

Prüflaboratorium

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

Internet www.ages.at

Ident Nr. 0452

Standort Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL)
Wieningerstraße 8, 4020 Linz

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 Linz (LSL) / (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
10000 (2017-07)	S	Bestimmung von flüchtigen Kontaminanten in e-Liquids mit GC-MS/MS		GC-MS/MS	e-Liquids	Dichlormethan, 1,1-Dichlorethan, Chloroform, 1,1,1-Trichlorethan, Tetrachlormethan, 1,2-Dichlorethan, Trichlorethen, Bromdichlormethan, Tetrachlorethen, 1,1,2-Trichlorethan, Dibromchlormethan, Tribrommethan, 1,1,2,2-Tetrachlorethan, Benzol, Toluol, Ethylbenzol, m+p-Xylol., o-Xylol, Styrol, Phenol	
10020 (2018-11)	S	Prüfung der Anforderungen an die Nachfüllbehälter von elektronischen Zigaretten gem. Durchführungsbeschluss (EU) 2016/586 zu den technischen Normen für den Nachfüllmechanismus elektronischer Zigaretten		Länge, Tropfgeschwindigkeit, Haltefestigkeit (Zugmaschine)	Nachfüllbehälter von elektronischen Zigaretten	Haltefestigkeit, Abmessung, Durchflussbegrenzungsmechanismu s	
10490 (2019-03)	S	Bestimmung von Flammschutzmitteln in Spielzeug mittels GC-MSD gemäß EN 71-9, EN 71-10 und EN 71-11, modifiziert		GC-MS	Spielzeug	TCEP (Tris (2-Chlorethyl) phosphat) TCPP (Tris (2-chlorisopropyl) phosphate; Isomerenmix) TDCP (Tris (1,3-dichlorisopropyl) phosphat; TphP (Triphenyl phosphat), TmKP (Tri-m-tolyl phosphat), TpKP (Tri-p-cresyl phosphat), ToKP (Tri-o-tolyl phosphat)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
11025 (2020-09)	S	Multimethode zur Bestimmung von 20 Mykotoxinen in Bier u. Biermischgetränken mittels LC-MS/MS (Dilute & Shoot mit SIVA)		LC-MS/MS	Bier u. Biermischgetränken	Nivalenol, Deoxynivalenol, Fusarenon-X, 15-Acetyldeoxynivalenol, 3-Acetyldeoxynivalenol, T-2 Toxin, HT-2 Toxin, Monoacetoxyscirpenol, Diacetoxyscirpenol, Aflatoxin B1, Aflatoxin B2, Aflatoxin G1, Aflatoxin G2, Zearalenon, Ochratoxin A, DON-3-Glucosid, Sterigmatocystin, Citrinin, Fumonisin B1 u. B2.	
3099 (1994-11)	S	Bestimmung von Myristicin in Gewürzen und gewürzhaltigen Lebensmitteln		GC/MS	Gewürze und gewürzhaltige Lebensmitteln	Myristicin	
3114 (2014-10)	S	GC-MS Untersuchung - Screening von Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände allgemein		GC-MS	Lebensmittel	Alle Stoffe die mittels GC-MS bei diesen Methodenparameter flüchtig sind und detektiert werden können	
3116 (1996-09)	S	Bestimmung von Nitrobenzol in Gebrauchsgegenständen		GC/MS	Gebrauchsgegenstände	Nitrobenzol	
3132 (2015-06)	S	Nachweis künstlicher Teerfarbstoffe		DC	Lebensmittel aus denen die Farbstoffe mit Wasser verdünnte Ammoniak oder ammoniakalischem Alkohol extrahiert werden können	Teerfarbstoffe: Tartrazin E 102Chinolingelb E 104Gelborange S E 110Echtes Karmin E 120Azorubin (Carmoisin) E 122Amaranth E 123Cochenillerot A (Ponceau 4R) E 124Erythrosin E 127Rot 2G E 128Allurarot AC E 129Patentblau V E 131Indigotin (Indigokarmin) E 132Brillantblau FCF E 133Grün S E 142Brillantschwarz PN (Schwarz PN) E 151"	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
3157 (2008-10)	S	Bestimmung von Zucker und Zuckeralkoholen in Lebensmitteln mittels HPLC-RI		HPLC mit RI	Lebensmittel	Zucker: Glucose, Fructose, Saccharose, Maltose, Lactose Zuckeralkohole: Erythrit, Sorbit, Xylit	
3212 (2015-04)	S	Bestimmung von Alternariol und Alternariolmethylether in Getreide, Futtermitteln und Lebensmitteln mittels HPLC-FLD		HPLC mit FLD	Getreide, Futtermitteln und Lebensmitteln	Alternariol und Alternariolmethylether	
3218 (2010-10)	S	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Fleischwaren, Fisch, tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen mittels HPLC		HPLC mit Spezialdetektoren (DAD, elektrochem. Detektor)	tierischen und pflanzlichen Fetten, Ölen, Fleischwaren, Fisch, Zerealien und Kaffee, einschließlich Tabak und Tabakprodukte	Naphthalin, Acenaphthylen, Acenaphthen, Fluoren, Phenanthren, Anthracen, Fluoranthren, Pyren, Benz(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)- und Benzo(k)fluoranthren, Benzo(a)pyren, Indeno(1,2,3-cd)pyren, Dibenz(a,h)anthracen und Benzo(g,h,i)perylene	
3269 (2008-04)	S	Bestimmung von Benzol in Spielzeug		GC/MS	Spielzeug	Benzol	
3273 (2010-09)	S	Bestimmung von Morphin in Mohn mittels HPLC-MSD		HPLC-MSD	Mohn	Morphin	
3274 (2010-03)	S	Bestimmung von Steviosid in Lebensmitteln mittels HPLC-MS		HPLC-MS	Lebensmittel aus den Stevioside mit Phosphatpuffer extrahiert werden können	Steviosid	
5743 (2012-12)	S	Bestimmung von Alkohol in Lebensmittel ausgenommen alkoholische Getränke		GC/FID	Alkoholarme Lebensmittel	Alkohol	
5920 (2018-03)	S	Qualitative Bestimmung von Halogenen in Kunststoff mittels Beilsteintest		Beilsteintest	Kunststoffverpackungen	Halogene	
6559 (2014-12)	S	Bestimmung der Gesamtkohlenhydrate in Lebensmitteln mittels HPLC-RID nach enzymatischem Aufschluss		HPLC - RI	Kindernahrungsmittel, stärkehaltige Lebensmittel, Suppen, Süßwaren	Gesamtkohlenhydrate, Glucose, Fructose, Maltose, Lactose, Saccharose, Sorbit, Xylit	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
6657 (2011-11)	S	Bestimmung des Siedepunktes und des Erstarrungspunktes von flüssigen Reinstoffen		Kryoskopie, Siedepunktverfahren	flüssige Reinstoffe (Zusatzstoffe)	Siedepunkt, Erstarrungspunkt	
8007 (2013-07)	S	Qualitativer Nachweis von Oligosacchariden in Honig		Qualitativer Nachweis	Honig	Oligosaccharide	
8582 (2014-07)	S	Bestimmung von 9 Steviolglycosiden in Süßungsmittelgrundstoffen, Extrakten und Tafelsüßen mittels HPLC-UVD		HPLC-UV	Süßungsmittelgrundstoffen, Extrakten und Tafelsüßen	Steviolglycosiden: Rebaudiosid D, Rebaudiosid A, Steviosid, Rebaudiosid F, Rebaudiosid C, Dulcosid A, Rubusosid, Rebaudiosid B, Stevibiosid	
8651 (2018-12)	S	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Kunststoffen mittels GC - MS/MS		GC - MS/MS	Kunststoffe (Spielzeug)	Naphthalin, Acenaphthylen, Acenaphthen, Fluoren, Phenanthren, Anthracen, Fluoranthren, Pyren, Benz(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)- und Benzo(k)fluoranthren, Benzo(a)pyren, Indeno(1,2,3-cd)pyren, Dibenz(a,h)anthracen und Benzo(g,h,i)perylene	Andere Methodengrundlage - GC
9161 (2017-12)	S	Bestimmung von Citrinin in Getreide und Futtermitteln mittels IAC-Aufreinigung und HPLC-FLD		HPLC-FLD	Pflanzliche Futtermittel, Getreide, Mais, Lebensmittel auf Cerealienbasis	Citrinin	
9405 (2019-07)	S	Aschebestimmung mittels Schnellveraschungssystem Phönix		Schnellveraschung	Lebensmittel	Aschegehalt	
9779 (2017-11)	S	Bestimmung von Formamid in Spielzeug mittels GC-MSD		GC-MS	Spielzeug	Formamid	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
9953 (2017-05)	S	Multimethode zur schnellen Bestimmung von 14 Mykotoxinen in Tabak und Tabakerzeugnissen mittels LC/MS-MS (Dilute & Shoot mit SIVA)		LC/MS-MS (Dilute & Shoot mit SIVA)	Tabak und Tabakerzeugnisse	Nivalenol, Deoxynivalenol, Fusarenon-X, 3-Acetyldeoxynivalenol, T-2 Toxin, HT-2 Toxin, Monoacetoxyscirpenol, Diacetoxyscirpenol, Aflatoxin B1, Aflatoxin B2, Afla-toxin G1, Aflatoxin G2, Zearalenon, Ochratoxin A	
