

Prüflaboratorium

Rechtsperson LVA GmbH
Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg
Internet www.lva.co.at
Ident Nr. 0140
Standort LVA GmbH
Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg

Datum der Erstakkreditierung 2000-05-15

Level 3 Akkreditierungsprogramm EN ISO/IEC 17025:2005
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-3/01:2012
ILAC-P9:2014
ILAC-P10:2013

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
91/180/EWGEntsch*91/180/EECEntsch*91/180/CEEE ntsch (1991-02)	N	Entscheidung der Kommission vom 14. Februar 1991 zur Festlegung bestimmter Analyse- und Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Milch		Enzymatisches Verfahren	Milch	Peroxidaseaktivität	eingeschränkt auf Anhang II, Kapitel 3: Bestimmung der Peroxidaseaktivität
AOAC 925.40 (1998-10)	N	Bestimmung der Feuchtigkeit von Nuss und Nussprodukten im Vakuumtrockenschrank bei 95 - 100 °C		Gravimetrisches Verfahren	Nuss, Nussprodukte	Feuchtigkeit	
AOAC 985.29 (1998-10)	N	Bestimmung von Ballaststoffen in Lebensmitteln		Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	Ballaststoffanteil	
BVL F 0003(EG) (2010-09)	N	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Futtermitteln - Kjeldahl-Verfahren - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABI. EG L 54/1 vom 26.02.2009)		Kjeldahl Verfahren	Futtermitteln	Rohproteingehalt	
BVL F 0017(EG) (2010-09)	N	Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Futtermitteln - Fotometrisches Verfahren - Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABI. EG L 54/1 vom 26.02.2009)		Photometrisches Verfahren	Futtermitteln	Gesamtphosphor	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL F 0054 (2011-06)	N	Untersuchung von Futtermitteln - Fettarme Futtermittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid- Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 12396 Teil 2, Ausgabe Dezember 1998) (Übernahme der amtlichen Methode L 00.00-49/2, November 1999, Band I (Lebensmittel) der Amtlichen Sammlung)		GC-MS	Futtermittel	Dithiocarbamat, Thiuramdisulfid	
BVL L 00.00-10 (1984-11)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln		HPLC mit DAD	Lebensmittel, flüssige und pastöse Kosmetika	Benzoessäure, Sorbinsäure	
BVL L 00.00-115/1 (2015-03)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC- MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril- Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS modular) (Neufassung der Methode L 00.00-115 durch die Arbeitsgruppe "Pestizide" nach § 64 LFGB)		GC-MS/MS, HPLC-MS/MS	Lebensmittel	eingeschränkt auf die Module E8 und E9: Alkalische Hydrolyse der Ester und Konjugate saurer Pestizide	Die aktuelle PLT wird tagesaktuell auf der Homepage der LVA veröffentlicht.
BVL L 00.00-136 (2011-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pflanzenschutzmittel- Wirkstoffen und Metaboliten in Wasser mittels HPLC und Tandem- Massenspektrometrie		HPLC-MS/MS, Gc-MS/MS	Trinkwasser	Pestizide und deren Metaboliten	Die aktuelle PLT wird tagesaktuell auf der Homepage der LVA veröffentlicht.
BVL L 00.00-34 (2010-09)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)		GC-MS	tierische Lebensmittel	DDT's, Hexachlorcyclohexan, (Alpha- und Beta-Isomer) und Lindan (Gamma-Isomer)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 00.00-36/2 (2004-07)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 13191-2, Ausgabe Oktober 2000, als Ersatz für die bisherige amtliche Methode L 00.00-36)		GC-MS	Nüsse, Gewürze, Tee, Getreide, Obst, Gemüse, Bier	Bromid	
BVL L 00.00-9 (1984-11)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln		HPLC mit DAD	Lebensmittel, Limonadengrundstoff gemäß BVL L 32.16-1, flüssige und pastöse Kosmetika	Benzoessäure, Sorbinsäure	
BVL L 00.00-98 (2007-04)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren		RT-PCR	Lebensmittel, Futtermittel	Salmonellen	
BVL L 01.00-20 (2013-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop- Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)		Gravimetrisches Verfahren	Milch, Milchprodukte	Fettgehalt	
BVL L 01.00-27 (1988-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren		Gravimetrische Verfahren	Milch, Milchprodukte	Trockenmassegehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 01.00-85 (2011-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Rückständen der Antibiotika-Gruppen - Macrolide, Lincosamide, Chinolone, Tetracycline, Sulfonamide und Trimethoprim in Milch - HPLC-MS/MS-Verfahren		HPLC-MS	Milch, Milchprodukte, Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch und Meeresfrüchte, Honig (nur Tilmicosin)	Tilmicosin (nur Honig), Ciprofloxacin, Danofloxacin, Enrofloxacin, Flumequin, Marbofloxacin, Erthromycin A, Lincomycin, Pirlimycin, Spiramycin, Tylosin, Amoxicillin, Ampicillin, Cetiofur, Cloxacillin, Penicillin G (=Benzylpenicillin), Penicillin V (=Phenoxybenzylpenicillin), Sulfadiazin, Sulfadimethoxin, Sulfadimidin (=Sulfamethazin), Sulfadoxin, Sulfamerazin, Sulfamethoxazol, Sulfamethoxyipyridazin, Sulfathiazol, Trimethoprim, Chlortetracyclin und 4-epi Chloretetracyclin, Doxycyclin, Oxytetracycline und 4-epi Oxytetracyclin, Tetracycline und 4- epi Tetracyclin	
BVL L 02.06- E(EG)und1(EG)bis8(EG) (1981-01)	N	Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte		Gravimetrisches Verfahren	Milchprodukte	Vorbereitung, Trockenmasse, Wassergehalt	
BVL L 03.00-17 (1990-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10324, Ausgabe Dezember 1990)		Photometrisches Verfahren	Käse, Schmelzkäse	Gesamtphosphorgehalt	
BVL L 03.00-30 (2002-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Käse		Gravimetrisches Verfahren	Käse	Gesamtasche	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 03.00-39 (2010-09)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Stärke in geriebenem Käse - Enzymatisches Verfahren		Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	Stärkeanteil	
BVL L 03.00-40 (2013-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Listeria monocytogenes in Käse real-time PCR-Verfahren		RT-PCR	Lebensmittel, Futtermittel	Listeria monocytogenes	
BVL L 05.00-11 (1995-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten		pH Messung	Eier, Eiprodukte	pH-Wert	
BVL L 05.00-12 (2012-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten		Gravimetrisches Verfahren	Ei, Eiprodukte	Trockenmasse	
BVL L 05.00-13 (1991-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten		Gravimetrisches Verfahren	Ei, Eiprodukte	Aschegehalt	
BVL L 05.00-14 (1991-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtlipidgehaltes in Eiern und Eiprodukten		Gravimetrisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	Gesamtlipidgehalt	
BVL L 05.00-15 (2007-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten		Kjeldahl-Verfahren	Eier, Eiprodukte	Rohproteingehalt	
BVL L 05.00-19 (1995-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzoesäure in Eiprodukten		HPLC mit DAD	Eiprodukte	Benzoesäure, Sorbinsäure	
BVL L 06.00-2 (1980-09)	N	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		pH-Messung	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch, Fischprodukte, Fertiggerichte, Brot, Back- und Dauerbackwaren	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, Fleischerzeugnisse	Wassergehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 06.00-4 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)		Gravimetrisches Verfahren	Wurstwaren, Fertiggerichte, Kindernährmittel, Zuckerwaren, Fette, Süßwaren, Fisch, Fischerzeugnisse und Wurstwaren gemäß BVL L 08.00-4	Aschegehalt	
BVL L 06.00-6 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull- Stoldt - Referenzverfahren		Gravimetrisches Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse	Gesamtfettgehalt	
BVL L 06.00-7 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren		Kjeldahl-Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Fruchtzubereitungen und Getränken	Rohproteingehalt	
BVL L 06.00-8 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)		Photometrisches Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	Hydroxyprolinegehalt	
BVL L 06.00-9 (2008-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren		Photometrisches Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Backwaren, Mayonnaise, Dressing und verwandten Produkten, Fisch, Kindernahrung, Getreide und Getreideerzeugnisse, Milchprodukte	Gesamtphosphorgehalt	
BVL L 06.32-1 (2013-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Campylobacter spp. in Hackfleisch - Real-time PCR-Verfahren		RT-PCR	Lebensmittel, Futtermittel	Campylobacter spp.	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 07.00-13 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren		Enzymatisches Analysen	Fleischerzeugnisse	Citronensäure	
BVL L 07.00-15 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren		Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	Milchsäure	
BVL L 07.00-25 (1983-05)	N	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen		Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	Stärkegehalt	
BVL L 07.00-59 (2008-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glutaminsäure in Fleischerzeugnissen - HPLC-Verfahren		HPLC mit DAD	Fleischerzeugnisse	Glutaminsäure	
BVL L 08.00-60 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren		NIR Verfahren	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	Rohprotein-, Wasser-, Fett-, Aschegehalt	
BVL L 10.00-5 (1999-11)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren		HPLC mit Fluoreszenz Detektor	Fisch, Fischerzeugnisse, Käse, Wein, Sekt,	Histamin	Extraktion mit Methanol, ohne Internem Standard
BVL L 13.05-1 (1984-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine		Gravimetrisches Verfahren	Margarine, Halbfettmargarine gemäß BVL L 13.06-1	Wassergehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 13.05-3 (2002-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen (Wissensch. Verlagsges. m.b.H. Stuttgart)		Gravimetrisches Verfahren	Margarine, Streichfette,	Fettgehalt	
BVL L 13.05-5 (1984-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes in Margarine		pH Messung	Margarine, Halbfettmargarine gemäß BVL L 13.06-5	pH-Wert	
BVL L 13.05-6 (1985-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine		Kjeldahl-Verfahren	Margarine, Halbfettmargarine gemäß BVL L 13.06-6	Gesamtproteingehalt	
BVL L 16.01-2 (2008-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl		Gravimetrisches Verfahren	Getreidemehl, Nudeln, Reis, Getreide	Bestimmung der Asche	
BVL L 17.00-1 (1982-05)	N	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen		Gravimetrisches Verfahren	Brot; Kleingebäck aus Brotteigen, Feine Backwaren gemäß BVL L 18.00-12	Trocknungsverlust	
BVL L 17.00-15 (2013-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren		Kjeldahl Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen, Feine Backwaren gemäß BVL L 18.00-13	Rohproteingehalt	
BVL L 17.00-2 (1982-05)	N	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen		Titration	Brot; Kleingebäck aus Brotteigen, Backwaren	Säuregrad	
BVL L 17.00-3 (2002-12)	N	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen		Gravimetrisches Verfahren	Brot; Kleingebäck aus Brotteigen, Feine Backwaren	Aschegehalt	
