron	
8527 (2014-05)	S	Bestimmung von Blausäure in Spirituosen mittels HPLC/DAD		HPLC mit DAD	Spirituosen	Blausäure	
8784 (2017-09)	S	Bestimmung von Cereulid in Lebensmitteln mittels LC-MS		LC-MS	Lebensmittel	Cereulid	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
8803 (2016-03)	S	Bestimmung von Steroiden und Stilbenen in Harn mittels LC/MS-MS (ESI)		LC/MS-MS	Harn	Dienestrol Diethylstilbestrol Hexestrol α-Boldenon β-Boldenon Chlortestosteron 4-Chloroandrost-4-ene-3,17-dione Clostebol-Acetat α-Estradiol β-Estradiol Ethinylestradiol Methylboldenon Methyltestosteron 17α-Methyl-5α-androstane- 3α,17β-diol 17α-Methyl-5β-androstane-3α,17β- diol Norclostebol Norclostebol-Acetat α-Nortestosteron β-Nortestosteron 17α-Hydroxyandrost-4-en-3-on β-Testosteron [17β- Hydroxyandrost-4-en-3-on] 1-Testosteron (17α) [17α- hydroxy-5α-androst-1-en-3-on] 1-Testosteron (17β) [17β- hydroxy-5α-androst-1-en-3-on] α-Trenbolon β-Trenbolon 4β-Hydroxystanozolol 16β-Hydroxystanozolol Stanozolol	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
8838 (2014-12)	S	Bestimmung von primären aromatischen Aminen in wässrigen Extrakten mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Wässrige Extrakte	4-Aminoazobenzol, 4-Aminobiphenyl, 3-Amino-4-methoxybenzanilidin, Anilin, o-Anisidin, 3-Anisidin, Benzidin, 3-Chloranilin, 4-Chloranilin, 4-Chlor-2,5-dimethoxyanilin, 5-Chlor-2-methoxyanilin, 4-Chlor-o-Toluidin, 4,4'-Diaminodiphenylether, 2,4-Diaminotoluol, 2,6-Diaminotoluol, 2,4-Dimethylanilin, 3,3'-Dimethylbenzidin, 2-Methoxy-4-nitroanilin, 4,4'-Methylen-bis-(2-methylanilin), 4,4'-Methyldianilin, 2-Naphthylamin, m-Phenylendiamin, o-Toluidin, p-Toluidin	
8875 (2015-01)	S	Bestimmung von Carminsäure in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	Lebensmittel	Carminsäure	
8912 (2015-03)	S	Bestimmung von Corticosteroiden in tierischem Gewebe mittels LC/MS-MS"		LC/MS-MS	Tierische Gewebe	Dexamethason Betamethason Flumethason Methylprednisolon Prednisolon Prednison Isoflupredon Triamcinolon-acetonid	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
8913 (2015-10)	S	Bestimmung von Corticosteroiden in Milch mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Milch	Beclomethason Betamethason Clobetasol Cortison Dexamethason Flumethason Hydrocortison (= Cortisol) Isoflupredon Methylprednisolon Prednisolon Prednison Triamcinolon Triamcinolon-acetonid	
8926 (2015-03)	S	Nachweis von Antiparasitika in Milch mittels Chemolumineszenz-Immunoassay		Lumineszenzmessungen	Milch	Albendazol, Albendazolsulfoxid, Albendazolsulfon, Fenbendazol, Oxfendazol (Fenbendazolsulfoxid), Oxibendazol, Mebendazol, Oxfendazolsulfon (Fenbendazolsulfon), Flubendazol, Parbendazol , Albendazol-2-aminosulfon, Aminoflubendazol, Aminomebendazol, Ivermectin, Abamectin, Doramectin, Emamactin, Eprinomectin, Thiabendazol, 5- Hydroxythiabendazol, Cambendazol, Triclabendazol, Triclabendazolsulfoxid, Ketotriclabendazol, Levamisol, Moxidectin,	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
9054 (2020-03)	S	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Kräutern und Tees mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Tee, Kräuter	Echimidin, Echmidin-N-Oxid Echinatin, Echinatin-N-Oxid Erucifolin, Erucifolin-N-Oxid Europin, Europin-N-Oxid Heliosupin, Heliosupin-N-Oxid Heliotrin, Heliotrin-N-Oxid Intermedin, Intermedin-N-Oxid Jacobin, Jacobin-N-Oxid Jacolin, Jacolin-N-Oxid Lasiocarpin, Lasiocarpin-N-Oxid Lycopsamin, Lycopsamin-N-Oxid Merepoxin, Merepoxin-N-Oxid Monocrotalin, Monocrotalin-N-Oxid Retrorsin, Retrorsin-N-Oxid Riddelliin, Riddelliin-N-Oxid Rinderin, Rinderin-N-Oxid Sceleratin, Sceleratin-N-Oxid Senecionin, Senecionin-N-Oxid Seneciphyllin, Seneciphyllin-N-Oxid Senecivernin, Senecivernin-N-Oxid Senkirkin Trichodesmin	
9136 (2015-08)	S	Bestimmung von Melamin und Cyanursäure in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Lebensmittel, Futtermittel	Melamin, Cyanursäure	
9160 (2017-03)	S	Screening von 3-Hydroxybuttersäure in Eiern und Eiprodukten mittels LC/MS (Singlequad)		LC-MS	Eier, Eiprodukte	3-Hydroxybuttersäure	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
9241 (2018-03)	S	Bestimmung von Weichmachern in fetthaltigen Lebensmitteln mittels GC- MS/MS		GC-MS/MS	Lebensmittel	Benzylbutylphthalat, Bis(4-methyl- 2-pentyl)phthalat, Butyloctylphthalat, Diallylphthalat, Dibenzylphthalat, Dibutoxyethylphthalat, Dibutylphthalat, Dicyclohexylphthalat, Di-2- ethoxyethylphthalat, Diethylphthalat, Di-(2- ethylhexyl)phthalat, Diheptylphthalat, Dihexylphthalat, Diisobutylphthalat, Diisoheptylphthalat, Diisopentylphthalat, Diisopropylphthalat, Dimethylglycolphthalat, Dimethylphthalat, Di-n- octylphthalat, Dipentylphthalat, Diphenylphthalat, Dipropylphthalat, Diundecylphthalat, Adipate, Bis(2- ethoxyethyl)adipat, Bis(2- methoxyethyl)adipat, Dibutyladipat , Diethyladipat, Di(2- ethylhexyl)adipat, Diisobutyladi, Dimethyladipat, Dibutylsebacat, Diethylsebacat, Di(2- ethylhexyl)sebacat, Dimethylsebacat, Tributyl-o- acetylcitrat, Tributylcitrat, Triethyl-2-acetylcitrat , Triethylcitrat, Di(2- ethylhexyl)terephthalat,	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