9998 (2019-07)	S	Prüfung der Bruchsicherheit der Nachfüllbehälter von elektronischen Zigaretten gem. EN 71 Teil 1, modifiziert		Fallversuch	Nachfüllbehälter von elektronischen Zigaretten	Bruchsicherheit	
AIIBP 2-3 (2007-01)	S	Untersuchungsmethoden der Suppenindustrie - Asche		Gravimetrisches Verfahren	Suppen, einschließlich flüssigen Suppen gemäß AIIBP 4-3	Aschegehalt	
AIIBP 2-9b (1990-01)	S	Untersuchungsmethoden der Suppenindustrie - Fettgehalt		Soxleth-Verfahren	Suppen	Fettgehalt	
AIIBP 4-3a (2007-01)	S	Untersuchungsmethoden der Suppenindustrie - Sand		Gravimetrisches Verfahren	Suppen	Sand	
AIIBP 6-1 (2007-01)	S	Untersuchungsmethoden der Suppenindustrie - Sulfatasche		Gravimetrische Verfahren	Suppen	Sulfatasche	
ALVA Methodenbuch A1 (1979-01)	S	Relativen Dichte		Dichtemessung	flüssige Lebensmittel und Zusatzstoffe	relative Dichte	
AOAC 2008.06 (2008-06)	S	Determination of Moisture and Fat in Meats by Microwave and Nuclear Magnetic Resonance Analysis		NMR-Spektroskopie	Fleisch	Feuchtigkeit, Fett	
AOAC Method 2011.09 (2011-09)	S	Determination of vitamin B12 in infant formula and adult nutritionals using HPLC after purification on an immunoaffinity column		HPLC mit UV	Lebensmittel, alkoholfreie Getränke	Vitamin B12	
AOAC Method 935.43 (1990-01)	S	Determination of Salt in Feed and Food Products by the. Volhard Procedure		Volumetrisches Verfahren (Volhard Verfahren)	Speisesalz sowie Salzzubereitungen	Chlorid	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
AOAC Method 985.29 (1995-01)	S	Total dietary fiber in foods. Enzymatic-gravimetric method		Enzymatisch-gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel mit wenig Fettgehalt	Gesamtballaststoffgehalt	nach enzymatischem Aufschluss
BVL L 00.00-18 (1997-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln		Enzymatisch-Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	Ballaststoffe	
BVL L 01.00-27 (1988-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren		Gravimetrisches Verfahren	Milch, Rahm	Trockenmasse	
BVL L 02.09-5 (2020-02)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Proteingehaltes von Caseinen und Caseinaten - Referenzverfahren (Übernahme der Deutschen Norm DIN 10454, Ausgabe März 1983)		Kjeldahl-Verfahren	Caseinen und Caseinaten	Proteingehalt	
BVL L 05.00-11 (1995-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten		Elektrochemische Methoden	Eiern und Eiprodukten	pH-Wert	
BVL L 05.00-12 (2012-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten		Gravimetrisches Verfahren	Eiern und Eiprodukten	Trockenmasse	
BVL L 05.00-13 (1991-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten		Gravimetrisches Verfahren	Eiern und Eiprodukten	Bestimmung der Asche	
BVL L 05.00-15 (2007-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten		Kjeldahl-Verfahren	Eiern und Eiprodukten	Rohprotein	
BVL L 05.00-16 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten - Gaschromatographisches Verfahren		GC-MS	Eiern und Eiprodukten	Cholesteringehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
BVL L 06.00-2 (1980-09)	N	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		Elektrochemische Methode	Fleisch und Fleischerzeugnisse, einschließlich Fertiggerichte	pH-Wert	
BVL L 06.00-3 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren		Gravimetrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Senf, Fertiggerichte	Wassergehalt	einschließlich Fleischerzeugnisse (BVL L 07.00-3), Wurstwaren (BVL L 08.00-3), Senf (BVL L 52.06-1) und Fertiggerichte
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, Fertiggerichte	Asche	einschließlich Fleischerzeugnisse (BVL L 07.00-04), Wurstwaren (BVL L 08.00-4) und Fertiggerichte
BVL L 06.00-6 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren		Weibull-Stoldt Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Senf, Fertiggerichte	Gesamtfettgehalt	einschließlich Fleischerzeugnisse (BVL L 07.00-6), Wurstwaren (BVL L 08.00-6), Senf (BVL L 52.06-2) und Fertiggerichte
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, Fertiggerichte, pflanzliche Lebensmittel	Rohprotein	einschließlich Fleischerzeugnisse (BVL L 07.00-7), Wurstwaren (BVL L 08.00-7), Fertiggerichte und pflanzliche Lebensmittel
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)		UV-vis- Spektroskopie (Photometrie)	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Hydroxyprolinegehalt	
BVL L 07.00-57 (2008-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen		UV-vis- Spektroskopie (Photometrie)	Fleischerzeugnisse, Wurst,	Kollagenabbauprodukte, gemäß Norm aus Hydroxyprolinegehalt berechnet	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
BVL L 08.00-55 (2008-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Wurstwaren		UV-vis- Spektroskopie (Photometrie)	Wurstwaren	Kollagenabbauprodukte aus Hydroxyprolinegehalt berechnet gemäß Norm	
BVL L 13.00-6 (2020-02)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen (Verfahren nach Wheeler; Verfahren nach Sully)		Verfahren nach Wheeler; Verfahren nach Sully	Fette und Öle	Peroxidzahl	entspricht der DIN EN ISO 3960, BVL L 13.00-37, BVL L57.06.01-1 (EG), BGBl. 466/1994 Anhang II Methode 8, EWGV 2568/91 Anhang III, DGF C-VI 6a Teil 1 und 2
BVL L 13.05-1 (1984-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine		Gravimetrisches Verfahren	Margarine, Halbfettmargarine	Wassergehalt	einschließlich Halbfettmargarine (BVL L 13.06-1)
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-1 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart)		Gravimetrisches Verfahren	Margarine, Halbfettmargarine, Streichfette, Mischfette	Fettgehalt	einschließlich Halbfettmargarine (BVL L 13.06-3) und Mischfette (BVL L 13.08-1) entspricht der DGF KI-2a
BVL L 13.05-6 (1985-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine		Kjeldahl-Verfahren	Margarine, Halbfettmargarine	Gesamteiweißgehalt	einschließlich Halbfettmargarine (BVL L 13.06-6)
BVL L 15.01/02-5 (2012-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Ergotalkaloiden in Roggen und Weizen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer basischen Aluminiumoxid-Festphase		HPLC - DAD	Roggen, Weizen	Ergometrin, Ergometrinin, Ergosin, Ergotamin, Ergocornin, α - Ergocryptin, Ergocristin, Ergosinin, Ergotaminin, Ergocorninin, α - Ergocryptinin, Ergocristinin	
BVL L 16.01-1 (2008-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl		Gravimetrisches Verfahren	Getreidemehl	Feuchtigkeitsgehalt	
BVL L 16.01-2 (2008-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl		Gravimetrisches Verfahren	Getreidemehl, Getreideschrot	Asche	einschließlich Getreideschrot (BVL L 16.03-2)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
