

## Prüfstelle

Rechtsperson BELAN Ziviltechniker-GmbH  
Durisolstraße 7, 4600 Wels  
Internet www.belan.at  
Ident Nr. 0278  
Standort BELAN Ziviltechniker-GmbH  
Durisolstraße 7, 4600 Wels

Datum der Erstakkreditierung 2009-01-27

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

Gemäß § 7 AkkG 2012 ist die der Akkreditierung zu Grunde liegende harmonisierte Level 3 Akkreditierungsnorm sowie die von der EA - European co-operation for Accreditation, der ILAC - International Laboratory Accreditation Cooperation und der Akkreditierung Austria zutreffenden Anleitungsdokumente/Leitfäden bzw. verpflichtend erklärten zusätzlichen normativen Dokumente in der geltenden Fassung zu beachten und einzuhalten. Die Akkreditierung erfolgt zusätzlich nach folgenden Bestimmungen, welche ebenso verbindlich in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten sind.

sonstige Anforderungen EA-3/01:2012  
ILAC-P9:2014  
ILAC-P10:2013

## Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2017) BELAN Ziviltechniker-GmbH / (Ident.Nr.: 0278)

gültig ab: 25.06.2019

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP <sup>1)</sup>	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO <sub>2)</sub>
1	BE-LA-LE-005	2014-11	Bestimmung der Vitamine B2, B3 und B6	eingeschränkt auf Erfrischungsgetränke	<input type="checkbox"/>
2	BE-LA-LE-014	2008-10	Bestimmung der Nettofüllmenge		<input type="checkbox"/>
3	BE-LA-LE-018	2014-02	Bestimmung von Taurin, Glucuronolacton, Zitronensäure und Pantothensäure mittels HPLC-UV/RI in Erfrischungsgetränken		<input type="checkbox"/>
4	BE-LA-LE-020	2014-11	Bestimmung von Saccharose, Glucose und Fructose mittels HPLC-RI in Erfrischungsgetränken	nur für Erfrischungsgetränke ohne Fruchtsaftzusatz	<input type="checkbox"/>
5	BE-LA-LE-051	2014-11	Bestimmung von Vitamin B12 mittels HPLC nach Aufkonzentrierung mit Immunaффinitätssäulchen	eingeschränkt auf Erfrischungsgetränke	<input type="checkbox"/>
6	BE-LA-MI-011	2015-04	Bestimmung von säuretoleranten Mikroorganismen in alkoholfreien Getränken (mit/ohne SSL - Anreicherung)		<input type="checkbox"/>
7	BE-LA-SE-002	2014-04	Sensorische Beurteilung von alkoholischen und nicht alkoholischen Getränken	nicht für amtliche Weinverkostungen	<input type="checkbox"/>
7	BE-LA-SE-003	2014-12	Sensorische Beurteilung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Geflügel		<input type="checkbox"/>
7	BE-LA-SE-004	2014-09	Sensorische Beurteilung von Getreide, Getreideprodukten, Brot, Backwaren und Süßwaren		<input type="checkbox"/>
7	BE-LA-SE-005	2016-06	Sensorische Beurteilung von Obst und Gemüse inkl. Salatsaußen und Mayonnaise		<input type="checkbox"/>
7	BE-LA-SE-006	2014-03	Sensorische Beurteilung von Speisefetten, -ölen und Streichfetten		<input type="checkbox"/>
7	BE-LA-SE-007	2014-04	Sensorische Beurteilung von Kaffee und Tee		<input type="checkbox"/>
7	BE-LA-SE-008	2014-04	Sensorische Beurteilung von Feinkostsalaten		<input type="checkbox"/>
7	BE-LA-SE-009	2014-06	Sensorische Beurteilung von Milch und Milchprodukten		<input type="checkbox"/>
7	BE-LA-SE-010	2014-04	Sensorische Beurteilung von Schokolade		<input type="checkbox"/>

**Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2017)  
BELAN Ziviltechniker-GmbH / (Ident.Nr.: 0278)**

gültig ab: 25.06.2019

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP <sup>1)</sup>	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO <sub>2)</sub>
7	BE-LA-SE-011	2014-12	Sensorische Beurteilung von Sushi und Sashimi		<input type="checkbox"/>
7	BE-LA-SE-012	2014-03	Sensorische Beurteilung von Fisch		<input type="checkbox"/>
7	BE-LA-SE-013	2014-02	Sensorische Beurteilung von Heringskäse		<input type="checkbox"/>
7	BE-LA-SE-014	2010-02	Sensorische Beurteilung von Hühnereiern		<input type="checkbox"/>
8	BVL L 00.00-9	1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	eingeschränkt auf Getränke	<input type="checkbox"/>
9	BVL L 06.00-2	1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		<input type="checkbox"/>
10	BVL L 06.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren		<input type="checkbox"/>
11	BVL L 06.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)		<input type="checkbox"/>
12	BVL L 06.00-6	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren		<input type="checkbox"/>
13	BVL L 06.00-7	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren		<input type="checkbox"/>
14	BVL L 06.00-8	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)		<input type="checkbox"/>

**Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2017)**  
**BELAN Ziviltechniker-GmbH / (Ident.Nr.: 0278)**

gültig ab: 25.06.2019

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP <sup>1)</sup>	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO <sup>2)</sup>
15	BVL L 17.00-1	1982-05	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	einschließlich feine Backwaren gemäß BVL L 18.00-12	<input type="checkbox"/>
16	DIN 10811-2	1997-10	Untersuchung von Tee und Tee-Erzeugnissen - Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von flüssigen Teegetränken - Teil 2: HPLC-Referenzverfahren (auch für geringe Gehalte an Theobromin)	nur Coffein	<input type="checkbox"/>
7	DIN 10964	2014-11	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung		<input type="checkbox"/>
17	EN 1132	1994-10	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des pH-Wertes		<input type="checkbox"/>
18	EN 1135	1994-10	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der Asche		<input type="checkbox"/>
19	EN 12856	1999-04	Lebensmittel - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren	eingeschränkt auf Getränke	<input type="checkbox"/>
20	EN ISO 4833-1	2013-11	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013)		<input type="checkbox"/>
21	ISO 13720	2010-10	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von Pseudomonas spp.	inkl. Geflügel	<input type="checkbox"/>
22	ISO 16649-2	2001-04	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von ?-glucuronidase-positiven-Escherichia-coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-?-D-Glucuronsäure		<input type="checkbox"/>

**Akkreditierungsumfang der Prüfstelle (EN ISO/IEC 17025:2017)  
BELAN Ziviltechniker-GmbH / (Ident.Nr.: 0278)**

gültig ab: 25.06.2019

Nr.	Dokumentnummer der Norm bzw. SOP <sup>1)</sup>	Ausgabe	Titel der Norm bzw. SOP	Bemerkungen	PvO <sup>2)</sup>
23	ISO 21528-2	2017-11	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontale Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren		<input type="checkbox"/>
24	OENORM EN 14130	2003-09	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC		<input type="checkbox"/>
25	OENORM EN ISO 6888-2	2003-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen- Agar (ISO 6888-2:1999) - Änderung 1: Präzisionsdaten		<input type="checkbox"/>

1) Als akkreditiert gelten ausschließlich die explizit aufgelisteten Prüfverfahren.

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) PvO: Prüfung kann - wenn markiert - auch vor Ort durchgeführt werden.