						Dimethylisophthalat, 2,2,4-Trimethyl-1,3-pentandiol-diisobutyrat, Trimethyltrimellitat, Tris(2-ethylhexyl)trimellitat, Isomerenmische,	
9244 (2019-01)	S	Nachweis von Kokzidiostatika in Ei mittels Chemolumineszenz-Immunoassay		Immunchemisches Verfahren	Eier	Lasalocid Dinitrocarbanilid Nicarbazin Toltrazurilsulfon Toltrazurilsulfoxid Toltrazuril Maduramycin Salinomycin Narasin Monensin Monensin A Robenidin Decoquinat Halofuginon Diclazuril Clazuril	
9271 (2017-02)	S	Messung der Schriftgröße verpflichtender Angaben mittels Mikroskopie		Mikroskopie	Lebensmittelkennzeichnung	Schriftgröße	
9278 (2016-07)	S	Bestimmung von Diisopropylnaphthalin in Lebensmitteln mittels GC-MS/MS		GC-MS/MS	Trockene Lebensmittel	Diisopropylnaphthalin	
9294 (2020-11)	S	Bestimmung von BADGE, BFDGE und deren Hydroxy- und Chlorderivaten sowie cyclo-di-BADGE in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Suppe, Getränke, Fischkonserven	BADGE, BFDGE und deren Hydroxy- und Chlorderivate, cyclo-di-BADGE	



Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
9295 (2018-01)	S	Bestimmung von Bisphenolen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Suppe, Getränke, Fleisch- und Fischkonserven sowie trockene Lebensmittel	Bisphenol A (CAS-Nr. 80-05-7) Bisphenol B (CAS-Nr. 77-40-7) Bisphenol E (CAS-Nr. 2081-08-5) Bisphenol F (CAS-Nr. 620-92-8) Bisphenol S (CAS-Nr. 80-09-1)	
9339 (2016-07)	S	Bestimmung von Amphenicolen in Muskel mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Muskelgewebe	Chloramphenicol, Chloramphenicol-Glucuronid, Thiamphenicol, Florfenicol, Florfenicolamin	
9377 (2018-09)	S	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Honig mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Honig	Echimidin, Echimidin-N-Oxid Echinatin, Echinatin-N-Oxid Erucifolin, Erucifolin-N-Oxid Europin, Europin-N-Oxid Heliosupin, Heliosupin-N-Oxid Heliotrin, Heliotrin-N-Oxid Intermedin, Intermedin-N-Oxid Jacobin, Jacobin-N-Oxid Jacolin, Jacolin-N-Oxid Lasiocarpin, Lasiocarpin-N-Oxid Lycopsamin, Lycopsamin-N-Oxid Merepoxin, Merepoxin-N-Oxid Monocrotalin, Monocrotalin-N-Oxid Retrorsin, Retrorsin-N-Oxid Riddelliin, Riddelliin-N-Oxid Rinderin, Rinderin-N-Oxid Sceleratin, Sceleratin-N-Oxid Senecionin, Senecionin-N-Oxid Seneciphyllin, Seneciphyllin-N-Oxid Senecivernin, Senecivernin-N-Oxid Senkirkin Trichodesmin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
9503 (2017-06)	S	Indirekte Bestimmung von Wasserstoffperoxid, bzw. peroxidfreisetzenden Verbindungen mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	Kosmetische Mittel	Oxidationskapazität gegenüber Triphenylphosphan, berechnet als Wasserstoffperoxid	
9740 (2017-01)	S	Bestimmung von Gestagenen in Nierenfett mittels LC/MS-MS		LC/MS-MS	Nierenfett	Chlormadinon-Acetat Delmadinon-Acetat Fluorogeston-Acetat Medroxyprogesteron-Acetat Megestrol-Acetat Melengestrol-Acetat Progesteron-Acetat	
9760 (2016-11)	S	Nachweis von Bacitracin in Muskel, Milch und Ei mittels ELISA		Immunochemische Verfahren	Milch, Eier, Muskelgewebe	Bacitracin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
9931 (2018-01)	S	Bestimmung von UV-aktiven Stoffen in kosmetischen Mitteln und Reinigungstüchern mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	Kosmetische Mittel	Benzylalkohol p-Toluolsulfonamid Phenol 4-Methoxybenzylalkohol 2-Phenoxyethanol Dehydracetsäure Sorbinsäure Cumarin Benzoessäure Salicylsäure 4-Hydroxybenzoensäuremethylester Phenoxy-2-propanol Zimtalkohol Zimtaldehyd Chlorphenesin Hexamidin-di-isothionat Methylbenzoat Benzophenon-4 4-Hydroxybenzoensäureethylester Eugenol 2-Naphtol 2,4-Dichlorbenzylalkohol Isoeugenol Ethylbenzoat 4-Chlorkresol 4- Hydroxybenzoensäureisopropylester Ketoconazol 4-Hydroxybenzoensäurepropylester Citral Chlorhexidin 4-Isopropyl-3-methylphenol 2-Phenylphenol Benzophenon 4-Hydroxybenzoensäurephenylester	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
						Propylbenzoat 4- Hydroxybenzoesäureisobutylester 3-tert-Butyl-4-hydroxyanisol 4-Hydroxybenzoesäurebutylester 4-Hydroxybenzoesäurebenzylester Benzophenon-3 Butylbenzoat Benzylbenzoat Benzalkoniumchlorid 3-(4-tert-butylphenyl)- isobutyraldehyd Benzethoniumchlorid alpha-Amylzimtalkohol Benzylsalicylat 2-Benzyl-4-chlorphenol Moschus Keton Benzylcinnamat Bis-(5-chlor-2-hydroxyphenyl)- methan Moschus Ambrette alpha-Amylzimaldehyd Isoamyl-p-methoxycinnamat 5-Chlor-2-(2,4-dichlorphenoxy)- phenol Moschus Xylol alpha-Hexylzimaldehyd 3,4,4-Trichlorcarbanilid 2,6-Di-tert-butyl-methylphenol Diethylaminohydroxybenzoylhexylb enzoat Bromochlorophen Salicylsäure-2-ethylhexylester Octylmethoxycinnamat Butylmethoxydibenzoylmethan	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ALVA - Methode A1-A3 (1989-01)	S	Bestimmung der Dichte, des Alkohol- und Extraktgehaltes sowie des ursprünglichen Mostgewichtes von Weinen		Refraktometrie, Dichtebestimmung	Wein, einschließlich sonstiger vergorener, flüssiger Lebensmittel	Dichte, Alkohol- und Extraktgehalt, Mostgewicht	
AOAC 2011.08 (2011-08)	S	Vitamin B12 in Infant Formula and Adult Nutritions		LC-MS	Säuglingsnahrung, Lebensmittel	Vitamin B12	