BVL L 17.00-1 (1982-05)	N	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen		Gravimetrische Verfahren	Brot; Kleingebäck aus Brotteigen, feine Backwaren	Trocknungsverlust	einschließlich feine Backwaren (BVL L 18.00-12)
BVL L 17.00-3 (1982-05)	N	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen		Gravimetrisches Verfahren	Brot; Kleingebäck aus Brotteigen, feine Backwaren	Asche	einschließlich feine Backwaren (BVL L 18.00-4)
BVL L 17.00-4 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich - Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie		Gravimetrische Verfahren (Trockenverlust, Glühverlust, Asche, Fällungen zur Bestimmung eines Inhaltsstoffs udgl.)	Brot; Kleingebäck aus Brotteigen, feine Backwaren	Gesamtfettgehalt	einschließlich feine Backwaren (BVL L 18.00-5)
BVL L 17.00-5 (2003-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen		Polarimeter	Kleingebäck aus Brotteigen, feine Backwaren	Stärkegehalt	einschließlich feine Backwaren (BVL L 18.00-6)
BVL L 18.00-17 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau		GC-MS	stärkehaltige Lebensmittel	Cholesteringehalt	
BVL L 20.01/02-1 (1980-05)	N	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen		Elektrochemische Methode	Mayonnaise, Emulgierten Soßen	pH-Wert	
BVL L 20.01/02-3 (1980-05)	N	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen		Gravimetrisches Verfahren	Mayonnaise, Emulgierten Soßen	Trockenmasse	
BVL L 20.01/02-5 (1980-05)	N	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen		Gravimetrisches Verfahren	Mayonnaise, Emulgierten Soßen	Gesamtfettgehalt	
BVL L 20.01-13 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelhaltiger Salatmayonnaise - Gaschromatographisches Verfahren		GC-MS	Mayonnaise	Cholesteringehalt	
BVL L 22.02/04-4 (2010-09)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren		Gravimetrisches Verfahren	getrocknete Teigwaren	Trockenmassegehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
BVL L 22.02/04-5 (2012-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in feuchten Teigwaren		Gravimetrisches Verfahren	feuchte Teigwaren	Trockenmassegehalt	
BVL L 39.00- E(EG)und1(EG)bis10(EG) (1981-04)	N	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten		Gravimetrische Verfahren, Polarimeter	Zucker	Trockenmasse, optische Drehung	nur Punkt 1 (Trockenmasse) und Punkt 10 (optische Drehung)
BVL L 44.00-3 (1985-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade		Gravimetrisches Verfahren	Schokolade	Trockenmassegehalt	
BVL L 44.00-4 (1985-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade		Gravimetrisches Verfahren	Schokolade	Gesamtfettgehalt	
BVL L 52.04-2 (1987-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig		Volumetrisches Verfahren	Essig	Gesamtsäure	
BVL L 56.01.04-1 (1982-11)	N	Bestimmung des Nitritgehaltes in Nitritpökelsalz; Kaliumpermanganat- Jodidverfahren		Kaliumpermanganat- Jodidverfahren	Nitritpökelsalz	Nitrit	
BVL L 57.06.01-1(EG) (2014-02)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl von Lecithin (E322) - Anhang II, Methode 9 der Ersten Richtlinie der Kommission vom 28. Juli 1981 zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysemethoden für die Überwachung der Reinheitskriterien bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe (81/712/EWG) (ABl. EG Nr. L 257/16 vom 10.09.81)		Volumetrisches Verfahren	Fetten, Ölen, Ölsaaten, fetthaltigen Lebensmitteln und Lecithin	Peroxidzahl	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
BVL L 57.20.19-1(EG) (2014-02)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Masseverlusts durch Trocknung von - Natriumnitrit (E 250) - Anhang II, Methode 4 der Ersten Richtlinie der Kommission vom 28. Juli 1981 zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysemethoden für die Überwachung der Reinheitskriterien bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe (81/712/EWG) (ABl. EG Nr. L 257/10 vom 10.09.81)		Gravimetrisches Verfahren	Natriumnitrit	Masseverlust	
CEN/TS 16621 (2014-04)	N	Lebensmittelanalytik - Bestimmung von Benzo[a]pyren, Benz[a]anthracen, Chrysen und Benzo[b]fluoranthen in Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Fluoreszenzdetektion (HPLC-FD)		HPLC-Fluoreszenzdetektion	Fleischwaren; Fisch; Kindernährmitteln; Kaffee; NEMs	Benzo[a]pyren, Benz[a]anthracen, Chrysen und Benzo[b]fluoranthen	
CEN/TS 17287 (2019-01)	N	Anforderungen und Prüfverfahren für elektronische Zigarettengeräte		Zwick; Klimaeinrichtungen	elektrische Zigarettengeräte, Kartuschen und E-Liquid Fläschchen	Manipulationssicherheit, Bruchsicherheit, Auslaufsicherheit	Eingeschränkt auf Z 4.6 Mundstück, Z 5.2 Bruchfestigkeit und Auslaufschutz, Z 5.4 Originalitätsnachweis, Fallprüfung gem. Anhang A
DGF Einheitsmethode C-III 10 1997 (1997-01)	S	Bestimmung der Asche in Ölen und Fetten		Gravimetrisches Verfahren	Öle, Fette	Asche	
DGF Einheitsmethode C-III 3c (10) (2006-01)	S	Polymerisierte Triacylglycerine: Bestimmung in thermisch stark belasteten Fetten und Ölen (Frittierfette) durch Hochleistungsausschlusschromatographie (HPSEC)		HPSEC	Fette und Öle	polymerisierten Triacylglyceriden	
DGF Einheitsmethode C-III 3e (2006-01)	S	Polare Anteile in Frittierfetten. Schnellverfahren mit Minikieselgelsäulen		Gravimetrisches Verfahren	Fritier- und Siedefetten	Polare Anteile	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
DGF Einheitsmethode C-IV 9 2002 (2002-01)	S	Bestimmung des Rauchpunktes bei Fritierfetten		Rauchpunktapparatur	Fritierfett	Rauchpunkt	
DGF Einheitsmethode C-VI 15 2008 (2008-01)	S	Bestimmung der thermischen Abbauprodukte von Chlorophyll a in nativen Ölen		HPLC mit Spezialdetektoren (DAD, elektrochem.Detektor)	native Öle	thermischer Abbauprodukte des Chlorophyll a und a' (Pheophytin a, a' und Pyropheophytin)	
DGF-Einheitsmethode C-III 3d (02) (2015-01)	S	Bestimmung geringer Gehalte an polymeren (dimeren und oligomeren) Triglyceriden		GC mit FID	Fette und Öle	polymerisierten Triacylglyceriden	
DIN 10223 (1996-01)	N	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche		Gravimetrisches Verfahren	Gewürze und würzende Zutaten	Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche	
DIN 10342 (1992-09)	N	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop- Verfahren		Gravimetrisches verfahren nach Weibull-Berntrop	Milch und Milchprodukte, Milcherzeugnisse Käse	Fettgehalt	
DIN 10348 (1988-10)	N	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren		Gravimetrisches Verfahren	Milch, Sahne (Rahm)	Trockenmassegehalt	
DIN 10371 (2001-01)	N	Untersuchung von Tabak und Tabakerzeugnissen - Bestimmung des Glucose-, Fructose- und Saccharosegehaltes - Hochleistungs- flüssigchromatographisches Verfahren		HPLC mit . RI	Tabak und Tabakerzeugnisse	Glucose-, Fructose- und Saccharosegehalt	