BVL L 17.00-4 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich - Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie		Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel; Kleingebäck aus Brotteigen, Feine Backwaren	Gesamtfettgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 18.00-16 (1999-11)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren		HPLC mit DAD	Feine Backwaren	Theobromin	
BVL L 20.01/02-1 (1980-05)	N	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen		pH-Messung	Emulgierten Soßen	pH-Wert	
BVL L 20.01/02-2 (1980-05)	N	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen		Titration	Emulgierten Soßen	Säuregehalt	
BVL L 20.01/02-3 (1980-05)	N	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen		Gravimetrisches Verfahren	Emulgierten Soßen	Trockenmassegehalt	
BVL L 20.01/02-5 (1980-05)	N	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen		Gravimetrisches Verfahren	Emulgierten Soßen	Gesamtfettgehalt	
BVL L 22.02/04-4 (2010-09)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren		Gravimetrisches Verfahren	getrocknete Teigwaren, Getreide, Getreideerzeugnisse	Trockenmasse	
BVL L 26.04-3 (1987-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut		pH-Wert	Sauerkraut	pH-Wert	
BVL L 26.04-4 (1987-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut		Titration	Sauerkraut	Gesamtsäure	
BVL L 26.11.03-1 (1983-05)	N	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion		Refraktrometrisches Verfahren	Tomatenmark	Trockenmasse	
BVL L 26.11.03-11 (2002-12)	N	Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark		Kjeldahl-Verfahren	Tomatenmark, Tomatenketchup	Gesamtstickstoff	
BVL L 26.11.03-15 (1983-11)	N	Bestimmung der Ameisensäure in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)		Enzymatische Analysen	Tomatenmark; Tomatenketchup	Ameisensäure	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 26.11.03-1a (1983-05)	N	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode)		Gravimetrisches Verfahren	Tomatenmark	Trockensubstanzgehalt	
BVL L 26.11.03-3 (1983-05)	N	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark		pH-Messung	Tomatenmark, Tomatenketchup	pH-Wert	
BVL L 26.11.03-4 (1983-05)	N	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)		Titration	Tomatenmark	Gesamtsäuregehalt	
BVL L 26.11.03-5 (1983-05)	N	Bestimmung von Citronensäure in Tomatenmark (enzymatische Methode)		Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenketchup	Citronensäure	Extraktion mit Perchlorsäure
BVL L 26.11.03-6 (1983-05)	N	Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenmark		Gravimetrisches Verfahren	Tomatenmark	Sandgehalt	
BVL L 36.00-12 (1992-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Ethanol in Bier mit geringem Alkoholgehalt		Photometrisches Verfahren	Bier	Ethanolgehalt	
BVL L 36.00-2 (1989-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in Bier		pH-Messung	Bier	pH-Wert	
BVL L 36.00-3 (1989-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der relativen Dichte d _{20/20} von Würze und Bier		Dichtebestimmung, Pyknometer	Bier, Würze	Dichte	
BVL L 37.00-1 (2002-12)	N	Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer (Referenzmethoden)		Dichtebestimmung, Pyknometer	alkoholhaltige Erzeugnisse	Ethanolgehalt	
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		Gravimetrisches Verfahren	Zucker	Trockenmasse, Asche, Wassergehalt	eingeschränkt auf Bestimmung des Masseverlustes, der Trockenmasse, der Sulfatasche und der Bestimmung des Gehaltes an reduzierenden Zuckern, als Invertzucker ausgedrückt (Knight - Allen -Methode)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 43.08-1 (1996-02)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase- Hochleistungsflüssigkeitschromatographie		HPLC mit DAD	Zuckerwaren, Tee, Getränke	Glycyrrhizin, Lakritz	
BVL L 44.00-3 (1985-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade		Gravimetrisches Verfahren	Schokolade, Schokoladenerzeugnisse	Trockenmasse	
BVL L 44.00-4 (1985-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade		Gravimetrisches Verfahren	Schokolade	Gesamtfettgehalt	
BVL L 45.00-1 (1999-11)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Kakao		HPLC mit DAD	Kakao, Kakaowerzeugnisse	Theobromin, Coffein	
BVL L 46.02-1 (2013-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Röstkaffee nach Karl Fischer; Referenzverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10772-1, Ausgabe Juni 2009)		Karl-Fischer Verfahren	Röstkaffee	Wassergehalt	
BVL L 46.02-3 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Verfahren für Röstkaffee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776-1, Ausgabe Juli 2016)		pH-Messung	Röstkaffee	pH-Wert	
BVL L 46.03-4 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Verfahren für Kaffee-Extrakt (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10776-2, Ausgabe Juli 2016)		pH-Messung	Kaffeeextrakt	pH-Wert	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 47.00-3 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtsäure von Tee (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10802, Ausgabe April 2016)		Gravimetrisches Verfahren	Tee	Gesamtsäuregehalt	
BVL L 52.01.01-4 (1983-11)	N	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)		Titration	Tomatenketchup	Gesamtsäuregehalt	
BVL L 52.01.01-7 (1983-11)	N	Bestimmung der flüchtigen Säuren in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen		Titration	Tomatenketchup	ausgedrückt als Essigsäure	
BVL L 52.04-1 (1987-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Messung des pH-Wertes in Essig, ausgenommen Weinessig		pH-Messung	Essig	pH-Wert	
BVL L 52.04-2 (1987-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig		Titration	Essig	Gesamtsäuregehalt	
BVL L 52.06-1 (1988-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Trockenmasse in Speisesenf		Gravimetrisches Verfahren	Speisesenf	Trockenmasse	
BVL L 52.06-2 (1988-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf		Gravimetrisches Verfahren	Speisesenf	Gesamtfettgehalt	
BVL L 57.00-1(EG) (2014-02)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmittelzusatzstoffen - Anhang II, Methode 15 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 257/25 vom 10.09.81)		pH-Messung	Citronensäure, Essigsäure, Natriummonohydrogenphos- phat-Dihydrat, Ascorbinsäure, Milchsäure, Acesulfam, Xanthan	pH-Wert	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DGF C-IV 5 (2012-01)	N	Bestimmung des Brechungsindex in Fetten		Refraktrometrie	Fette	Brechungsindex	
DIN 10113-1 (1997-07)	N	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren		Gussplattenverfahren	Lebensmittel	Oberflächenkeimzahl	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10113-3 (1997-07)	N	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)		Kulturverfahren	Lebensmittel	Oberflächenkeimzahl	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10223 (1996-01)	N	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche		Gravimetrisches Verfahren	Gewürze und würzende Zutaten, Trockenpilze, Trockenobst, kräuterhaltige Mischungen (Suppen)	Gesamtasche, säureunlösliche Asche	
DIN 10316 (2000-08)	N	Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten, nach Soxhlet-Henkel		Titration	Milch, flüssige Milchprodukte	Säuregrad	
DIN 10325 (2010-07)	N	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Citronensäuregehaltes - Enzymatisches Verfahren		Enzymatisches Verfahren	Milch; Milcherzeugnisse	Citronensäuregehalt	Extraktion mit Perchlorsäure
DIN 10335 (2010-09)	N	Milch und Milcherzeugnisse ausgenommen Milchpulver - Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) - Enzymatisches Verfahren		Enzymatisches Verfahren	Milch; Milcherzeugnisse	Milchsäure	
DIN 10349 (2004-10)	N	Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma		pH-Messung	Butterplasma	pH-Wert	
DIN 10477 (2000-08)	N	Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten		Gravimetrisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	Gesamtasche	
DIN 10479-1 (2000-06)	N	Butyrometrische Bestimmungen des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 1: Allgemeine Anleitung für die Anwendung butyrometrischer Verfahren und technische Lieferbedingungen für Amylalkohol		Butyrometrisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	Fettgehalt	
DIN 10479-2 (2001-11)	N	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 2: Produktspezifische Anforderungen		Butyrometrisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	Fettgehalt	
DIN 10743 (2013-05)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an wasserunlöslichen Stoffen		Gravimetrisches Verfahren	Honig	Wasserunlösliche Stoffe	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10751-3 (2002-02)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 3: Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren		HPLC mit DAD	Honig, Marmelade	Hydroxymethylfurfural	
DIN 10752 (1992-05)	N	Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Refraktometrisches Verfahren		Refraktometrisches Verfahren	Honig	Wassergehalt	
DIN 10753 (2000-12)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit		Leitfähigkeitsmessung	Honig	Elektrische Leitfähigkeit	
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		Titration	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-RI	Honig	Glucose, Fructose, Saccharose, Maltose	
DIN 10775-1 (2016-07)	N	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils; Verfahren für Röstkaffee		Gravimetrisches Verfahren	Röstkaffee	Wasserunlöslicher Extraktanteil	
DIN 10805 (1985-10)	N	Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche		Gravimetrisches Verfahren	Tee	Säureunlösliche Asche	
DIN 10964 (2014-11)	N	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung		Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Lebensmittel, Futtermittel	Geruch, Geschmack, Form, Farbe	
DIN 10969 (2001-05)	N	Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung		Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	AMA Gütesiegel Speiseöl / AMA Gütesiegel Fleischwaren / AMA Gütesiegel Bier	Geruch, Geschmack, Form, Farbe	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 38404-3 (2005-07)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C) - Teil 3: Bestimmung der Absorption im Bereich der UV-Strahlung, Spektraler Absorptionskoeffizient (C 3)		Photometrisches Verfahren	Trübungsfreie Wässer (Mineralwasser, Trinkwasser)	DOC	
DIN 38404-4 (1976-12)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen (Gruppe C); Bestimmung der Temperatur (C 4)		Temperaturmessung	Trübungsfreie Wässer (Mineralwasser, Trinkwasser)	Temperatur	
DIN 38405-13 (2011-04)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Anionen (Gruppe D) - Teil 13: Bestimmung von Cyaniden (D 13)		Photometrisches Verfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	Gesamtcyanid, leicht flüchtige Cyanide	
DIN 38405-21 (1990-10)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Anionen (Gruppe D); Photometrische Bestimmung von gelöster Kieselsäure (D 21)		Photometrisches Verfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	Kieselsäure	
DIN 38405-26 (1989-04)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Anionen (Gruppe D); Photometrische Bestimmung des gelösten Sulfids (D 26)		Photometrisches Verfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	gelöstes Sulfid	mit Merck Spektroquant 14779
DIN 38406-5 (1983-10)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Kationen (Gruppe E); Bestimmung des Ammonium-Stickstoffs (E 5)		Photometrisches Verfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	Ammoniumstickstoff	