BGBI. Nr. 893/1993 (1993-12)	N	Keramik-Verordnung		Probenvorbereitung, eingeschränkt auf die Herstellung der Versuchslösung	Keramik	Probenvorbereitung	
BGBI. Nr. 95/1995 (1995-02)	N	Kosmetik-Analysenverordnung		Volumetrisches Verfahren	Kosmetische Mittel, Enthaarungsmitteln	Wasserstoffperoxid, freies Formaldehyd, Thioglycolsäure	eingeschränkt auf die Anlage 11 - Nachweis und quantitative Bestimmung des freien Formaldehyds sowie Bestimmung von Wasserstoffperoxid in kosmetischen Mitteln und Thioglycolsäure in Enthaarungsmitteln
BVL L 00.00-85 (2018-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC (Übernahme der gleichnamigen deutschen Norm DIN EN 14130, Ausgabe September 2003)		HPLC mit DAD	Getränke, Obsterzeugnisse, Kindernährmittel, Nahrungsergänzungsmittel	Vitamin C	Abweichung: keine Reduktion der Dehydroascorbinsäure
BVL L 00.00-9 (1984-11)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln		HPLC mit DAD	fettarme, Lebensmittel, einschließlich Tabak und Tabakprodukte	Benzoessäure Sorbinsäure Para-Hydroxybenzoessäure-Methylester Para-Hydroxybenzoessäure-Ethylester Para-Hydroxybenzoessäure-Propylester	
BVL L 01.00-28 (1988-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Aräometrische Bestimmung der Dichte von Milch		Aräometrische Bestimmung	Milch	Dichte	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 06.00-13 (1989-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung		Histologisches Verfahren (Hämatoxylin-Eosin (HE)- Färbung)	Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren, erweitert auf Fisch- und Fischerzeugnisse	Tierische Gewebe, identifizierbare Zellen pflanzlicher Herkunft; Bindegewebe, Stärke	eingeschränkt auf qualitative und semiquantitative histologische Untersuchungen
BVL L 06.00-3 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren		Gravimetrisches Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse, erweitert auf: Fisch und Fischerzeugnisse sowie Ei und Eiprodukte	Wassergehalt	Abweichung: Vakuumtrocknung
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 und Fleischerzeugnisse	Bestimmung der Asche	
BVL L 06.00-6 (2014-08)	N	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	
BVL L 06.00-7 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren		Kjeldahl Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, erweitert auf: Milch und Milchprodukte	Rohproteingehalt	
BVL L 06.00-8 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)		Photometrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Hydroxyprolinegehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 06.00-9 (2009-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren		Photometrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Gesamtphosphorgehalt	Abweichung: Probenaufarbeitung mit 25% Salzsäure;
BVL L 07.00-12 (1990-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen		UV-vis- Spektroskopie (Photometrie)	Fleischerzeugnisse, erweitert auf: Obst und Gemüse	Nitrit- und Nitratgehalt	
BVL L 10.00-12 (2012-07)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Fischartbestimmung in rohen Fischen und Fischerzeugnissen durch Sequenzanalyse von Cytochrom-b-Sequenzen		Molekularbiologische Verfahren - Sequenzierung	Fisch, Fischerzeugnisse	Artendifferenzierung	
BVL L 13.05-3 (2002-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart)		Gravimetrisches Verfahren	Margarine und anderen Streichfette	Fettgehalt	Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 40.00-17 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Antibiotika-Rückständen in Honig - HPLC-MS/MS-Verfahren		HPLC-MS/MS	Honig	Ciprofloxacin, Danofloxacin, Difloxacin, Enrofloxacin, Flumequin, Marbofloxacin, Nalidixinsäure, Oxolinsäure, Sarafloxacin, Erythromycin, Josamycin, Lincomycin, Neospyramicin, Oleandomycin, Roxithromycin, Spiramycin, Tiamulin, Tilmicosin, Troleandomycin, Tulathromycin, Tulathromycin-Marker, Tylosin, Dapson, Phthalylsulfathiazol, Sulfabenzamid, Sulfacetamid, Sulfachlorpyrazin, Sulfachlorpyridazin, Sulfadiazin, Sulfadimethoxin, Sulfadimidin (Sulfamethazin), Sulfadoxin, Sulfaguanidin, Sulfamerazin, Sulfameter (Sulfamethoxydiazin), Sulfamethizol, Sulfamethoxazol, Sulfamethoxypyridazin, Sulfamonomethoxin, Sulfamoxol, Sulfanilamid, Sulfaphenazol, Sulfapyridin, Sulfaquinoxalin, Sulfasalazin, Sulfathiazol, Sulfatroxazol, Sulfisomidin, Sulfisoxazol, Trimethoprim, 4-epi- Chlortetracyclin, 4-epi- Oxytetracyclin, 4-epi-Tetracyclin, Chlortetracyclin, Doxycyclin, Oxytetracyclin, Tetracyclin	



Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 47.08-2 (2004-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Estragol im Teeaufguss mittels GC/MS		GC-MS	Lebensmittel, erweitert auf Tabakerzeugnisse, Liquids	Safrol, Methyleugenol, Estragol	Abweichung: Extraktion flüssiger Proben mit n- Butylacetat, GC-Säule und Ofenprogramm angepasst; Aufarbeitung fester Proben mittels Destillation, Interner Standard
BVL L 52.04-2 (1987-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig		Volumetrisches Verfahren	Essig, erweitert auf: Weinessig	titrierbare Säure	
BVL L 57.06.01-3 (2007-04)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Präparation von DNA aus Sojalecithinen		Photometrisches Verfahren	Lebensmittel	DNA-Ausbeute	