DIN 10372 (2001-01)	N	Untersuchung von Tabak und Tabakerzeugnissen - Bestimmung des Glycerol-, Propylenglycol- und Sorbitolgehaltes - Hochleistungs- flüssigchromatographisches Verfahren		HPLC mit RI	Tabak und Tabakerzeugnisse	Glycerin-, Propylenglycol- und Sorbitolgehalt	
DIN 10477 (2000-08)	N	Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten		Gravimetrisches Verfahren	Milch und Milchprodukte, Käse	Gesamtasche	einschließlich Milchprodukte (BVL L02.00-27) und Käse (BVL L03.00-30)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
DIN 10743 (2013-05)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an wasserunlöslichen Stoffen		Gravimetrisches Verfahren	Honig	Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen	
DIN 10750-1 (2018-09)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung der Diastase-Aktivität - Teil 1: Verfahren nach Schade		UV-vis- Spektroskopie (Photometrie)	Honig	Diastase-Aktivität	Screening mit visueller Farbreaktion
DIN 10751-1 (2010-08)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 1: Photometrisches Verfahren nach Winkler		UV-vis- Spektroskopie (Photometrie)	Honig	Hydroxymethylfurfural	
DIN 10752-2 (2018-09)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Wassergehaltes - Teil 2: Digitales refraktometrisches Verfahren		Refraktometrisches Verfahren	Honig	Wassergehalt	
DIN 10753 (2000-12)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit		Konduktometrie	Honig	Elektrische Leitfähigkeit	Screening mit 20% Honiglösung
DIN 10755 (2001-04)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung der Asche		Gravimetrisches Verfahren	Honig	Bestimmung der Asche	
DIN 10756 (2009-08)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure		Volumetrisches Verfahren	Honig	freie Säure	
DIN 10758 (1997-05)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose - HPLC-Verfahren		HPLC mit. RI	Honig	Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose	
DIN 10759 (2016-12)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung der Saccharase-Aktivität - Verfahren nach Siegenthaler		Verfahren nach Siegenthaler	Honig	Saccharase-Aktivität	
DIN 10760 (2002-05)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit		Mikroskopie	Honig	relative Pollenhäufigkeit	
DIN 10964 (2014-11)	N	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung		Sensorische Prüfung - einfach beschreibende Prüfung	Lebensmittel	Geruch, Geschmack Farbe, Aussehen, Textur	inklusive Skalenbewertung
DIN 19268 (2007-05)	N	pH-Messung - pH-Messung von wässrigen Lösungen mit pH-Messketten mit pH- Glaselektroden und Abschätzung der Messunsicherheit		Elektrochemische Methoden	Wässrige Suspension von Pigmenten oder Füllstoffen bzw. wässrige Lösungen	pH Wert	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
DIN 53160-1 (2010-10)	N	Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen -Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz		Qualitative Nachweise	Gebrauchsgegenstände	Farblässigkeit	
DIN 53160-2 (2010-10)	N	Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 2: Prüfung mit Schweißsimulanz		Qualitative Nachweise	Gebrauchsgegenstände	Farblässigkeit	
ECV 152/2009*CEV 152/2009*EGV 152/2009 (2009-01)	S	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln		HPLC mit UV	Futtermittel	Vitamin A, Vitamin E	
ECV 2074/2005*CEV 2074/2005*EGV 2074/2005 (2005-12)	S	Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des 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		Mikroskopie	Fisch	Nematoden	
EN 1132 (1994-10)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des pH-Wertes		Elektrochemische Methode	Frucht- und Gemüsesäfte	pH-Wert	
EN 12147 (1996-12)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der titrierbaren Säure		Volumetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte Essigsäure	titrierbare Säure	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
EN 12821 (2009-04)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin D mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von Cholecalciferol (D3) oder Ergocalciferol (D2)		HPLC mit DAD	Lebensmittel, Futtermittel und Nahrungsergänzungsmittel	Cholecalciferol (D3) oder Ergocalciferol (D2)	
EN 12822 (2014-06)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin E mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von alpha-, beta-, gamma- und delta-Tocopherol		HPLC mit UV-Detektion	Lebensmittel, Futtermittel und Nahrungsergänzungsmittel	alpha Tocopherol	
EN 12823-1 (2014-05)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol		HPLC mit DAD	Lebensmittel, Futtermittel und Nahrungsergänzungsmittel	all-E-Retinol und 13-Z-Retinol, ohne 13-cis Retinonol	
EN 12823-2 (2000-02)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie - Teil 2: Bestimmung von beta-Carotin		HPLC mit DAD	Lebensmittel, Futtermittel und Nahrungsergänzungsmittel	beta-Carotin	
EN 1400+A2 (2018-09)	N	Artikel für Säuglinge und Kleinkinder - Schnuller für Säuglinge und Kleinkinder - Sicherheitstechnische Anforderungen und Prüfverfahren		Sicherheitstechnische, chemische und mechanische Prüfung	Artikel für Säuglinge und Kleinkinder	Sicherheitstechnische Anforderungen: (Ziffer 7 (Aufdrucke und Kleber), Ziffer 8 (Konstruktive Eigenschaften und Prüfungen), Ziffer 9 (Mechanische Eigenschaften), Ziffer 11 (Schutzkappen für das Saugteil), Ziffer 12 (Verkaufsverpackung) und Ziffer 13 (Produktinformation))	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
EN 14123 (2007-12)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver	Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2	
EN 14130 (2003-06)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC		HPLC mit DAD	Säften, breiigen Lebensmitteln, Vitaminpräparaten, NEMs und vitaminisierten Futtermitteln	Vitamin C, dotiertes Ascorbylphosphat in Futtermittel	erweitert auf Matrix Futtermittel und für dotiertes Ascorbylphosphat in FM
EN 14132 (2009-05)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätsäule		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Gerste und Röstkaffee	Ochratoxin A	
EN 14133 (2009-05)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Wein und Bier - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätsäule		HHPLC mit Fluoreszenzdetektion	Wein und Bier	Ochratoxin A	
EN 14352 (2004-07)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Fumonisin B1 und B2 in Maiserzeugnissen - HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Maiserzeugnisse	Fumonisin B1 und B2	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
EN 14573 (2004-10)	N	Lebensmittel - Bestimmung von 3-Monochlorpropan-1,2-diol mit GC/MS		GC-MS	Lebensmittel, insbesondere jene, die in Bezug auf die genannten Analyten eines Monitorings bedürfen, siehe Empfehlung der Kommission 2014/661/EU: zum Monitoring des Vorkommens von 2- und 3-Monochlorpropandiol (2- und 3-MCPD), von 2- und 3-MCPD-Fettsäureestern und Glycidyl-Fettsäureestern in Lebensmitteln	3-Monochlorpropan-1,2-diol, 2-Chlorpropan-1,3-diol (2-MCPD); 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD); 2-Chlorpropan-1,3-diol-Fettsäureester (2-MCPD Ester); 3-Chlorpropan-1,2-diol-Fettsäureester (3-MCPD Ester); Glycidyl-Fettsäureester (Glycidyl Ester)	erweitert um folgende Analyten: 2-Chlorpropan-1,3-diol (2-MCPD); 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD); 2-Chlorpropan-1,3-diol-Fettsäureester (2-MCPD Ester); 3-Chlorpropan-1,2-diol-Fettsäureester (3-MCPD Ester); Glycidyl-Fettsäureester (Glycidyl Ester) Erweiterung erfolgt gemäß ISO 18363-3:2017