DIN 38408-5 (1990-06)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Gasförmige Bestandteile (Gruppe G); Bestimmung von Chlordioxid (G 5)		Photometrisches Verfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	Chlordioxid	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 38409-1 (1987-01)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Summarische Wirkungs- und Stoffkenngößen (Gruppe H); Bestimmung des Gesamttrockenrückstandes, des Filtrattrockenrückstandes und des Glührückstandes (H 1)		Gravimetrisches Verfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	Gesamttrockenrückstand	
DIN 38409-23 (2010-12)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngößen (Gruppe H) - Teil 23: Bestimmung der bismutaktiven Substanzen (H 23)		Photometrisches Verfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	Bismutaktive Substanzen angegeben als Nonylphenoethoxylat	
DIN 38409-7 (2005-12)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngößen (Gruppe H) - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazität (H 7)		Titration	Mineralwasser, Trinkwasser	Säure- und Basekapazität	
DIN EN 12396-2 (1998-12)	N	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren; Deutsche Fassung EN 12396-2:1998		GC-MS	fettarme Lebensmittel	Dithiocarbamat, Thiuramdisulfid	
DIN EN ISO 10523 (2012-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts (ISO 10523:2008); Deutsche Fassung EN ISO 10523:2012		pH Messung	Mineralwasser, Trinkwasser	pH-Wert	
DIN ISO 10727 (2004-05)	N	Tee und fester Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes - Verfahren mit Hochleistungsflüssigchromatographie (ISO 10727:2002)		HPLC mit DAD	Tee	Coffeingehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN ISO 20481 (2011-01)	N	Kaffee und Kaffee-Erzeugnisse - Bestimmung des Coffeingehaltes mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (HPLC) - Referenzverfahren (ISO 20481:2008)		HPLC mit DAD	Kaffee und Kaffee- Erzeugnisse	Coffeingehalt	
EGV 152/2009*ECV 152/2009*CEV 152/2009 (2009-01)	N	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln		Gravimetrisches Verfahren	Futtermitteln	Feuchtigkeitsgehalt, Fettgehalt, Rohfasergehalt, Rohaschegehalt, Vitamin-E	Anhang III, Methode A - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes; Anhang III, Methode H - Bestimmung des Gehaltes an Rohölen und -fetten; Anhang III, Methode I - Bestimmung des Rohfasergehalt Anhang III, Methode M - Bestimmung des Rohaschegehaltes Anhang IV, Methode B - Bestimmung des Vitamin E- Gehalts

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EGV 2870/2000*ECV 2870/2000*CEV 2870/2000 (2000-12)	N	Verordnung (EWG) Nr. 2870/2000 der Kommission vom 19. Dezember 2000 mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen		Dichtemessung, Gravimetrisches Verfahren, GC-FID	Spirituosen	Dichte, tatsächlicher Alkoholgehalt, Gesamttrockenextrakt, flüchtige Bestandteile	Anhang I Methode A: Bestimmung des Alkoholgehaltes in Volumen flüchtigen Bestandteile von Spirituosen durch Pyknometrie Anhang I Methode B: Bestimmung des tatsächlichen Alkoholgehaltes von Spirituosen - elektronische Dichtemessung Anhang II: Bestimmung des Gesamttrockenextraktex von Spirituosen - einschließlich Essig, Bier und Liköre Anhang III: Bestimmung der flüchtigen Bestandteile von Spirituosen - - erweitert auf Essigsäuremethylester, Allylalkohol, Methyllactat, 1-Hexanol, Diethylsuccinate, 2-Phenylethanol, Ethylactanoate, Ethyldecanoat, Ethyllaurat, eingeschränkt auf Methanol in Wein, Essig und Essenzen
EN 1132 (1994-10)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des pH-Wertes		pH-Messung	Frucht- und Gemüsesäfte, alkoholische- und nichtalkoholische Getränke	pH-Wert	
EN 1133 (1994-10)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der Formolzahl		Titration	Frucht- und Gemüsesäfte	Formolzahl	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN 1135 (1994-12)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der Asche		Gravimetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Getränke, Obst, Obstzubereitungen, Gemüse und Gemüsezubereitungen	Aschegehalt	
EN 1136 (1994-10)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Phosphorgehaltes - Spektralphotometrisches Verfahren		Photometrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Getränke allgemein, Obst, Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse	Phosphorgehalt	
EN 1137 (1994-12)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH		Enzymatisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Getränke	Citronensäure	
EN 1138 (1994-12)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an L-Apfelsäure (L-Malat) - Spektralphotometrische Bestimmung von NADH		Photometrisches Verfahren	Frucht-, Gemüsesäfte, Bier, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse	L-Apfelsäure	
EN 1186-14 (2002-09)	N	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 14: Prüfverfahren für "Ersatzprüfungen" für die Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95 %igem Ethanol		Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	Essigsäure, Ethanol, Poly(2,6-diphenyl-p-phenyloxid), pflanzliches Öl, Isooctan	
EN 1186-15 (2002-12)	N	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in iso-Octan und/oder 95%iges Ethanol		Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	Essigsäure, Ethanol, Poly(2,6-diphenyl-p-phenyloxid), pflanzliches Öl, Isooctan	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN 1186-3 (2002-07)	N	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen		Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	Essigsäure, Ethanol, Poly(2,6-diphenyl-p-phenyloxid), pflanzliches Öl, Isooctan	
EN 1186-5 (2002-04)	N	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrigen Prüflebensmitteln mittels Zellen		Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel	Essigsäure, Ethanol, Poly(2,6-diphenyl-p-phenyloxid), pflanzliches Öl, Isooctan	
EN 1186-7 (2002-07)	N	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrigen Prüflebensmitteln mit einem Beutel		Gravimetrische Verfahren (Trockenverlust, Glühverlust, Asche, Fällungen zur Bestimmung eines Inhaltsstoffs udgl.)	Lebensmittel	Essigsäure, Ethanol, Poly(2,6-diphenyl-p-phenyloxid), pflanzliches Öl, Isooctan	
EN 1186-9 (2002-07)	N	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrigen Prüflebensmitteln durch Füllen des Gegenstandes		Gravimetrische Verfahren (Trockenverlust, Glühverlust, Asche, Fällungen zur Bestimmung eines Inhaltsstoffs udgl.)	Lebensmittel	Essigsäure, Ethanol, Poly(2,6-diphenyl-p-phenyloxid), pflanzliches Öl, Isooctan	
EN 12014-2 (2017-12)	N	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 2: HPLC/IC-Verfahren für die Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüse und Gemüseerzeugnissen		Ionenchromatographie	Gemüse, Gemüseerzeugnisse	Nitrat, Nitrit	
EN 12014-4 (2005-07)	N	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 4: Ionenchromatographisches Verfahren (IC) für die Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen		Ionenchromatographie	Fleischerzeugnisse	Nitrat, Nitrit	
EN 12135 (1997-12)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Kjeldahlverfahren		Kjeldahl-Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte	Gesamtstickstoffgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN 12145 (1996-10)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der gesamten Trockensubstanz - Gravimetrisches Verfahren mit Masseverlust beim Trocknen		Gravimetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Fruchtzubereitungen, Obst, Gemüse, Gemüsezubereitungen, Fertiggerichte und alkoholfreie Erfrischungsgetränke	Masseverlust	
EN 12147 (1996-12)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der titrierbaren Säure		Titration	Frucht- und Gemüsesäfte, alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke, Obst, Obsterzeugnisse, Gemüse, Gemüseerzeugnisse, Brotaufstriche, Konfitüren, Marmeladen	titrierbare Säure	
EN 12821 (2009-08)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin D mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von Cholecalciferol (D3) oder Ergocalciferol (D2)		HPLC-RI	Lebensmittel	Vitamin D	
EN 12822 (2014-08)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin E mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von α -, β -, γ - und δ -Tocopherol		HPLC-RI, UV-VIS	Lebensmittel	a,b,c,d Tocopherol	
EN 12823-1 (2014-08)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol		HPLC-RI, UV-VIS	Lebensmittel	E-Retinol, 13-Z Retinol	
EN 12823-2 (2000-07)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin A mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie - Teil 2: Bestimmung von β -Carotin		HPLC-RI, UV-VIS	Lebensmittel	b-Carotin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN 12856 (1999-07)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren		HPLC mit DAD	Lebensmittel	Acesulfam-K, Aspartam, Saccharin, Coffein, Benzoesäure, Sorbinsäure, Theobromin, Neotam	
EN 12857 (1999-07)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Cyclamat - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren		HPLC mit DAD	Lebensmittel	Cyclamat	
EN 13804 (2013-04)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Allgemeines und spezielle Festlegungen		ICP-MS	Lebensmittel	Pb, Cd, Hg, As, Cr, Na, Mg, Ca, K	
EN 13805 (2014-12)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Druckaufschluss		ICP-MS	Lebensmittel	Fe, Al, Cu, Zn,	
EN 14122 (2014-07)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B1 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie		HPLC-UV	Lebensmittel	Vitamin B1	
EN 14152 (2014-08)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B2 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie		HPLC mit Fluoreszenz	Lebensmittel	Vitamin B2	
EN 14177 (2003-12)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung		HPLC-UV-VIS, DAD	Getränke	Patulin	Reinigung mit "Extrelut" an Stelle von fl./fl-Verteilung;
EN 14338 (2003-12)	N	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Voraussetzungen für die Bestimmung des Übergangs von Papier und Pappe durch die Anwendung von modifizierten Polyphenylenoxiden (MPPO) als ein Simulanz		Gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel; Pappe, Kunststoffe	Poly(2,6-diphenyl-p-phenyloxid)	
EN 14663 (2005-12)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B6 (einschließlich glucosidisch gebundener Verbindungen) mit HPLC		HPLC-UV	Lebensmittel	Vitamin B6	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN 15055 (2006-05)	N	Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat - LC-MS/MS-Verfahren		HPLC-MS/MS	Milchpulver, fettarme Lebensmittel	Chlormequat, Mepiquat	
EN 15086 (2006-03)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Isomalt, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln		Ionenchromatographie	Lebensmittel	Inosit, Sorbit, Xylit	
EN 15634-1 (2009-01)	N	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 1: Allgemeine Betrachtungen		PCR	Lebensmittel	Erdnuss, Haselnuss, Sellerie, Soja, Mandel, Paranuss, Sesam, Lupine, Senf	
EN 15662 (2008-11)	N	Pflanzliche Lebensmittel - Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - QuEChERS-Verfahren		HPLC-MS/MS, GC-MS/MS	Lebensmittel, Tierische Lebensmittel, Futtermittel	Pestizide	Die PLT wird tagesaktuell auf der Homepage der LVA veröffentlicht.