BVL T 60.00-8 (2004-04)	N	Untersuchung von Tabak und Tabakerzeugnissen - Bestimmung von Konservierungsstoffen mit Hochleistungs- Flüssigchromatographie (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10377, Ausgabe September 2003)		HPLC-DAD	Tabak und Tabakerzeugnissen	Benzoessäure Sorbinsäure Para-Hydroxybenzoessäure- Methylester Para-Hydroxybenzoessäure- Ethylester Para-Hydroxybenzoessäure- Propylester	
CIPAC MT 180 (2020-03)	S	Dispersionsstabilität von suspo-Emulsionen		Volumetrisches Verfahren	Pflanzenschutzmittel der Formulierungstypen OD (Öldispersion) und SE (Suspoemulsion)	Spontane Dispergierbarkeit, Dispersionsstabilität und Redispergierbarkeit	
CIPAC MT 184 (2016-01)	S	Bestimmung der Suspendierbarkeit von Pflanzenschutzmitteln		Gravimetrisches Verfahren	Pflanzenschutzmitteln	Suspendierbarkeit	
CIPAC MT 198 (2018-01)	S	Bestimmung der relevanten Verunreinigung Toluol in Pflanzenschutzmitteln mit GC-MS		GC-MS	Pflanzenschutzmitteln	Toluol	Externe Kalibration anstatt Standardaddition, angepasste chromatographische Bedingungen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
CIPAC MT 36.3 (2016-01)	S	Bestimmung des Emulsionsverhaltens (Emulsionsstabilität und Reemulgierbarkeit) von Pflanzenschutzmitteln gemäß CIPAC MT 36.3		Volumetrisches Verfahren	Pflanzenschutzmitteln	Emulsionsverhalten	
CIPAC MT 47.2 (2015-07)	S	Bestimmung der Schaumbeständigkeit von Pflanzenschutzmitteln		Volumetrisches Verfahren	Pflanzenschutzmitteln	Schaumbeständigkeit	
CIPAC MT 75.3 (2014-08)	S	Bestimmung des pH-Wertes von Pflanzenschutzmitteln		Elektrochemische Methoden	Pflanzenschutzmitteln	pH-Wert	
Deutsches Arzneibuch 2017 65.1.22 - 3660 - 7412 - 12720/17 (2017-05)	N	Bestimmung des Gehaltes von Cannabinoiden in Cannabisblüten mit Hilfe der Flüssigchromatographie		LC-MS/MS	Hanf, Liquids, Proteinpulver, Öl und Ölsaaten, wässrige Lebensmittel/Matrix, fetthaltige Lebensmittel/Matrix, Süßwaren, Honig und kosmetische Mittel	Tetrahydrocannabinol, Cannabidiol und deren Säuren	erweitert um Detektion mittels MS
DGF C-VI 6 b (53) (1997-01)	S	Qualitativer Farbttest auf Aldehyde in bestimmten tierischen Lebensmitteln		Qualitative Nachweise	Fleisch und Fleischprodukte, Fisch und Fischprodukte	Aldehyde	
DGF C-VI 6 c (53) (1997-01)	S	Qualitative Bestimmung von Epihydrinaldehyd (nach Kreis) in bestimmten tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln		Qualitative Nachweise nach Kreis	Fleisch und Fleischprodukte, Fisch und Fischprodukte, Öle aus ölreichen Samen	Epihydrinaldehyd	
DGF C-VI 6 d (53) (1997-01)	S	Qualitative Farbttest auf Ketone tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln		Qualitative Nachweise	Fleisch und Fleischprodukte	Ketone	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10106 (2017-04)	N	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren (Referenzverfahren)		Spatelverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Enterococcus faecalis, Enterococcus faecium	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10751-3 (2018-09)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 3: Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren		HPLC mit DAD	Honig, erweitert auf: Fruchtsäfte und Konfitüren	Hydroxymethylfurfural	
DIN 10964 (2014-11)	N	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung		Sensorische Prüfung	Lebensmittel, Kosmetische Mittel, Gebrauchsgegenstände	Geruch, Geschmack, Aussehen	inklusive Skalenbewertung
EN 1132 (1994-10)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des pH-Wertes		Elektrochemische Methoden	Frucht- und Gemüsesäfte, erweitert auf Bier, sonstige Getränke, Essig, Einlegeflüssigkeiten u. Marinaden	pH-Wert	
EN 1135 (1994-10)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der Asche		Gravimetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, erweitert auf: Essig, Limonaden, Spirituosen, Konfitüren	Bestimmung der Asche	
EN 12014-4 (2005-05)	N	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 4: Ionenchromatographisches Verfahren (IC) für die Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen		Ionenchromatographie	Fleischerzeugnisse	Nitrat	
EN 12143 (1996-09)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz - Refraktometrisches Verfahren		Refraktometrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte	Gehaltes an löslicher Trockensubstanz	
EN 12145 (1996-09)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der gesamten Trockensubstanz - Gravimetrisches Verfahren mit Masseverlust beim Trocknen		Gravimetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, erweitert auf: Essig und Würzen	Masseverlust	
EN 12147 (1996-12)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der titrierbaren Säure		Volumetrisches Verfahren, Elektrochemisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte	Titrierbare Säure, Bestimmung der Gesamtsäure bis pH 7	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN 13130-1 (2004-05)	N	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 1: Leitfaden für die Prüfverfahren für die spezifische Migration von Substanzen aus Kunststoffen in Lebensmittel und Prüflebensmittel, die Bestimmung von Substanzen in Kunststoffen und die Auswahl von Kontaktbedingungen mit Prüflebensmitteln		Herstellung einer Versuchslösung	Gebrauchsgegenstände	Migrationslösungen	