EN 15086 (2006-03)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Isomalt, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln		HPLC mit RI	Feste und flüssige Lebensmittel ausgenommen Honig	Erythrit, Sorbit, Xylit	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 15777 (2009-08)	N	Textilien - Prüfverfahren für Phthalate		GC/MS	Spielzeug und Babyartikel	Phthalate: Dibutylphthalat (DBP) Benzylbutylphthalat (BBP) Di(2-ethylhexyl)phthalat (DEHP) Di-n-octylphthalat (DNOP) Di-isononylphthalat (DINP) Di-isodecylphthalat (DIDP) Di-isobutylphthalat (DIBP) Di-isoheptylphthalat (DIHP) Bis(2-methoxyethyl)phthalat (DMEP) Phosphate: Triphenylphosphat (TPhP) Tri-o-kresylphosphat (TOKP) Tri-m-kresylphosphat (TMKP) Tri-p-kresylphosphat (TPKP) Andere Weichmacher: Hexamoll (DINCH) Tributylacetylcitrat (TBAC) Bis(2-ethylhexyl)adipat (EHA) Triethylcitrat (TEC) – Fa. Sigma >98% Di(2-ethylhexyl)terephthalat (DEHT)	
EN 15791 (2009-09)	N	Futtermittel - Bestimmung von Deoxynivalenol in Futtermitteln - Hochleistungsflüssigkeitschromatografie (HPLC-)Verfahren mittels UV-Detektion und Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule		HPLC mit DAD	Futtermittel	Deoxynivalenol	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
EN 15792 (2009-09)	N	Futtermittel - Bestimmung von Zearalenon in Futtermitteln - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren mit Fluoreszenznachweis und Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Futtermittel	Zearalenon	
EN 15829 (2010-02)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen	Ochratoxin A	
EN 15835 (2010-02)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	Ochratoxin A	
EN 15850 (2010-04)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Zearalenon in Säuglingsnahrung auf Maisbasis, Gerstenmehl, Maismehl, Maisgrieß, Weizenmehl und Lebensmittel auf Getreidebasis für Säuglinge und Kleinkinder - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Säuglingsnahrung auf Maisbasis, Gerstenmehl, Maismehl, Maisgrieß, Weizenmehl und Lebensmittel auf Getreidebasis für Säuglinge und Kleinkinder	Zearalenon	
EN 15851 (2010-04)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B1 in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	Aflatoxin B1	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
EN 15890 (2010-09)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Patulin in Fruchtsaft und Obstbrei für Säuglinge und Kleinkinder - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung, Festphasenextraktion und UV-Detektion		HPLC mit DAD	Fruchtsaft und Obstbrei für Säuglinge und Kleinkinder	Patulin	
EN 15891 (2010-09)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion		HPLC mit DAD	Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	Deoxynivalenol	
EN 15911 (2010-10)	N	Lebensmittel - Gleichzeitige Bestimmung von neun Süßungsmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion		HPLC-MS	Getränke, Obst- und Gemüseerzeugnisse, Milchprodukte, Süßwaren, Tafelsüßen, Saucen, Marinaden, Feinkosterzeugnisse	Acesulfam K, Aspartam, Cyclamat, Neohesperidin-Dihydrochalcon, Neotam, Saccharin, Sucralose	Laufmittel B: Methanolgehalt 5% statt 11%
EN 16006 (2011-08)	N	Futtermittel - Bestimmung der Summe der Fumonisine B1 und B2 in Mischfutter durch Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und RP-HPLC mit Fluoreszenzdetektion nach Vor- oder Nachsäulenderivatisierung		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Futtermittel	Fumonisine B1 und B2	
EN 16007 (2011-08)	N	Futtermittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Tierfutter durch Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Hochleistungs-Flüssig-Chromatographie mit Fluoreszenzdetektion		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Futtermittel	Ochratoxin A	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
EN 16187 (2015-06)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Fumonisin B1 und Fumonisin B2 in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion nach Vorsäulenderivatisierung		HPLC - Fluoreszenzdetektion	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis, Bier	Fumonisin B1 und Fumonisin B2	
EN 17194 (2019-11)	N	Futtermittel: Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung von Deoxynivalenol, Aflatoxin B1, Fumonisin B1 und B2, T-2- und HT-2-Toxine, Zearalenon und Ochratoxin A in Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln mittels LC-MS/MS		LC-MS/MS	Getreide, pflanzliche Lebensmittel und	Deoxynivalenol, Aflatoxin B1, Fumonisin B1 und B2, T-2- und HT-2-Toxine, Zearalenon und Ochratoxin A	
EN 17279 (2020-04)	N	Lebensmittel - Multiverfahren mit LC-MS/MS zum Screening auf Aflatoxin B1, Deoxynivalenol, Fumonisin B1 und B2, Ochratoxin A, T2-Toxin, HT-2-Toxin und Zearalenon in Lebensmitteln außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder		LC/MS-MS	Getreide, pflanzliche Lebensmittel und	Nivalenol, Deoxynivalenol, Fusarenon-X, 15-Acetyldeoxynivalenol, 3-Acetyldeoxynivalenol, T-2 Toxin, HT-2 Toxin, Monoacetoxyscirpenol, Diacetoxyscirpenol, Aflatoxin B1, Aflatoxin B2, Aflatoxin G1, Aflatoxin G2, Zearalenon, Ochratoxin A, Fumonisin B1, DON-3-Glucosid, Sterigmatocystin (teilquantitatives Screening von Fumonisin B2 u. Citrinin wegen mangelnder Ex-traktionseffizienz)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
EN 17280 (2020-02)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Zearalenon und Trichothecenen einschließlich Deoxynivalenol (DON) und den acetylierten Derivaten (3-Acetyl-DON und 15-Acetyl-DON), Nivalenol (NIV), T-2- und HT-2-Toxin in Getreide und Getreideerzeugnissen mit LC-MS/MS		LC-MS/MS	Getreide und Getreideerzeugnissen	Nivalenol, Deoxynivalenol, Fusarenon-X, 15-Acetyldeoxynivalenol, 3-Acetyldeoxynivalenol, T-2 Toxin, HT-2 Toxin, Monoacetoxyscirpenol, Diacetoxyscirpenol, Aflatoxin B1, Aflatoxin B2, Aflatoxin G1, Aflatoxin G2, Zearalenon, Ochratoxin A, Fumonisin B1, DON-3-Glucosid, Sterigmatocystin (teilquantitatives Screening von Fumonisin B2 u. Citrinin wegen mangelnder Extraktionseffizienz)	Abweichungen: zusätzlich Analyten im Messumfang: Fusarenon-X, Monoacetoxyscirpenol, Diacetoxyscirpenol, Aflatoxin B1, Aflatoxin B2, Aflatoxin G1, Aflatoxin G2, DON-3-Glucosid, Fumonisin B1, Sterigmatocystin und Ochratoxin A. Auf eine Konzentrierung wird verzichtet, um Verluste beim Eindampfen zur Trockene und Probleme bei der Rekonstitution auszuschließen.