EN 15763 (2009-12)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss		ICP-MS	Lebensmittel, Futtermittel	Hg, Pb, Cd, As, Cr	
EN 15765 (2009-12)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Zinn mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss		ICP-MS	Lebensmittel	Zinn	
EN 16155 (2012-04)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Sucralose - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren		HPLC-RI	Lebensmittel	Sucralose	
EN 16618 (2015-04)	N	Lebensmittelanalytik - Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mit Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS)		HPLC-ESI-MS-MS	Lebensmittel	Acrylamid	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN 25663 (1993-09)	N	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung von Kjeldahl-Stickstoff; Verfahren nach Aufschluß mit Selen (ISO 5663:1984)		Kjeldahl Verfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	Gesamtstickstoff	
EN 27888 (1993-09)	N	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985)		Leitfähigkeitsmessung	Mineralwasser, Trinkwasser	Leitfähigkeit	
EN ISO 10304-1/AC (2012-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat (ISO 10304-1:2007/Cor 1:2010)		Ionenchromatographie	Mineralwasser, Trinkwasser	Fluorid, Bromid, Chlorid, Nitrit, Nitrat, Phosphat, Sulfat	
EN ISO 10304-3 (1997-08)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie - Teil 3: Bestimmung von Chromat, Iodid, Sulfid, Thiocyanat und Thiosulfat (ISO 10304-3:1997)		Ionenchromatographie	Mineralwasser, Trinkwasser	Iodid	
EN ISO 10304-4 (1999-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie - Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belastetem Wasser (ISO 10304-4:1997)		Ionenchromatographie	Mineralwasser, Trinkwasser	Chlorat	
EN ISO 11085 (2015-09)	N	Getreide, Getreideerzeugnisse und Futtermittel - Bestimmung des Rohfettgehalts und des Gesamtfettgehalts mit dem Extraktionsverfahren nach Randall (ISO 11085:2015)		Gravimetrisches Verfahren	Futtermittel	Rohfettgehalt, Gesamtfettgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 12966-2 (2017-04)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern (ISO 12966-2:2017)		GC-FID	Fette und Öle aus Brot, Kleingebäck aus Brotteig, feinen Backwaren, Kakaoerzeugnissen, Getränken, Süßwaren, Speiseeis, Kaffeeerzeugnisse sowie in mit Obers, Milch oder Butter verfeinerten Lebensmittel	FSME	
EN ISO 12966-3 (2016-06)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) (ISO 12966-3:2016)		GC	Fette und Öle aus Brot, Kleingebäck aus Brotteig, feinen Backwaren, Kakaoerzeugnissen, Getränken, Süßwaren, Speiseeis, Kaffeeerzeugnisse sowie in mit Obers, Milch oder Butter verfeinerten Lebensmitteln	FSME	
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 Fluoreszenz/DAD	Milch, Milchprodukte	Aflatoxin M1	
EN ISO 15061 (2001-07)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren mittels Ionenchromatographie (ISO 15061:2001)		Ionenchromatographie	Mineralwasser, Trinkwasser	gelöstes Bromat	
EN ISO 16266 (2008-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)		Membranfiltrationsverfahren	Wasser	Wasserbeschaffenheit	einschließlich folgender Normen: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen (ISO 7704:1985)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 20483 (2013-12)	N	Getreide und Hülsenfrüchte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes - Kjeldahl-Verfahren (ISO 20483:2013)		Kjeldahl-Verfahren	Getreide und Hülsenfrüchte	Rohproteingehalt	
EN ISO 21570 (2005-11)	N	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (ISO 21570:2005)		PCR	Lebensmittel, Futtermittel, Saatgut	MON 89788, GTS-40-3-2, A2704-12, MON88017-2, Bt11, NK603, TC1507, GA21, MON810, MON863, Bt 176, GT/RT 73;	
EN ISO 3960 (2017-02)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (ISO 3960:2017)		Iodometrisches Verfahren	Fette	Peroxidzahl	
EN ISO 4120 (2007-07)	N	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung (ISO 4120:2004)		Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Lebensmittel	Farbe, Geruch, Geschmack	
EN ISO 5534 (2004-05)	N	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004)		Gravimetrisches Verfahren	Käse und Schmelzkäse; Trockenmasse	Gesamttrockenmasse	
EN ISO 5537 (2004-06)	N	Milchpulver - Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (ISO 5537:2004)		Gravimetrisches Verfahren	Milchpulver	Wassergehalt	
EN ISO 6222 (1999-05)	N	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)		Gussplattenverfahren	Wasser	Koloniezahl	
EN ISO 660 (2009-06)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität (ISO 660:2009)		Titration	Fette	Säurezahl	
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	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 6878 (2004-06)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Phosphor - Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat (ISO 6878:2004)		Photometrisches Verfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	Phosphorgehalt	
EN ISO 712 (2009-11)	N	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Referenzverfahren (ISO 712:2009)		Gravimetrisches Verfahren	Getreide und Getreideerzeugnisse, Hülsenfrüchte	Feuchtegehalt	
EN ISO 7393-2 (2018-01)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen (ISO 7393-2:2017)		Photometrisches Verfahren	Wasser	freies Chlor, Gesamtchlorid	
EN ISO 7887 (2011-12)	N	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung (ISO 7887:2011)		Photometrisches Verfahren	Trinkwasser, Oberflächenwasser, Grundwasser	Färbung	
EN ISO 7899-2 (2000-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000)		Membranfiltrationsverfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	intestinale Enterokokken	einschließlich folgender Normen: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen (ISO 7704:1985)
EN ISO 8420 (2008-05)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen (ISO 8420:2002)		Gravimetrisches Verfahren	Fette, Öle	polare Bestandteile	
EN ISO 8467 (1995-03)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index (ISO 8467:1993)		Titration	Trinkwasser, Mineralwasser	Permanganat-Index	
EN ISO 8534 (2017-02)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei) (ISO 8534:2017)		Karl-Fischer-Verfahren	Fette, Öle	Wassergehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 8968-1 (2014-02)	N	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (ISO 8968-1:2014)		Kjeldahl-Verfahren	Milch; Milcherzeugnisse, Käse, Speiseeis, Mayonaise, Würzen	Rohprotein	
EN ISO 9233-2 (2013-05)	N	Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse (ISO 9233-2:2007 einschließlich Amd 1:2012)		HPLC-UV	Käse, Käserinde und Schmelzkäse	Natamycin	
EN ISO 9308-1/A1 (2017-01)	N	Wasserbeschaffenheit Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016)		Membranfiltrationsverfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	E.coli	
EURL-SRM QAC (2016-03)	N	Bestimmung von Quarternären Ammonium Verbindungen unter Anwendung der QuEChERS-Methode ohne Aufreinigung mittels HPLC-MS/MS		HPLC-MS/MS, GC-MS/MS	Lebensmittel, Futtermittel	Benzalkoniumchlorid, Dicyclidimethylammoniumchlorid	
EURL-SRM QuPPE (2017-09)	N	Bestimmung von hochpolaren Pestiziden in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		HPLC-MS/MS, GC-MS/MS	pflanzliche Lebensmittel, Milch	Hochpolare Pestizide	Die PLT wird tagesaktuell auf der Homepage der LVA veröffentlicht.