EN 13196 (2000-03)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Gesamtschwefeldioxids durch Destillation		Volumetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, erweitert auf: Bier, Konfitüren, Kompotte	Gesamtschwefeldioxid	
EN 13708 (2001-10)	N	Lebensmittel - ESR-spektroskopischer Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, die kristallinen Zucker enthalten		ESR-Spektroskopie	Lebensmittel, die kristallinen Zucker enthalten	Behandlung mit ionisierenden Strahlen	
EN 13751 (2009-07)	N	Lebensmittel - Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln mit Photostimulierter Lumineszenz		Lumineszenzmessungen	Lebensmittel	Behandlung mit ionisierenden Strahlen	
EN 1388-2 (1995-10)	N	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Silicatische Oberflächen - Teil 2: Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus silicatischen Oberflächen ausgenommen keramischen Gegenständen		Probenvorbereitung, eingeschränkt auf: Herstellung der Versuchslösung und Berechnung der Schwermetalllässigkeit	Silicatische Oberflächen	Abgabe von Blei und Cadmium	
EN 14122 (2014-06)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B1 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie		HPLC mit DAD	Lebensmittel, erweitert auf: Nahrungsergänzungsmittel und Futtermittel	Vitamin B1	
EN 14719 (2005-08)	N	Faserstoff, Papier und Karton - Bestimmung des Gehaltes an Diisopropylnaphthalin (DIPN) mittels Lösemittelextraktion		GC-MS	Faserstoff, Papier, Karton	Diisopropylnaphthalin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN 15633 (2009-01)	S	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit immunologischen Verfahren - Teil 1: Allgemeine Betrachtungen		Immunochemische Verfahren	Lebensmittel	Lysozym, Prolamine, Casein, Ovalbumin, Ovomucoïd, Haselnussproteine, Erdnussprotein, hydrolysierte Prolamine, $\beta$ -Lactoglobulin, Histamin	
EN 15634-1 (2019-10)	N	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 1: Allgemeine Betrachtungen		PCR	Lebensmittel	artspezifische DNA-Sequenzen hydrolysierte Prolamine $\beta$ -Lactoglobulin	
EN 16343 (2013-05)	N	Kosmetische Mittel - Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Bestimmung von 3- Iod-2-propinylbutylcarbammat (IPBC) in kosmetischen Mitteln, LC-MS-Verfahren		LC-MS	Kosmetische Mittel	3-Iod-2-propinylbutylcarbammat	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN 16344 (2013-07)	N	Kosmetische Mittel - Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Screening und quantitative Bestimmung von 10 UV-Filtern in Sonnenschutzmitteln, HPLC-Verfahren		HPLC mit DAD	Sonnenschutzmittel	Camphor Benzalkonium Methosulfat Phenylbenzimidazol Sulfonsäure Terephthalylidencampher Sulfonsäure Benzophenone-4/5 Phenyldibenzimidazoltetrasulfonat Dinatriumsalz Diethylaminohydroxybenzoylhexylbenzoat Benzophenone-3 Octocrylene Ethylhexyl Methoxycinnamate Isoamyl-p-Methoxycinnamate 4-Methylbenzylidenecampher 3-Benzylidenecampher Ethylhexyl Dimethyl PABA Homosalat Butylmethoxydibenzoylmethane Ethylhexyltriazone Drometrisoletrisiloxane Diethylhexylbutamidotriazone Ethylhexylsalicylate Methylen-bis-benzotriazolyltetramethylbutylphenol bis-Ethylhexoxyphenolmethoxyphenyltriazin	Temperatur des Säulenofens: 50°C statt 30°C
EN 1786 (1996-12)	N	Lebensmittel - Nachweis von bestrahlten knochen- bzw. grätenhaltigen Lebensmitteln - Verfahren mittels ESR-Spektroskopie		ESR-Spektroskopie	Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte	Behandlung mit ionisierenden Strahlen	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN 1787 (2000-03)	N	Lebensmittel - ESR-spektroskopischer Nachweis von bestrahlten cellulosehaltigen Lebensmitteln		ESR-Spektroskopie	Cellulosehaltige Lebensmitteln	Behandlung mit ionisierenden Strahlen	
EN 1788 (2001-10)	N	Lebensmittel - Thermolumineszenzverfahren zum Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, von denen Silikatminerale isoliert werden können		Lumineszenzmessungen	Lebensmittel mit mineralischen Verunreinigungen	Behandlung mit ionisierenden Strahlen	
EN 645 (1993-10)	N	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln; Herstellung eines Kaltwasserextraktes		Probenvorbereitung	Papier, Pappe	Extrakt	
EN 646 (2018-11)	N	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe		Kolorimetrisches Verfahren	Papier, Pappe	Farbechtheit	
EN 647 (1993-10)	N	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln; Herstellung eines Heißwasserextraktes		Probenvorbereitung	Papier, Pappe	Heißwasserextrakt	



Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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)		Nachweisverfahren	Lebensmittel	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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)		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Campylobacter	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 10273 (2017-04)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von pathogenen Yersinia enterocolitica (ISO 10273:2017)		Platten- und Anreicherungsverfahren	Lebensmittel	Yersinia enterocolitica	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 11290-1 (2017-06)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017)		Nachweisverfahren	Lebensmittel	<i>Listeria</i> spp., einschließlich <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 11290-2 (2017-06)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017)		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	<i>Listeria</i> spp., einschließlich <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 11816-1 (2013-11)	N	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 1: Fluorimetrisches Verfahren für Milch und flüssige Milchprodukte (ISO 11816-1:2013)		Fluorimetrie	Milch; Milcherzeugnisse	Aktivität der alkalischen Phosphatase	
EN ISO 11816-2 (2016-08)	N	Milch und Milchprodukte - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse (ISO 11816-2:2016)		Fluorimetrie	Käse	Aktivität der alkalischen Phosphatase	
EN ISO 1211 (2010-06)	N	Milch - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 1211:2010)		Gravimetrisches Verfahren	Milch, erweitert auf: Buttermilch, Rahm, Trockenmilchprodukte, gesäuerte Milchprodukte, Käse;	Fettgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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)		Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, erweitert auf: Waren, die dem LMSVG unterliegen (ausgenommen Kosmetika)	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 16212 (2017-07)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen (ISO 16212:2017)		Koloniezählverfahren	Kosmetische Mittel	Hefen und Schimmelpilze	
EN ISO 1735 (2004-07)	N	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 1735:2004)		Gravimetrisches Verfahren	Käse und Schmelzkäse	Fettgehalt	
EN ISO 18415 (2017-06)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von spezifizierten und nichtspezifizierten Mikroorganismen (ISO 18415:2017)		Kulturverfahren	Kosmetische Mittel	Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Candida albicans und Escherichia coli	
EN ISO 19020 (2017-06)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den immunenzymatischen Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen in Lebensmitteln (ISO 19020:2017)		Immunchemisches Verfahren	Lebensmittel	Staphylokokken-Enterotoxin (SET total)	
EN ISO 20837 (2006-04)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Anforderungen an die Probenvorbereitung bei qualitativem Nachweis (ISO 20837:2006)		Molekularbiologische Verfahren - PCR	Lebensmittel	spezifische DNA-Sequenzen pathogener Mikroorganismen	
EN ISO 20838 (2006-04)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Anforderungen an Amplifikation und Nachweis bei qualitativen Verfahren (ISO 20838:2006)		Molekularbiologische Verfahren - PCR	Lebensmittel	spezifische DNA-Sequenzen pathogener Mikroorganismen	
EN ISO 21149 (2017-06)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien (ISO 21149:2017)		Kultur- und Nachweisverfahren	Kosmetische Mittel	aerobe mesophile Mikroorganismen	



Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 21528-2 (2017-07)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528- 2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01)		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Enterobacteriaceae	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 21569 (2005-06)	N	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (ISO 21569:2005)		Molekularbiologische Verfahren - PCR	Lebensmittel, Futtermittel, Saatgut	Gensequenzen, die für bestimmte GV-Pflanzen charakteristisch sind und pflanzliche Referenzgene	mit Prüfung auf Schwellenwertüberschreitung
EN ISO 21570 (2013-04)	N	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (ISO 21570:2005)		Molekularbiologische Verfahren - PCR	Lebensmittel, Futtermittel, Saatgut	GVO-eventspezifische DNA-Sequenzen	
EN ISO 21571 (2005-02)	N	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion (ISO 21571:2005)		Molekularbiologische Verfahren - PCR	Lebensmittel, Futtermittel, Pflanz- und Saatgut	DNA-Ausbeute	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 21872-1 (2017-07)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Vibrio spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae und Vibro vulnificus		Gussplattenverfahren	Lebensmittel	enteropathogene Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae und Vibrio vulnificus	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 22174 (2005-02)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Allgemeine Anforderungen und Begriffe (ISO 22174:2005)		Molekularbiologische Verfahren - PCR	Lebensmittel	Spezifische Genabschnitte für pathogene Mikroorganismen	
EN ISO 24443 (2012-06)	N	In vitro Bestimmung des UVA-Schutzes von Sonnenschutzmitteln (ISO 24443:2012)		Photometrisches Verfahren	Sonnenschutzmittel	UVA-Protection Factor (UVAPF) kritische Wellenlänge (Lambda critical) UVA-Ra	