EN 1811+A1 (2015-07)	N	Referenzprüfverfahren zur Bestimmung der Nickellässigkeit von sämtlichen Stäben, die in durchstochene Körperteile eingeführt werden und Erzeugnissen, die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen		ICP-OES	Schmuckstücke und Spielzeug	Nickellässigkeit	nur Aufarbeitung in LILA
EN 60825-1 (2014-08)	N	Sicherheit von Lasereinrichtungen - Teil 1: Klassifizierung von Anlagen und Anforderungen (IEC 60825-1:2014)		nur Screening von Laser und/oder lichtemittierende Dioden	Laser, lichtemittierende Dioden	Sicherheitstechnische Anforderungen	
EN 71-1+A1 (2018-06)	N	Sicherheit von Spielzeug - Teil 1: Mechanische und physikalische Eigenschaften		Physikalische Methoden	Spielzeug, E-Zigaretten, Nachfüllbehälter	Spielzeug	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
EN 71-10 (2006-03)	N	Sicherheit von Spielzeug - Teil 10: Organisch-chemische Verbindungen - Probenvorbereitung und Extraktion		Probenvorbereitung	Spielzeug	2-Methyl-3(2H)-isothiazolo Ion, 5-Chlor-2-methyl-3(2H)-isothiazolon, 1,2-Benzisothiazolin-3-on, p-Hydroxybenzoesäure, Benzoessäure, Sorbinsäure, Chlorphenesin, 2,4-Dichlorbenzylalkohol, Ethylbenzoat, Propylbenzoat, Isobutylbenzoat, Triclocarban, Methylparaben, Ethylparaben, o-Phenylphenol, Butylbenzoat, Phenoxyethanol, Dehydracetsäure, Methylbenzoat, Propylparaben, Phenylparaben, Triclosan	nur Aufarbeitung in LILA
EN 71-11 (2005-11)	N	Sicherheit von Spielzeug - Teil 11: Organisch-chemische Verbindungen - Analyseverfahren		HPLC mit DAD	Spielzeug	2-Methyl-3(2H)-isothiazolo Ion, 5-Chlor-2-methyl-3(2H)-isothiazolon, 1,2-Benzisothiazolin-3-on, p-Hydroxybenzoesäure, Benzoessäure, Sorbinsäure, Chlorphenesin, 2,4-Dichlorbenzylalkohol, Ethylbenzoat, Propylbenzoat, Isobutylbenzoat, Triclocarban, Methylparaben, Ethylparaben, o-Phenylphenol, Butylbenzoat, Phenoxyethanol, Dehydracetsäure, Methylbenzoat, Propylparaben, Phenylparaben, Triclosan	iVm EN 71-10: Sicherheit von Spielzeug - Teil 10: Organisch-chemische Verbindungen - Probenvorbereitung und Extraktion sowie EN 71-10: Sicherheit von Spielzeug - Teil 9: Organisch-chemische Verbindungen - Anforderungen - nur Aufarbeitung in LILA
EN 71-2+A1 (2014-03)	N	Sicherheit von Spielzeug - Teil 2: Entflammbarkeit		Physikalische Methoden	Spielzeug	Entflammbarkeit	
EN 71-3 (2019-04)	N	Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente		Probenvorbereitung	Spielzeug	Extraktion	nur Aufarbeitung in LILA

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
EN 71-7 (2014-04)	N	Sicherheit von Spielzeug - Teil 7: Fingermalfarben - Anforderungen und Prüfverfahren		Elektrochemische Methode	Fingermalfarben	pH-Wert	
EN 717-3 (1996-03)	N	Holzwerkstoffe - Bestimmung der Formaldehydabgabe - Teil 3: Formaldehydabgabe nach der Flaschen- Methode		Kolorimetrie	Spielzeug	Formaldehydabgabe	
EN 71-9+A1 (2008-01)	N	Sicherheit von Spielzeug - Teil 9: Organisch- chemische Verbindungen - Anforderungen		GC/MS	Spielzeug	TCEP (Tris (2-Chlorethyl) phosphat) TCPP (Tris (2-chlorisopropyl) phosphate; Isomerenmix) TDCP (Tris (1,3-dichlorisopropyl) phosphat; TphP (Triphenyl phosphat), TmKP (Tri-m-tolyl phosphat), TpKP (Tri-p-cresyl phosphat), ToKP (Tri-o-tolyl phosphat)	
EN IEC 62115 (2020-02)	N	Elektrische Spielzeuge - Sicherheit (IEC 62115:2017 + COR1:2019)		nur Screening von Laser und/oder lichtemittierende Dioden	Elektrische Spielzeuge mit Laser und/oder lichtemittierende Dioden	Sicherheitstechnische Anforderungen	nur Screening von Laser und/oder lichtemittierende Dioden

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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)		Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren, Zählverfahren	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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
EN ISO 10520 (1998-09)	N	Native Stärke - Bestimmung des Stärkegehaltes - Polarimetrisches Verfahren nach Ewers (ISO 10520:1997)		Polarimetrie, Verfahren nach Ewers	Lebensmittel	Stärkegehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017)		Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Listeria spp., einschließlich Listeria monocytogenes	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 12966-2 (2017-04)	N Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern (ISO 12966-2:2017))	GC/MS	Fette, Öle	C4:0 C6:0 C8:0 C10:0 C12:0 C14:0 C16:0 C16:1 c9 C16:1 t9 C17:0 C17:1 c10 C18:0 C18:1 c6 C18:1 t6 C18:1 c9 C18:1 t9 C18:1 c11 C18:1 t11 C18:2 c9 c12 C18:2 c9 c12 C18:2 t9 t12 C18:2 t9 c12 C18:2 c9 t12 C18:3 c6 c9 c12 C18:3 c9 c12 c15 C18:3 c9 c12 c15 C18:3 t9 t12 t15 C18:3 c9 c12 t15 C18:3 c9 t12 c15 C18:3 t9 c12 c15 C18:3 t9 c12 t15 C18:3 t9 t12 c15 C18:3 c9 t12 t15 C19:0 C19:1 c10	

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

gültig ab: 16.12.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
						C20:0 C20:1 c11 C20:5 c5 c8 c11 c14 c17 C22:0 C22:1 c-13 C22:6 c4 c7 c10 c13 c16 c19 C24:0 C24:1 c-15	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 12966-4 (2015-06)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (ISO 12966- 4:2015)		GC/MS	Fette, Öle	C4:0 C6:0 C8:0 C10:0 C12:0 C14:0 C16:0 C16:1 c9 C16:1 t9 C17:0 C17:1 c10 C18:0 C18:1 c6 C18:1 t6 C18:1 c9 C18:1 t9 C18:1 c11 C18:1 t11 C18:2 c9 c12 C18:2 c9 c12 C18:2 t9 t12 C18:2 t9 c12 C18:2 c9 t12 C18:3 c6 c9 c12 C18:3 c9 c12 c15 C18:3 c9 c12 c15 C18:3 t9 t12 t15 C18:3 c9 c12 t15 C18:3 c9 t12 c15 C18:3 t9 c12 c15 C18:3 t9 c12 t15 C18:3 t9 t12 c15 C18:3 c9 t12 t15 C19:0 C19:1 c10	iVm: EN ISO 12966-2 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
						C20:0 C20:1 c11 C20:5 c5 c8 c11 c14 c17 C22:0 C22:1 c-13 C22:6 c4 c7 c10 c13 c16 c19 C24:0 C24:1 c-15	
EN ISO 13127/AC (2012-12)	N	Verpackung - Kindergesicherte Verpackung - Mechanische Prüfverfahren für wiederverschließbare kindergesicherte Verpackungssysteme (ISO 13127:2012) - Technical Corrigendum 1 (ISO 13127:2012/Cor 1:2012)		mechanische Prüfung	Behälter für e-Liquids	Kinderverschluss-Sicherheit	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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	präsumtive 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
EN ISO 14362-1 (2017-02)	N	Textilien - Verfahren für die Bestimmung gewisser aromatischer Amine aus Azofarbstoffen - Teil 1: Nachweis der Verwendung gewisser Azofarbstoffe mit und ohne Extraktion der Fasern (ISO 14362-1:2017)		HPLC/MS	Textilien und Leder	verbotene Azofarbstoffe	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 14389 (2014-06)	N	Textilien - Bestimmung des Phthalatanteils - Tetrahydrofuran-Verfahren (ISO 14389:2014)		GC-MSD	Textilien	Phthalate: Dibutylphthalat (DBP) – CAS 84-74-2, zur Synthese, Fa. Merck Benzylbutylphthalat (BBP) – CAS 85-68-7, zur Synthese, Fa. Merck Di(2-ethylhexyl)phthalat (DEHP) – CAS 117-81-7, zur Synthese, Fa. Merck Di-n-octylphthalat (DNOP) – CAS 117-84-0, Fa. Alfa Aesar Di-isononylphthalat (DINP) – CAS 68515-48-0, techn., Fa. Sigma-Aldrich Di-isodecylphthalat (DIDP) – CAS 26761-40-0, zur Synthese, Fa. Merck Di-isobutylphthalat (DIBP) – CAS 84-69-5, zur Synthese, Fa. Merck Di-isoheptylphthalat (DIHP) – CAS 71888-89-6, techn., Fa. Sigma-Aldrich Bis(2-methoxyethyl)phthalat (DMEP) – CAS 117-82-8, Fa. Alfa Aesar Phosphate: Triphenylphosphat (TPhP) – Fa. Sigma >99% Tri-o-kresylphosphat (TOKP) – Acros Organics, >95% Tri-m-kresylphosphat (TMKP) – Acros Organics, >96% Tri-p-kresylphosphat (TPKP) – Acros Organics, >97.5%	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