FIL-IDF 165 (1993-01)	N	Butteroil - Determination of contents of antioxidants - Method by liquid chromatography		HPLC mit DAD	Butteroil	Propylgallat, Octylgallat, Laurylgallat, BHT, BHA, NDGA, TBHQ, Inoxo-100, THBP	
ICUMSA GS 2/3/9-17 (2011-01)	N	Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit in Zucker		Elektrische Leitfähigkeitsmessung	Zucker	Elektrische Leitfähigkeit	
IFU 1a (2005-01)	N	Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Getränken		Biegeschwinger	Getränke allgemein, Essig, Öl, Milch, Obers	Dichte	
IFU 26 (2012-01)	N	Bestimmung von wasserlöslichen Pektinen in Fruchtsäften und Nektaren - photometrisches Verfahren		Photometrisches Verfahren	Fruchtsäfte, Nektar	wasserlösliche Pektine	nur Verfahren 3.2.2

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
IFU 5 (2005-01)	N	Bestimmung der flüchtigen Säure von Getränken (Internationale Fruchtsaftunion IFU Analysen Nr. 5)		Titration	Fruchtsaft	Flüchtigen Säure (außer H ₂ CO ₃ , H ₂ SO ₃), Angabe als Essigsäuregehalt	
IFU 52 (2005-01)	N	Bestimmung von Alkohol (enzymatisch) in Getränken		Enzymatisches Verfahren	Getränke	Ethanolgehalt	
IFU 69 (2005-01)	N	Bestimmung von Hydroxymethylfurfural (HPLC) in Säften		HPLC mit DAD	Säfte	Hydroxymethylfurfural	
IFU 8 (2017-01)	N	Bestimmung der Trockensubstanz (Brix) mittels Refraktion		Refraktrometrie	Getränke	Trockensubstanz	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 11290-1 (2017-05)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren		Gussplattenverfahren	Lebensmittel	Listeria monocytogenes, Listeria spp.	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 11290-2 (2017-05)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Listeria monocytogenes, Listeria spp.	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 11930 (2019-01)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Bewertung des antimikrobiellen Schutzes eines kosmetischen Produktes		Kulturverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	Candida albicans, Aspergillus brasiliensis, E.coli, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 13720 (2010-08)	N	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von Pseudomonas spp.		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Pseudomonas spp.	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 14189 (2013-11)	N	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Membranfiltrationsverfahren		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Mineralwasser	Chlostridium perfringens	einschließlich folgender Normen: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen (ISO 7704:1985)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 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 sulfit-reduzierenden Bakterien		Gussplattenverfahren	Lebensmittel	sulfit-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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	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	Lebensmittel	mesophile Milchsäurebakterien	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)
ISO 1576 (1988-07)	N	Tee; Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche		Gravimetrisches Verfahren	Tee	wasserlösliche und wasserunlösliche Asche	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 16212 (2017-06)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen		Koloniezählverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	Candida albicans	
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-Glucuronsäure		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	E.coli	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 17189 (2003-09)	N	Butter, Butterfett emulsionen und Streichfette - Bestimmung des Fettgehaltes (Referenzverfahren)		Gravimetrisches Verfahren	Butter, Butteremulsionen, Streichfette	Fettgehalt	
ISO 17294-2 (2016-07)	N	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma- Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope		ICP-MS	Trinkwasser, Mineralwasser, Getränke	Al, Fe, Mn, Pb, As, B, Sb, Se, Cd, Hg, Ni, Cu, Cr, Ba, Ag, Sn, Zn, Na, Mg, K, Ca	
ISO 1740 (2004-12)	N	Milchfetterzeugnisse und Butter - Bestimmung der Fettsäure-Acidität (Referenzverfahren)		Titration	Milchfetterzeugnisse, Butter	Fettsäure-Acidität	
ISO 18416 (2015-12)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Candida albicans		Kulturverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	Candida albicans	
ISO 21149 (2017-06)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien		Gussplattenverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	aerobe mesophile Bakterien	
ISO 21150 (2015-12)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli		Ausplattierungsverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	E.coli	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 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	Mineralwasser, Trinkwasser	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	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	Mineralwasser, Trinkwasser	Hefen und Schimmelpilze	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 21528-2 (2017-06)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontale Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Enterobacteriaceae	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 21571 (2013-03)	N	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion		PCR	Lebensmittel, Futtermittel, Saatgut	DNA	
ISO 21807 (2004-09)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Bestimmung der Wasseraktivität		Luftfeuchtigkeitsmessung	Lebensmittel	aw-Wert	
ISO 22717 (2015-11)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa		Koloniezählverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	Pseudomonas aeruginosa	
ISO 22718 (2015-12)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus		Kulturzahlverfahren	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	Staphylococcus aureus	
ISO 22935-3 (2009-04)	N	Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 3: Leitfaden für ein Verfahren zur Beurteilung der Übereinstimmung mit Produktspezifikationen für sensorische Eigenschaften durch Bewertung		Sensorische Prüfung	Milch; Milcherzeugnisse	Aussehen, Konsistenz, Geruch, Geschmack	
ISO 2479 (1972-12)	N	Natriumchlorid für Industriezwecke; Bestimmung der wasser- und säureunlöslichen Anteile und Herstellung der wichtigsten Lösungen für andere Bestimmungen		Gravimetrische Verfahren	Natriumchlorid	Unlösliche Anteile	
ISO 2483 (1973-01)	N	Natriumchlorid für Industriezwecke; Bestimmung des Masseverlustes bei 110 °C		Gravimetrisches Verfahren	Natriumchlorid	Masseverlust	
ISO 3727-1 (2001-12)	N	Butter - Bestimmung des Wassergehalts, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren)		Gravimetrisches Verfahren	Butter, Butterfett, Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Halbfettbutter	Wassergehalt	
ISO 3727-2 (2001-12)	N	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren)		Gravimetrisches Verfahren	Butter, Butterfett, Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Halbfettbutter	fettfreie Trockenmasse	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 3727-3 (2003-02)	N	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 3: Berechnung des Fettgehaltes		Berechnungsverfahren	Butter, Butterfett, Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Halbfettbutter	Fettgehalt	
ISO 3976 (2006-03)	N	Milchfett - Bestimmung des Peroxidgehalts		Photometrisches Verfahren	Milchfett	Peroxidasegehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 4832 (2006-02)	N	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Coliforme Keime	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 4833-1 (2013-09)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Gussplattenverfahren		Gussplattenverfahren	Lebensmittel	KBE	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 6541 (1981-06)	N	Landwirtschaftliche Lebensmittelerzeugnisse; Bestimmung des Rohfasergehaltes; modifizierte Scharrer- Methode		Gravimetrisches Verfahren	Tee	Rohfasergehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 6579-1 (2017-02)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.		Kulturverfahren	Lebensmittel	Salmonella spp.	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 6611 (2004-10)	N	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C		Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte	KBE von Hefen/Schimmelpilzen	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 6888-1 (1999-02)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Staphylokokken aureus und andere Spezies	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 7889 (2003-02)	N	Joghurt - Zählung von charakteristischen Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 37 °C		Koloniezählverfahren	Joghurt	Lactobacillen auf MRS-Agar / Streptokokken auf M17-Agar	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 7932 (2004-06)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Bacillus cereus	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)
ISO 9768 (1998-06)	N	Tee - Bestimmung des Wasser-Extrakts		Gravimetrisches Verfahren	Tee	Wasserextrakt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO/TS 6090 (2004-03)	N	Milch und Milchpulver, Buttermilch und Buttermilchpulver, Molke und Molkenpulver - Bestimmung der Phosphataseaktivität		Qualitative Nachweise	Milch	Phosphataseaktivität	