EN ISO 3960 (2017-02)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (ISO 3960:2017)		Iodometrisches Verfahren	Fleisch und Fleischprodukte, Fisch und Fischprodukte	Peroxidzahl	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 4833-1 (2013-09)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013)		Koloniezählung bei 30 °C, Gussplattenverfahren	Lebensmittel	mesophile aerobe und anaerobe 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 4833-2 (2014-02)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren; Berichtigung 1 (ISO 4833-2:2013/Cor 1:2014)		Koloniezählung bei 30 °C, Oberflächenverfahren	Lebensmittel	mesophile aerobe und anaerobe 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 536 (2020-02)	N	Papier und Pappe - Bestimmung der flächenbezogenen Masse (ISO 536:2019)		Gravimetrisches Verfahren	Papier, Pappe	Flächenbezogenen Masse	
EN ISO 5534 (2013-09)	N	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004)		Gravimetrisches Verfahren	Käse und Schmelzkäse, erweitert auf: Butter	Trockenmasse	
EN ISO 5764 (2009-05)	N	Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 5764:2009)		Kyroskopisches Verfahren	Milch	Gefrierpunkt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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)		Kulturverfahren, Serologische Untersuchung	Lebensmittel	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	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	Tierische und pflanzliche Fette und Öle	freie Fettsäuren	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 6888-2 (2003-07)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar; Änderung A1 Präzisionsdaten (ISO 6888-2:1999/Amd 1:2003)		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	koagulasepositive Staphylokokken	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 7932 (2004-12)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004)		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 7937 (2004-08)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004)		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Clostridium perfringens	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EUV 2014/639*EUReg 2014/639*UEReg 2014/639 (2014-03)	S	DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) Nr. 639/2014 DER KOMMISSION vom 11. März 2014 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1307/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Vorschriften über Direktzahlungen an Inhaber landwirtschaftlicher Betriebe im Rahmen von Stützungsregelungen der Gemeinsamen Agrarpolitik und zur Änderung des Anhangs X der genannten Verordnung		GC-MS GC-QQQ	Hanfsorten	Tetrahydrocannabinol (THC), Cannabidiol (CBD)	Anhang III: Unionsmethode für die mengenmäßige Bestimmung des $\Delta$ -9-Tetrahydrocannabinolgehalts in Hanfsorten
FDA Determination of Furan in Foods (2006-10)	S	Determination of Furan in Foods		GC-MS	Lebensmittel	Furan, erweitert auf: 2-Methylfuran, 3-Methylfuran und 2,5-Dimethylfuran	
IFU Methods of Analysis Nr. 1A (2005-01)	S	Relative Density (Method using Density Meter)		Dichtemessung	Fruchtsafterzeugnisse, Gemüsesafterzeugnisse, Limonaden und Sirupe	Dichte, Extrakt, Grad Brix	
ISO 13875 (2005-02)	N	Hitzebehandelte Milch - Bestimmung des Gehaltes an säurelöslichem $\beta$ -Laktoglobulin - Umkehrphasen-hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren		HPLC mit DAD	Milch	Säurelösliches $\beta$ -Laktoglobulin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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	Lebensmittel	mesophilen 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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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 $\beta$ -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid		Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronsäure	Lebensmittel	$\beta$ -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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 16649-3 (2015-05)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - 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		MPN-Verfahren	Lebende Muscheln	$\beta$ -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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	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	Lebensmittel, Futtermittel mit einem aw > 0,95	Hefen und Schimmelpilze	
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	Lebensmittel, Futtermittel mit einem aw gleich oder < 0,95	Hefen und Schimmelpilze	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 21807 (2004-09)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Wasseraktivität		Bestimmung des aw-Wertes	Lebensmittel, erweitert auf Kosmetika	Wasseraktivität	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 2917 (1999-12)	N	Fleisch und Fleischwaren - Bestimmung des pH-Wertes (Referenzmethode)		Elektrochemische Methoden	Fleisch und Fleischwaren	pH-Wert	
ISO 304 (1998-07)	N	Grenzflächenaktive Stoffe; Bestimmung der Oberflächenspannung durch Aufziehen flüssiger Filme inkl. Korrektur 1		Tensiometrisches Verfahren	Pflanzenschutzmittel	Oberflächenspannung	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