						Andere Weichmacher: Hexamoll (DINCH) – CAS 166412-78-8, techn., Fa. BASF Tributylacetylcitrat (TBAC) – CAS 77-90-7, zur Synthese, Fa. Merck Bis(2-ethylhexyl)adipat (EHA) – CAS 103-23-1, Fa. Sigma Aldrich Triethylcitrat (TEC) – Fa. Sigma >98% Di(2-ethylhexyl)terephthalat (DEHT) – Fa. Sigma >96%	
EN ISO 14501 (2007-10)	N	Milch und Milchpulver - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1-Reinigung durch Immunaффinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (ISO 14501:2007)		HPLC mit FLD	Milch, Milchpulver, Kindernährmittel, Käse, Butter	Aflatoxin M1	
EN ISO 15753 (2016-04)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (ISO 15753:2016)		HPLC mit DAD	tierischen und pflanzlichen Fetten, Ölen, Fleischwaren, Fisch, Zerealien und Kaffee, einschließlich Tabak und Tabakprodukte	Naphthalin, Acenaphthylen, Acenaphthen, Fluoren, Phenanthren, Anthracen, Fluoranthren, Pyren, Benz(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)- und Benzo(k)fluoranthren, Benzo(a)pyren, Indeno(1,2,3-cd)pyren, Dibenz(a,h)anthracen und Benzo(g,h,i)perylen	
EN ISO 16035 (2005-08)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von niedrig siedenden halogenierten Kohlenwasserstoffen in Speiseölen (ISO 16035:2003)		GC-MS/MS	Fette, Speiseölen, Fette und deren Zubereitungen und Erzeugnissen; Tabak und Tabakprodukte	niedrig siedende Kohlenwasserstoffe, flüchtige Kontaminaten und Rückstände gemäß Extraktionslösungsmittelverordnung	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
EN ISO 16050 (2011-07)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreiden, Nüssen und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (ISO 16050:2003)		HPLC mit FLD	Getreiden, Nüssen und verwandte Produkte	Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2	
EN ISO 16649-3 (2015-05)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (ISO 16649-3:2015, korrigierte Fassung 2016-12-15)		MPN Verfahren	Lebensmittel	b-Glucuronidase-positiven Escherichia coli	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 17234-1 (2015-04)	N	Leder - Chemische Prüfungen zur Bestimmung bestimmter Azofarbstoffe in gefärbten Ledern - Teil 1: Bestimmung bestimmter aromatischer Amine aus Azofarbstoffen (ISO 17234-1:2015)		HPLC/MS	Textilien und Leder	4-Aminodiphenyl Benzidin 4-Chlor-o-toluidin 2-Naphthylamin o-Aminoazotoluol 2-Amino-4-nitrotoluol p-Chloranilin 2,4-Diaminoanisol 4,4'-Diaminodiphenylmethan 3,3'-Dichlorbenzidin 3,3'-Dimethoxybenzidin 3,3'-Dimethylbenzidin 3,3'-Dimethyl-4,4'- diaminodiphenylmethan p-Kresidin 4,4'-Methylen-bis[2-chloranilin] 4,4'-Oxydianilin 4,4'-Thiodianilin o-Toluidin 2,4-Toluylendiamin 2,4,5-Trimethylanilin o-Anisidin 4-Aminoazobenzol	
EN ISO 17375 (2006-06)	N	Futtermittel - Bestimmung von Aflatoxin B1 (ISO 17375:2006)		HPLC-FLD	Futtermittel	Aflatoxin B1	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
EN ISO 2171 (2010-04)	N	Getreide, Hülsenfrüchte und Nebenprodukte - Bestimmung des Aschegehalts durch Verbrennung (ISO 2171:2007)		Gravimetrisches Verfahren.)	Getreide, Hülsenfrüchte und Nebenprodukte	Aschegehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 22964 (2017-04)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp. (ISO 22964:2017)		Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren	Milch und Milcherzeugnisse	Cronobacter spp.	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
EN ISO 3656/A1 (2017-05)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Ultraviolett-Absorption, ausgedrückt als spezifische UV-Extinktion - Änderung 1 (ISO 3656:2011/Amd 1:2017)		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle, Olivenöl	Ultraviolett-Absorption, ausgedrückt als spezifische UV- Extinktion	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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)		Koloniezählverfahren, Gussplattenverfahren	Lebensmittel	KBE bei 30°C	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 (2013-09)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833-2:2013)		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	KBE bei 30°C	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
EN ISO 5534 (2004-05)	N	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004)		Gravimetrisches Verfahren	Käse und Schmelzkäse; Schmelzkäse	Gesamttrockenmasse	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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)		Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren, Zählverfahren, Serotypisierung	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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
EN ISO 660 (2009-06)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität (ISO 660:2009)		Volumetrisches Verfahren	Fette, Öle	Säurezahl, Azidität	entspricht der BVL L 13.00-5, der DGF Einheitsmethode C-III 4, der DGF Einheitsmethode C- V 2

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
EN ISO 662 (2016-04)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Feuchtegehaltes und des Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen (ISO 662:2016)		Gravimetrisches Verfahren	Fette	Feuchtegehalt und Gehalt an flüchtigen Bestandteile	
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 mit Kaninchenplasma/Fibrinogen- Agar	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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
EN ISO 712 (2009-11)	N	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Referenzverfahren (ISO 712:2009)		Gravimetrisches Verfahren	Getreide und Getreideerzeugnisse, Gries	Feuchtegehalt	einschließlich Gries (BVL L 16.02-2)
EN ISO 787-9 (2019-03)	N	Allgemeine Prüfverfahren für Pigmente und Füllstoffe - Teil 9: Bestimmung des pH- Wertes einer wässrigen Suspension (ISO 787-9:2019)		Elektrochemische Methodene)	Spielzeug	pH-Wert	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 bei 30°C	Lebensmittel	<i>Bacillus cereus</i>	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
EuSalt/AS 002-2005 (2005-01)	S	Determination of Total Iodine - Titrimetric Method with Sodim Thiosuphate		Volumetrisches Verfahren	Speisesalz	Gesamtiod	
EuSalt/AS 004-2008 (2008-01)	S	Bestimmung von wasserlöslichem Hexacyanoferrat (II)		UV-vis- Spektroskopie (Photometrie)	Speisesalz	wasserlöslichem Hexacyanoferrat (II)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
EWGV 2568/91*EECV 2568/91*CEEV 2568/91 (1991-07)	N	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung		Volumetrisches Verfahren, UV- VIS-Spektroskopie	Olivenöl	freien Fettsäuren, Peroxidzahl, Ultraviolett-Absorption, ausgedrückt als spezifische UV- Extinktion	Anhang II: Bestimmung der freien Fettsäuren, Kaltverfahren Anhang III: Bestimmung der Peroxidzahl Anhang IX: UV- spektrophotometrische Analyse