LVA-UM-BF07 (2016-02)	S	Coliforme Keime auf EMX-Agar mittels Membranfiltration in Getränken		Membranfiltrationsverfahren	Getränke	Coliforme Keime	einschließlich folgender Norm: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen (ISO 7704:1985)
LVA-UM-BF08 (2016-02)	S	Escherichia coli auf EMX-Agar mittels Membranfiltration in Getränken		Membranfiltrationsverfahren	Getränke	E.coli	einschließlich folgender Norm: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen (ISO 7704:1985)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-BH01 (2016-02)	S	Nachweis von antibakteriellen Hemmstoffen mittels Agardiffusionsverfahren in Trinkmilch und nicht fermentierten Milchmischgetränken, Schlagobers		Agardiffusionsverfahren	Milch, Schlagobers, nicht- fermentierte Milchmischgetränke, keine kakaohaltigen Milchprodukte	beta-Lactame, Sulfonamide, Tetracycline	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)
LVA-UM-BI01 (2017-07)	S	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl mit dem Petrifilm- Verfahren		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	aerobe Gesamtkeimzahl	
LVA-UM-BI02 (2017-07)	S	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Enterobakterien mit dem Petrifilm- Verfahren		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Enterobakterien	
LVA-UM-BI04 (2017-07)	S	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Koagulase-positiven Staphylokokken mit dem Petrifilm-Verfahren		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Koagulase-positive Staphylokokken	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-BI05 (2017-07)	S	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Escherichia coli mit dem Petrifilm-Verfahren		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	E.coli	
LVA-UM-BI06 (2017-07)	S	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der Hefen und Schimmelpilze mit dem Petrifilm-Verfahren		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Hefen, Schimmelpilze	
LVA-UM-BL01 (2017-03)	S	Bestimmung der Gesamtkeimzahl pro m3 Luft mittels Koloniezählverfahren		Koloniezählverfahren	Luft	Gesamtkeimzahl	
LVA-UM-BL02 (2017-03)	S	Bestimmung von Hefen pro m3 Luft mittels Koloniezählverfahren		Koloniezählverfahren	Luft	Hefen	
LVA-UM-BL03 (2017-03)	S	Bestimmung von Schimmelpilzen pro m3 Luft mittels Koloniezählverfahren		Koloniezählverfahren	Luft	Schimmelpilze	
LVA-UM-BP06 (2017-02)	S	Hefen auf Würze Agar in Bier und Biermischgetränken (Koloniezählverfahren)		Koloniezählverfahren	Bier, Biermischgetränke	Hefen	
LVA-UM-BP07 (2017-02)	S	Schimmelpilze auf Würze Agar in Bier und Biermischgetränken (Koloniezählverfahren)		Koloniezählverfahren	Bier, Biermischgetränke	Schimmelpilze	
LVA-UM-BP17 (2016-02)	S	Anaerobe Keime auf RCM-Agar in Lebensmitteln, Katzen- und Hundefutter (Koloniezählverfahren)		Koloniezählverfahren	Lebensmittel, Katzen- und Hundefutter	Anaerobe Keime	
LVA-UM-BP19 (2016-03)	S	Mikrobiologische Untersuchung von Lebens- und Futtermitteln – Bestimmung der aeroben mesophilen Sporenbildner mittels Plattengussverfahren (ÖNORM EN ISO 4833-1 modifiziert)		Gussplattenverfahren	Futtermitteln	aeroben mesophile Sporenbildner	
LVA-UM-BP21 (2016-03)	S	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung der anaeroben mesophilen Sporenbildner mittels Plattengussverfahren		Gussplattenverfahren	Lebensmittel	anerobe-mesophile Sporenbildner	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-BS02 (2016-02)	S	Enterokokken auf Slanetz und Bartley Medium in Lebensmitteln (Koloniezählverfahren)		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Enterokokken	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-CC01 (2016-08)	S	Bestimmung von Cholesterin in Backerzeugnissen, Mayonnaise, Saucen, Milchprodukten, Aufstrichen, alkoholische Getränken, pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen nach Verseifung und Aufreinigung über Aluminiumoxid mittels GC-MSD, Teigwaren werden nach BVL L 18.00-17 aufgearbeitet		GC-MSD	Backerzeugnissen, Mayonnaise, Saucen, Milchprodukten, Aufstrichen, alkoholische Getränken, pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen, Teigwaren nach BVL L 18.00-17	Cholesterin	
LVA-UM-EP01 (2016-09)	S	Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln		pH-Messung	Honig, Milchprodukte, Getreideerzeugnisse, Kakao und Kakaoyerzeugnisse, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Konfitüren, Marmeladen, Brotaufstriche, Brot-, Back- und Dauerbackwaren	pH-Messung	
LVA-UM-GD01 (1994-10)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der relativen Dichte		Dichtemessung	Frucht- und Gemüsesäfte, Essig, Öl	Dichte	
LVA-UM-GF01 (2016-09)	S	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes (Weibull-Stoldt)		Gravimetrisches Verfahren	Fisch und Fischerzeugnisse, Schokoladerzeugnisse, Fertiggerichte, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Honig, Nüsse und Schalenfrüchte, Tee, Kaffee, Zuckerwaren, Öle- und Fette, Gewürze, Kräuter, alkoholische und nicht-alkoholische Getränke, Pilze und Pilzerzeugnisse, Knabbergebäck	Gesamtfettgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-GG01 (2017-11)	S	Bestimmung von Gewichten (anteilmäßige Zusammensetzung) in Lebensmitteln mittels Gravimetrie		Gravimetrisches Verfahren	Fertiggerichte, Backwaren, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Milchprodukte mit Getreide und/oder Obst	Lebensmittelanteile	
LVA-UM-GW01-1 (2016-09)	S	Gravimetrische Bestimmung der Trockenmasse von Wasser bei 180°C und 260°C laut Mineral- und Quellwasserverordnung		Gravimetrisches Verfahren	Mineralwasser, Trinkwasser	Trockenmasse	
LVA-UM-GW01-2 (2016-09)	S	Gravimetrische Bestimmung der Trockenmasse von Fisch und Fischerzeugnissen bei 60°C im Vakuumtrockenschrank		Gravimetrisches Verfahren	Fisch-, Fischerzeugnisse	Trockenmasse	
LVA-UM-HA06 (2016-11)	S	Bestimmung der Anionen Chlorid, Nitrit, Nitrat, Sulfat und Orthophosphat mittels Ionenchromatographie in Lebensmitteln und Fluorid in Zahnpflegemitteln und Reinigungsmitteln		Ionenchromatographie	Fisch, Fischerzeugnisse, Schokoladeerzeugnisse, Fertiggerichte, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Honig, Nüsse und Schalenfrüchte, Tee, Kaffee, Zucker, Süßwaren, Öle und Fette, Gewürze, Würzmittel, Kräuter, alkoholische und nicht-alkoholische Getränke, Pilze und Pilzerzeugnisse, Knabbergepäck, Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Kakao, Schokolade, Meeresfrüchte	Chlorid, Nitrit, Nitrat, Sulfat, Orthophosphat, Fluorid	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-HA07 (2016-05)	S	Bestimmung der Schwefeligen Säure in Lebensmitteln mit Ionenchromatographie nach Stabilisierung mit Acetaldehyd		Ionenchromatographie	Getreide und Getreideprodukte, Obst und Obstzubereitungen, Gemüse und Gemüsezubereitungen, Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Tee, Gewürze, Süßwaren, Fertiggerichte, Getränke allgemein, Backwaren, Essig, Würzsaucen, Würzmittel, Fischerzeugnisse, Meeresfrüchte, Pilze	Schwefelige Säure	
LVA-UM-HA43 (2016-09)	S	Bestimmung des Gehaltes an Antioxidantien (PG, THBP, TBHQ, NDGA, BHA, Ionox-100, OG, BHT, DG) mittels HPLC/DAD in Backwaren, Süßwaren, Knabberartikeln und Würzmischungen		HPLC mit DAD	Backwaren, Süßwaren, Knabberartikel, Würzmischungen	PG, THBP, TBHQ, NDGA, BHA, Ionox-100, BHT, DG	
LVA-UM-HC01 (2016-09)	S	Bestimmung von Coffein in Kaffee, Tee, Getränken, Nahrungsergänzungsmitteln, Drops und Milchprodukten mittels HPLC		HPLC mit DAD	Kaffee, Tee, Getränke, Nahrungsergänzungsmittel, Drops, Milchprodukte	Coffein	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-HF03 (2016-08)	S	Bestimmung von künstlichen wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC		HPLC-DAD	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Backwaren, Getreide und Getreideerzeugnisse, Kakao und Kakaoerzeugnisse, Honig, Getränke allgemein, Fertiggerichte, Milch und Milchprodukte, Tee, Saucen, Senf, Würzmischungen, Zucker, Süßwaren, Essig, Getränke allgemein, Futtermittel,	E127, E131, E102, E104, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E142, E132, E133	
LVA-UM-HG05 (2016-08)	S	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Glutaminsäure in Gemüsezubereitungen, Fertiggerichten, Saucen, Suppen, Gewürzmischungen, Aufstrichen - HPLC-Verfahren		HPLC mit DAD	Gewürzzubereitungen, Fertiggerichten, Saucen, Suppen, Gewürzmischungen, Aufstriche	Glutaminsäure	
LVA-UM-HG07 (2017-11)	S	Bestimmung von Glucuronolacton mittels HPLC/DAD in Getränken		HPLC mit DAD	Getränke	Glucuronolacton	
LVA-UM-HI02 (2016-07)	S	Bestimmung von Inositol mittels HPLC/RI in Getränken		HPLC mit RI	Getränke	Inositol	
LVA-UM-HK02 (2016-09)	S	Bestimmung von Benzoesäure, Sorbinsäure und Phenoxyethanol in festen, flüssigen oder pastösen Kosmetika mittels HPLC/DAD		HPLC mit DAD	feste, flüssige, pastöse Kosmetika	Benzoesäure, Sorbinsäure, Phenoxyethanol	