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	Lebensmittel	Coliforme Keime	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 5553 (1980-09)	N	Fleisch und Fleischwaren; Nachweis von Polyphosphaten		Dünnschichtchromatografie	Fleisch und Fleischwaren, erweitert auf Fisch, Fischerzeugnisse und Kutterhilfsmittel	o-Phosphat, Diphosphat, Triphosphat und höher kondensierte Phosphate (Polyphosphate)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO/TS 15216-2 (2013-03)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR - Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis		RT-PCR	Lebensmittel	Hepatitis A-Viren, Noroviren	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)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISTA - International Rules for Seed Testing - Chapter 8	S	Sortenechtheitsbestimmung bei Weizen (Triticum) und Gerste (Hordeum) mittels Polyacrylamidgelelektrophorese		Polyacrylamidgelelektrophorese	Weizen, Gerste	Sortenechtheit	
MEBAK - Methodensammlung, Kap. 2.9. (2011-11)	S	Methodensammlung der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission, Kap. 2.9. - Stammwürze und Alkohol		Dichtebestimmung mittels Biegeschwinger	Bier und Biermischgetränke	Stammwürze, Alkoholgehalt	
Methodenbuch der dokumentierten Analyseverfahren gemäß § 42 LMG für die Untersuchung der dem Lebensmittelgesetz unterliegenden Waren; WL48.1.0 (1991-01)	S	Bestimmung von Chinin in Getränken mittels HPLC-DAD, FLD		HPLC-DAD, FLD	Getränke	Chinin	
OECD Guideline 109 (1995-07)	S	Bestimmung der Dichte von Pflanzenschutzmitteln		Dichtebestimmung	Pflanzenschutzmitteln	Dichte	
OENORM CEN/TS 13130-23 (2005-05)	N	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 23: Bestimmung von Formaldehyd und Hexamethylentetramin in Prüflebensmitteln		Photometrisches Verfahren	wässrige Lebensmittel	Formaldehyd	
ONR CEN ISO/TS 13136 (2013-04)	N	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) der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (ISO/TS 13136:2012)		RT-PCR	Lebensmittel	Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
Test Guidelines of International Union for the Protection of new Varieties of Plants (Nr.019) (1994-11)	S	Richtlinien für die Durchführung der Prüfung auf Unterscheidbarkeit, Homogenität und Beständigkeit von Gerste		Kapillarelektrophorese	Gerste	Sortenechtheit	
Test Guidelines of International Union for the Protection of new Varieties of Plants (Nr 003) (1994-11)	S	Richtlinien für die Durchführung der Prüfung auf Unterscheidbarkeit, Homogenität und Beständigkeit von Weizen		Kapillarelektrophorese	Weizen	Sortenechtheit	
VDLUFA Methodenbuch III, 13.9.1 (2013-04)	S	Futtermitteluntersuchung – Bestimmung der wasserlöslichen B-Vitamine, der Nicotinsäure und des Nicotinsäureamids mittels HPLC-Verfahren		HPLC-DAD/FLD	Futtermittel, Getränke, Getränkepulver, Kindernahrungsmittel, Nahrungsergänzungsmittel	Vitamin B2, Vitamin B3, Vitamin B6, Vitamin B12, Nicotinsäure, Nicotinsäureamid	
VO (EG) Nr. 1334/2008 (2018-05)	S	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von unerwünschten Stoffen des Anhangs B III Teil B der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 in flüssigen Lebensmitteln mittels GC-MS		GC/FID	Spirituosen, Kosmetische Mittel, Tabakwaren, Liquids	Eucalyptol, Thujon, Menthon, Kampfer, Menthol, Linalool, Menthon, Methylsalicylat	
VO (EG) Nr. 2074/2005 (2005-12)	S	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. 54/2004 des 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		Volumetrisches Verfahren	Fisch und Fischerzeugnissen (Anhang II, Abschnitt II, Kapitel III)	Basenstickstoff	alternative Verwendung BÜCHI-Autokjeldahlsystem



Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
VO (EG) Nr. 2870/2000 (2000-12)	S	VERORDNUNG (EG) Nr. 2870/2000 DER KOMMISSION vom 19. De-zember 2000 mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Anlage III. Bestimmung der flüchtigen Bestandteile von Spirituosen		GC-FID	Spirituosen	Benzylalkohol, 2-Phenylethanol 1-Hexanol Benzaldehyd, iso-Amylalkohole (2-Methyl-1-Butanol und 3-Methyl-1-Butanol), 1-Butanol, Iso-Butanol (2-Methyl-1-propanol), 2-Butanol, 1-Propanol Allylalkohol, Methanol, Ethyl-lactat, Ethylacetat, Methylacetat, p-Hydroxybenzoesäure, Vanillinsäure (4-Hydroxy-3-methoxybenzoesäure), p-Hydroxybenzaldehyd, Vanillin (4-Hydroxy-3-methoxybenzaldehyd), Ferulasäure, Ethylvanillin, Syringasäure, Syringaaldehyd, Scopoletin, Sinapaldehyd	Einschränkung: Messlösungen auf 30vol% anstelle von 40vol% Ethanol eingestellt
VO (EG) Nr. 2870/2000 - Methode I.B. (2000-12)	S	VERORDNUNG (EG) Nr. 2870/2000 DER KOMMISSION vom 19. Dezember 2000 mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Elektronische Dichtemessung		Dichtebestimmung	Spirituosen, Vanilleinhaltsstoffe in Lebensmitteln	Dichte	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)  
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Wien (LSV) / (Ident.Nr.: 0452)

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	<sup>1)</sup>	Titel der Norm/ SOP	<sup>2)</sup>	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
-----------------------------	---------------	---------------------	---------------	---	-----------------------	-------------------------------------	-------------

*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.*