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 15213 (2003-05)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfid-reduzierenden Bakterien		Kulturverfahren	Lebensmittel	unter anaeroben Bedingungen wachsende sulfid-reduzierende Bakterien	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen Bei Sporen: Anaerobieragar nach Brewer statt SC Agar

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 16649-2 (2001-04)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid		Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	Lebensmittel	β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
ISO 17780 (2015-08)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von aliphatischen Kohlenwasserstoffen in pflanzlichen Ölen		GC-FID	Fette, Öle	mineral oil (MOSH & MOAH) or plastics (POSH & PAO)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 18363-3 (2017-12)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von fettsäuregebundenen Chlorpropandiol (MCPD) und Glycidol mittels GC/MS - Teil 3: Verfahren mittels Säuremesterung und Messung für 2- MCPD, 3-MCPD und Glycidol		GC-MS	Tierische und pflanzliche Fette und Öle	fettsäuregebundenen Chlorpropandiol (2-MCPD, 3- MCPD) und Glycidol	
ISO 18593 (2018-06)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen		Abklatschproben Tupferentnahme	Oberflächen	Probenahme	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 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, mit einem aw > 0,95	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 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, mit einem aw gleich oder < 0,95	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
ISO 21528-2 (2018-06)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezähltechnik		Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Futtermittel	Enterobacteriaceae	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 2479 (1972-12)	N	Natriumchlorid für Industriezwecke; Bestimmung der wasser- und säureunlöslichen Anteile und Herstellung der wichtigsten Lösungen für andere Bestimmungen		Gravimetrisches Verfahren	Salz für Speisezwecke	Bestimmung der wasser- und säureunlöslichen Anteile	
ISO 2483 (1973-01)	N	Natriumchlorid für Industriezwecke; Bestimmung des Masseverlustes bei 110 °C		Gravimetrisches Verfahren	Natriumchlorid	Masseverlust	
ISO 29822 (2009-03)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Isomere Diacylglycerole - Bestimmung der relativen Menge von 1,2- und 1,3- Diacylglycerolen		GC mit FID	Fette, Öle	1,2- und 1,3- Diacylglyceride	
ISO 29841 (2009-03)	N	Pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung thermischer Abbauprodukte des Chlorophyll a und a' (Pheophytin a, a' und Pyropheophytin)		HPLC-DAD	Fette, Öle	Bestimmung thermischer Abbauprodukte des Chlorophyll a und a' (Pheophytin a, a' und Pyropheophytin)	
ISO 3976 (2006-03)	N	Milchfett - Bestimmung des Peroxidgehalts		Volumetrisches Verfahren	Fetten, Ölen, Ölsaaten, fetthaltigen Lebensmitteln und Lecithin	Peroxidgehalts	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
ISO 5809 (1982-12)	N	Stärke und Stärkederivate; Bestimmung der Sulfatasche; Identisch mit ISO 5809, Ausgabe 1982		Gravimetrisches Verfahren	Stärke und Stärkederivate	Sulfatasche	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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/TS 16186 (2012-08)	N	Schuhe - Möglicherweise in Schuhen und Schuhbestandteilen vorhandene kritische Substanzen - Prüfverfahren zur quantitativen Bestimmung von Dimethylfumarat (DMFU) in Schuhwerkstoffen		GC/MS	Schuhwerkstoffe	Dimethylfumarat	
JRC 66507 EN (2011-01)	S	Method for simultaneous determination of Deoxynivalenol, HAT-2 toxin, T-2 toxin and Zearalenone in unprocessed cereals and cereal-based compound animal feeds		LC-MS/MS	unprocessed cereals and cereal-based	HT-2 Toxin, T-2 Toxin, Zearalenone	
OENORM DIN 10454 (1993-09)	N	Bestimmung des Proteingehaltes von Caseinen und Caseinaten - Referenzverfahren		Volumetrisches VerfahrenKjeldahl - Verfahren	Caseinen und Caseinaten	Proteingehalt	
OENORM L 1200 (2003-01)	N	Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Böden, Klärschlämmen und Komposten		HPLC mit Spezialdetektoren (DAD, elektrochem.Detektor)	Böden, Klärschlämmen und Komposten, Düngemittel, pflanzlicheFutter- und Lebensmittel	Naphthalin, Acenaphthylen, Acenaphthen, Fluoren, Phenanthren, Anthracen, Fluoranthren, Pyren, Benz(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)- und Benzo(k)fluoranthren, Benzo(a)pyren, Indeno(1,2,3-cd)pyren, Dibenz(a,h)anthracen und Benzo(g,h,i)perylene	
ÖLMB, IV. Aufl., Kap. B 26 (2008-05)	S	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codexkapitel / B 26 / Erfrischungsgetränke mit geschmackgebenden Zusätzen		Refraktometrisch Methode	Erfrischungsgetränke mit geschmackgebenden Zusätzen	Brechungsindex und Trockensubstanz	
ÖLMB, IV. Aufl., Kap. B 8 (2012-01)	S	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codexkapitel / B 8 / Essig, Salatwürzen, Saure Würzen		Qualitative Nachweise (Nasschemisch)	Essig, Salatwürzen, Saure Würzen	Chlorid in Essigsäure, Sulfat in Essigsäure; Permanganatbeständigkeit von Essigsäure; Bestimmung des Abdampfrückstandes von Essig und Essigsäure	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
 Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
Ph.Eur. 2.2.14 (1997-06)	N	Bestimmung des Schmelzpunkts von Zusatzstoffen		Physikalische Methoden	Zusatzstoffe	Schmelzpunkt	
VDLUFA Band III 13.8.1 (1993-01)	N	Bestimmung von Vitamin D 3 - HPLC - Methode		LC/MS und Vis-Detektion (550nm) statt UV-Detektion (360nm),	Futtermittel	Vitamin D 3	
VDLUFA Band III 13.9.1 (1993-01)	S	Bestimmung der wasserlöslichen B- Vitamine der Nicotinsäure und des Nicotinsäureamids mittels HPLC		HPLC mit Spezialdetektoren (DAD, elektrochem.Detektor)	Lebensmittel	wasserlösliche B-Vitamine, Nicotinsäureamids, Nicotinsäure,	
VO (EG) Nr. 333/2007 (2007-03)	N	VERORDNUNG (EG) Nr. 333/2007 DER KOMMISSION vom 28. März 2007 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganischem Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren in Lebensmitteln		Probenahme	Lebensmittel	Probenahme	
VO (EG) Nr. 401/2006 (2006-02)	N	VERORDNUNG (EG) Nr. 401/2006 DER KOMMISSION vom 23. Februar 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln		Probenahme	Lebensmittel	Probenahme	
WL 46.1.0 (1991-10)	S	Methodenbuch der dokumentierten Analyseverfahren gemäß §42 LMG für die Untersuchung der dem Lebensmittelgesetz unterliegenden Waren Band 2 -Stärke (Fleisch, Fleischwaren) polarimetrisch		Polarimetrie	Fleisch, Fleischwaren	Stärke	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Institut für Lebensmittelsicherheit Linz (LSL) / (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
-----------------------------	---------------	---------------------	---------------	---	-----------------------	-------------------------------------	-------------

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.