LVA-UM-HP07 (2016-06)	S	Bestimmung von Pantothersäure (Vitamin B5) in Lebensmittel mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	Getränke allgemein, Zuckerwaren, Getreideerzeugnisse, Milchprodukte, Milchshakepulver	Vitamin B5	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-HS06 (2006-10)	S	Bestimmung von künstlichen Süßstoffen (Aspartam, Acesulfam K, Cyclamat, Saccharin) in Lebensmitteln - Extraktion nach BVL L 00.00-28 - Ionenchromatographie mit ECD und UV-Detektor		Ionenchromatographie mit ECD und UV	alkoholische und nicht alkoholische Getränke, Backwaren, Süßungsmittel, Fertiggerichte, Obst- und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Zucker und Zuckerwaren, Aufstriche, Milchprodukte, Fische und Fischerzeugnisse	Cyclamat	
LVA-UM-HS09 (2016-08)	S	Bestimmung von Steviolglykosiden in Lebensmittel mittels HPLC/DAD		HPLC mit DAD	alkoholische und nicht alkoholische Getränke, Milchprodukte, Zucker und Zuckerwaren, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse; feste und flüssige tierische und pflanzliche Lebensmittel mit Steviolglykosiden als Zusatzstoff	Steviol, Steviolbiosid, Steviosid, Rebaudiosid A/B/C/D/E/F, Dulcosid A	
LVA-UM-HT01 (2016-08)	S	Bestimmung von Taurin in Energydrinks und Milchprodukten mittels HPLC		HPLC mit DAD	Milchprodukte, Energiedrinks	Taurin	
LVA-UM-HV06 (2017-06)	S	Bestimmung von Vitamin B3 (Nicotinsäure, Nicotinsäureamid) in Getränken, Süßwaren, Cerealien, Kakao und Nahrungsergänzungsmitteln mit HPLC		HPLC mit UV	Getränke, Süßwaren, Cerealien, Kakao, Nahrungsergänzungsmittel	Vitamin B3	
LVA-UM-HV14 (2017-01)	S	Bestimmung von Cobalamin (Vitamin B12) in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD		HPLC mit DAD	flüssige und feste Vitaminmischungen, Getränke, Getreideerzeugnisse	Vitamin B12	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-HZ01 (2018-01)	S	Bestimmung von Saccharose, Glukose, Fruktose, Laktose, Maltose, Galaktose mittels Ionenchromatographie in Lebensmitteln		Ionenchromatographie mit AD	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Obst und Obsterezeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Backwaren, Getreide und Getreideerzeugnisse, Kakao und Kakaoerzeugnisse, Honig, Getränke allgemein, Fertiggerichte, Milch und Milchprodukte, Tee, Saucen, Senf, Würzmischungen, Zucker und Zuckerwaren, Essig, Getränke allgemein	Saccharose, Glukose, Fruktose, Laktose, Maltose, Galaktose	
LVA-UM-HZ10 (2016-06)	S	Bestimmung von Saccharose, Glucose, Fructose und Lactose in Fleisch und Fleischprodukten, Süßwaren, Milch und Milchprodukten, Getränken, Obst und Obstzubereitungen, Gemüse und Gemüsezubereitungen, Fertiggerichten, Getreide und Getreideprodukte, Backwaren, Mahl- und Schälprodukten und ähnlichen Erzeugnissen mittels HPLC/RI		HPLC-RI	Milch und Milchprodukte	Saccharose, Glukose, Fruktose, Laktose, Maltose, Galaktose	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-IM01 (2017-01)	S	Bestimmung von Mengenelementen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels ICP/MS		ICP-MS	Fisch und Fischerzeugnisse, Schokoladeerzeugnisse, Fertiggerichte, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüserzeugnisse, Honig, Nüsse und Schalenfrüchte, Tee, Kaffee, Zucker, Süßwaren, Öle und Fette, Gewürze, Würzmittel, Kräuter, alkoholische und nicht alkoholische Getränke, Pilze und Pilzerzeugnisse, Knabbergebäck, Milch und Milchprodukte, Fette und Öle, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Kakao, Schokolade, Meeresfrüchte	Na, Mg, Ca, K	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-IZ01 (2016-09)	S	Lebensmittel und Futtermittel - Bestimmung von Elementspuren mit Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP/MS) nach Mikrowellenaufschluss		ICP-MS	Fisch und Fischerzeugnisse, Schokoladeerzeugnisse, Fertiggerichte, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüserzeugnisse, Honig, Nüsse und Schalenfrüchte, Tee, Kaffee, Zucker, Süßwaren, Öle und Fette, Gewürze, Würzmittel, Kräuter, alkoholische und nicht alkoholische Getränke, Pilze und Pilzerzeugnisse, Knabbergebäck, Milch und Milchprodukte, Fette und Öle, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Kakao, Schokolade, Meeresfrüchte, Nassfuttermittel (Katzen- und Hundefutter)	Fe, Cu, Zk, Al	
LVA-UM-LG01 (2017-09)	S	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Gluten in Lebensmittel mittels ELISA		ELISA	Lebensmittel	Gluten	
LVA-UM-LG01-1 (2017-09)	S	Qualitative Bestimmung von Gluten in Abwischproben mittels ELISA		ELISA	Abwischproben	Gluten	
LVA-UM-MM01 (2017-11)	S	Durchführung des mikroskopischen Befundes in Lebensmitteln mit pflanzlichen Bestandteilen mittels Mikroskopie		Mikroskopie	pflanzliche Lebensmittel	Materialbeschaffenheit	
LVA-UM-MM02 (2016-06)	S	Durchführung der Untersuchung von Mohnsamen mittels Mikroskopie		Mikroskopie	Mohnsamen	rotstichige, notreife, unreife, zerquetschte Samen, Kapselsplitter, Unkrautsamen	
LVA-UM-NM01 (2016-08)	S	Bestimmung von Fett, Wasser, Eiweiß in Käse und Milch sowie von Fett und Eiweiß in Joghurt mittels FT-NIR		FT-NIR	Milch, Joghurt	Fett-, Wasser- Proteingehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-NN01 (2016-08)	S	Bestimmung von Fett, Wasser, Eiweiß in Wurstwaren sowie von Hydroxyprolin in Bratwürsten mittels FT-NIR		FT-NIR	Wurstwaren	Fett-, Wasser-, Proteingehalt, Hydroxyprolin	
LVA-UM-OS06 (2017-11)	S	Einfach beschreibende Prüfung – Aussehen, Geruch und Konsistenz von Kosmetika sowie visuelle Beurteilung und Beschreibung von Gebrauchsgegenständen		Sensorische Prüfung	feste, flüssige und pastöse Kosmetika, Gebrauchsgegenständen	Aussehen, Geruch, Konsistenz	
LVA-UM-PG01 (2016-09)	S	Semi-Quantitative Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Saatgut - Screeningverfahren mittels Realtime-PCR		RT-PCR	Lebensmittel	konstrukt-spez.: P35S, T-nos, P-nos, nptII, CTP2-CP4EPSPS, Pat, pFMV, Bar, 35S-petu; event-spez.: CV127-9, MON87701-2, MON 87708-9, MON 87769-7, MON 89788, GTS-40-3-2, A2704-12, DAS-81419-2, MON88017-2, Bt11, NK603, TC1507, GA21, MON810, MON863, 40278-9, MON 87427-7, Bt 176, 3272, SYN 5307-1, Ms8, GT/RT 73, DP-073496-4; artspez.: CaMV, mhmg (Mais), Lectin (Soja), PLD (Reis), SAD (Leinsaat), cruA (Raps)	
LVA-UM-PT01 (2017-11)	S	Qualitative und quantitative Bestimmung von Tierarten in Futtermittel und Lebensmittel mittels RT-PCR		RT-PCR	Lebensmittel	Huhn, Pute, Rind, Schwein, Pferd, Schaf	
LVA-UM-QB06 (2017-12)	S	Beurteilung der Bebrütung in Konserven (Schnelltest)		Qualitative Nachweise	Konserven	Bombagen	
LVA-UM-QN05 (2016-09)	S	Qualitativer Nachweis von Neutralisationsmittel in Butter und Butterschmalz mittels Farbreaktion		Qualitative Nachweise	Butter, Butterschmalz	Neutralisationsmittel	
LVA-UM-QP03 (2017-01)	S	Bestimmung der Peroxidaseaktivität in Milch in Milch mittels "Peroxtesmo-MI-Schnelltest"		Qualitative Nachweise	Milch, Milcherzeugnisse	Peroxidaseaktivität	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-QP04 (2017-01)	S	Qualitativer Phosphatasenachweis in Milch- und Milcherzeugnissen mittels Schnelltest (Lactognost)		Qualitative Nachweise	Milch; Milcherzeugnisse	Phosphataseaktivität	
LVA-UM-QS03 (2016-09)	S	Qualitativer Nachweis von Stärke in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Farbreaktion		Qualitative Nachweise	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Stärkegehalt	
LVA-UM-SA01 (2017-07)	S	Bestimmung von Aromastoffen in Lebensmitteln qualitativ mittels GC/MS		GC-MS	Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Spirituosen, Milchprodukten, Aromen	Gamma-Octalacton bis Gamma Undecalacton, 2-Methylbuttersäure, 2-Methylbuttersäureethylester	
LVA-UM-SA02 (2016-08)	S	Bestimmung von Acetaldehyd in Getränken mittels GC/MS		GC-MS	Getränke	Acetaldehyd	
LVA-UM-SC01 (2016-08)	S	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels GC-MS		GC-MS	zimthaltige Lebensmittel	Cumarin	
LVA-UM-SE01 (2017-09)	S	Bestimmung von Essigsäure und Propionsäure in Backwaren mittels GC-MS		GC-MS	Backwaren	Essigsäure, Propionsäure	
LVA-UM-SE02 (2017-07)	S	Bestimmung von Ergosterol in Tomatenerzeugnissen mittels GC/MS		GC-MS	Tomatenerzeugnisse	Ergosterol	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-SG02 (2016-08)	S	Bestimmung von Verpackungsinhaltsstoffen in Simulanzlösemittel mittels GC/MS		GC-MS	Verpackungen	ATBC, Triethylcitrat, Dicyclohexylphthalat, Diethylphthalat, Benzylbutylphthalat , OPP, Biphenyl, Bis(2-ethylhexyl)adipat, Caprolactam, Phenol, Dibutylsebacat, Eurucamid, Bis(2-ethylhexyl)ester, Di-n-octylphthalat, BHT, Dimethylphthalat, Caprylolactam, Lauro lactam, Irganox 1076, Drometrizol, BHA, Diisodecylphthalat, Diisononylphthalat, Bisphenol A, Dibutylphthalat, Benzophenon, Octabenzon, Diphenyladipat,	
LVA-UM-SM04 (2017-03)	S	Bestimmung von Mykotoxinen mittels HPLC-MS/MS und isoto penmarkierten Standards in Lebensmitteln und Futtermitteln		HPLC-MS/MS	Getreide und Getreideprodukte, Mais, Trockenobst, Schalenfrüchte, Backwaren,Fruchtsäfte, Gewürze, Wein; in Kindernährmitteln eingeschränkt auf Fruchtsäfte (Aflatoxin B1, Ochratoxin-A) und Getreidebeikost (Aflatoxin B1)	Aflatoxin B1, Aflatoxin B2, Aflatoxin G1, Aflatoxin G2, Ochratoxin-A, Deoxynivalenol, Zearalenon, Fumonisin B1, Fumonisin B2, T2-Toxin, HT2-Toxin	
LVA-UM-SP07 (2017-05)	S	Bestimmung von Mykotoxinen mittels HPLC-MS/MS und isoto penmarkierten Standards unter Anwendung der QuEChERS-Methode in pflanzlichen Lebensmitteln		HPLC-MS/MS	Getreide und Getreideprodukten, Mais, Trockenobst, Schalenfrüchten, Backwaren	Aflatoxin B1, Aflatoxin B2, Aflatoxin G1, Aflatoxin G2, Ochratoxin-A, Deoxynivalenol, Zearalenon, Fumonisin B1, Fumonisin B2, T2-Toxin, HT2-Toxin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
LVA-UM-SP14 (2017-09)	S	Bestimmung von Weichmachern in Ölen, eingelegten Lebensmitteln, ölhaltigen Lebensmitteln und Saucen mittels GC/MS		GC-MS	eingelegte Lebensmittel, Öle, Ölhaltige Lebensmittel, Saucen	Acetyltributylcitrat; Acetyltriethylcitrat; Benzylbutylphthalat; Bis(4-methylpentyl)phthalat; Diallylphthalat; Dibutyladipat; Di(2-n-butoxyethyl)phthalat; Dibutylphthalat; Dibutylsebacat; Dibenzylphthalat; Dicyclohexylphthalat; Diethyladipat; Di(2-ethoxyethyl)adipat; Di(2-ethoxyethyl)phthalat; Di(2-ethylhexyl)adipat; Di(2-ethylhexyl)phthalat; Di(2-ethylhexyl)sebacat; Diethylphthalat; Diethylsebacat; Diheptylphthalat; Dihexylphthalat; Diisobutyladipat; Diisobutylphthalat; Diisodecyladipat; Diisodecylphthalat; Diisoheptylphthalat; Diisononylcyclohexan-1,2-dicarboxylat; Diisononylphthalat; Diisopentylphthalat; Diisopropylphthalat; Di(2-methoxyethyl)adipat; Di(2-methoxyethyl) phthalat; Dimethylisophthalat; Dimethylphthalat; Dimethylsebacat; Di-n-octylphthalate; Dioctylterephthalate; Diphenylphthalate; Dipentylphthalate;	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
						Dipropylphthalate; Divinyladipate; Tributylcitrat; Triethylcitrate; Trimethyltrimellitate; Triacetin; 2,2,4-Trimethyl-1,3- pentandioldiisobutytrat	
LVA-UM-TA02 (2016-08)	S	Bestimmung von L- Ascorbinsäure in Fruchtsäften, Sauerkraut, Kartoffelprodukten, Brausetabletten, Gemüse, Kindernahrung und Tee mittels Maßanalytik		Titration	Fruchtsäfte, Sauerkraut, Kartoffelprodukte, Brausetabletten, Gemüse, Kindernahrung, Tee	Vitamin C	
LVA-UM-TE01 (2017-11)	S	Bestimmung von Rohprotein nach Kjeldahl in Lebensmitteln mittels Maßanalytik		Kjeldahl-Verfahren	Fertiggerichte, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Pilze, Kindernahrungsmittel, Zucker und Zuckerwaren, Schokoladen, Schokoladeerzeugnisse, Fleischextrakt, Bouillon, Suppen	Rohproteingehalt	
LVA-UM-TF02 (2016-07)	S	Bestimmung von Formolzahl in Fruchtsaft, Fruchtpüree und Fruchtmark mittels Maßanalytik		Titration	Fruchtsaft, Fruchtpüree, Fruchtmark	Formolzahl	
LVA-UM-TW01 (2016-07)	S	Bestimmung von Wasser (Karl Fischer) in Lebensmitteln mittels Maßanalytik		Karl-Fischer Verfahren	Lebensmittel	Wassergehalt	
LVA-UM-XE01/02 (2017-08)	S	Sterilisation von Stahlkugeln mittels Autoklav oder Heißluftsterilisator inkl. Nachweis des Sterilisationsergebnisses.		Mikrobiologisches Nachweisverfahren	Stahlkugeln	Keimzahl	
MEBAK Wasser, 1.1.10.2 (2012-01)	N	Bestimmung der Gesamthärte von Wasser		Titration	Mineralwasser, Trinkwasser	Gesamthärte	
MEBAK WüBiBiMi, 2.26.1 (2012-01)	N	Manometrische Bestimmung des Kohlendioxidgehaltes in Getränken		Manometrisches Verfahren	Getränke	Kohlendioxidgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
MEBAK WüBiBiMi, 2.9 (2012-01)	N	Bieranalyse: Stammwürze, scheinbarer Extrakt, wirklicher Extrakt und Alkoholgehalt (Methodensammlung der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission)		Destillation, Dichtemessung	Bier	Stammwürze, Alkoholgehalt, Scheinbarer/Wirklicher Extrakt	
MEBAK WüBiBiMi, 2.9.2.3 (2012-01)	N	Bestimmung der Dichte von Bier und Würze mittels Biegeschwinger		Biegeschwinger Dichtemessung	Bier	Dichte, wärze	
MEBAK, Bd. III 10.6. (1996-01)	N	Nachweis von Lactobacillen und Pediokokken mittels Membranfiltrationsverfahren		Membranfiltrationsverfahren	Bier	Lactobacillen, Pediokokken	einschließlich folgender Normen: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen (ISO 7704:1985)
MEBAK, Bd. III 10.6.2.1 (1996-01)	N	Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen mittels Membranfiltrationsverfahren		Membranfiltrationsverfahren	Bier	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen (ISO 7704:1985)
OENORM EN 14719 (2005-10)	N	Faserstoff, Papier und Karton - Bestimmung des Gehaltes an Diisopropyl-naphthalin (DIPN) mittels Lösemittelextraktion		GC-MS	Papier, Faserstoffe, Karton	DIPN	
OENORM EN 15633-1 (2009-03)	N	Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit immunologischen Verfahren - Teil 1: Allgemeine Betrachtungen		ELISA	Lebensmittel	Ei, Walnuss, Soja, Milch	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM EN 16619 (2015-06)	N	Lebensmittelanalytik - Bestimmung von Benzo[a]pyren, Benz[a]anthracen, Chrysen und Benzo[b]fluoranthen in Lebensmitteln mit Gaschromatographie und Massenspektrometrie (GC-MS)		GC-MS	Lebensmittel, Futtermittel	Benza(a)pyren, Benz(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)fluoranthen	
OENORM EN 16802 (2014-11)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Bestimmung von anorganischem Arsen in Lebensmitteln marinen Ursprungs und pflanzlichen Lebensmitteln mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS		ICP-MS	Lebensmittel	Arsen	
OENORM EN ISO 12966-1 (2015-10)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 1: Leitfaden für die moderne Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern (ISO 12966-1:2014)		GC-FID	Fette, Öle	FSME	
OENORM EN ISO 12966-4 (2015-10)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (ISO 12966-4:2015)		GC-FID	Fette, Öle	FSME	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM EN ISO 21569 (2013-07)	N	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (ISO 21569:2005+Amd 1:2013) (konsolidierte Fassung)		PCR	Lebensmittel, Futtermittel und Saatgut	konstrukt-spez.: P35S, T-nos, P- nos, nptII, CTP2-CP4EPSPS, Pat, pFMV, Bar, 35S-pat, 35Spetu; event-spez.: A5547-127, LYO38, DP-305423-1, DP-356043-5, BPS- CV127-9, MON-87701-2, MON- 87708-9, MON-87769-7, MON- 89788, GTS-40-3-2, A2704-12, DAS- 81419-2, MON-88017-2, Bt11, NK603, TC1507, GA21, MON810, MON863, DAS-40278-9, MON- 87427-7, Bt 176, 3272, SYN 5307- 1, Ms8, GT/RT 73, DP-073496-4; artspez.: CaMV, mhmG (Mais), Lectin (Soja), PLD (Reis), SAD (Leinsaat), cruA (Raps)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM EN ISO 7937 (2004-11)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004)		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Clostridium perfringens	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OIV-MA-AS2-01A (2018-01)	N	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung der relativen Dichte d 20/20		Dichtemessung (Pyknometer, Biegeschwinger)	Wein, Spirituosen	Dichte	
OIV-MA-AS2-03A (2018-01)	N	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung des Extraktgehaltes (gravimetrisch)		Gravimetrisches Verfahren	Wein, Most	Extraktgehalt	
OIV-MA-AS311-03 (2018-01)	N	Bestimmung von Zucker (Saccharose, Glucose, Fructose) in Wein und Most		HPLC-RI	Wein, Most	Saccharose, Fructose, Glucose,	
OIV-MA-AS-312-01A (2018-03)	N	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINES AND MUSTS ANALYSIS - Bestimmung des Alkoholgehaltes in Wein und Most		Dichtemessung - Pyknometer	Wein, Most	Alkoholgehalt	
OIV-MA-AS-313-01 (2018-01)	N	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung der Gesamtsäure mittels Maßanalytik in Wein und Obst		Titration	Wein	Gesamtsäure	
OIV-MA-AS313-02 (2018-01)	N	OIV - Kompendium internationaler Methoden für die Wein- und Mostanalyse - Bestimmung der flüchtigen Säure		Titration	Wein, Most	Flüchtigen Säure	
OIV-MA-AS-313-07 (2018-01)	N	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung von L- und D-Milchsäure in Wein und Most, enzymatisches Verfahren		Enzymatisches Verfahren	Wein, Most	Milchsäure	
OIV-MA-AS-313-09 (2018-01)	N	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung von Citronensäure in Wein und Most		Photometrisches Verfahren	Wein, Most	Citronensäure	
OIV-MA-AS-313-15 (2018-01)	N	OIV - COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF WINE and MUST ANALYSIS - Bestimmung des pH-Wertes in Wein und Most		pH-Messung	Wein, Most	pH-Wert	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OIV-MA-AS-323-04B (2018-01)	N	Bestimmung der schwefeligen Säure (freie und gebundene) in Wein mittels Maßanalytik (jodometrische Titration)		Iodometrisches Verfahren	Wein	Schwefelige Säure	
ÖLMB Kap B 18, Anhang I (2010-02)	N	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 18 :Backerzeugnisse - Bestimmung des Füllgewichtes von Krapfen		Gravimetrisches Verfahren	Krapfen	Füllgewicht	
ÖLMB Kap B 24, 2.5.1 (2015-08)	N	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 24 - Gemüse und Gemüsedauerwaren: Bestimmung des Abtropfgewichtes von Obst- und Gemüseerzeugnissen		Gravimetrisches Verfahren	Gemüse, Gemüsewaren, Obst	Abtropfgewicht	
ÖLMB Kap B 35, F2 (2017-02)	N	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 35 - Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Bestimmung des Glasuranteiles bei tiefgekühlten Fischerzeugnissen		Gravimetrisches Verfahren	Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Bestimmung des Glasuranteiles bei tiefgekühlten Fischerzeugnissen	Glasuranteil	
ÖLMB Kap B 35, F3 (2017-02)	N	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 35 - Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Bestimmung des Panaden- und Backteiganteils von Fischerzeugnissen		Gravimetrisches Verfahren	Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Bestimmung des Panaden- und Backteiganteils von Fischerzeugnissen, andere Tiefkühlerzeugnisse	Panaden- und Backteiganteil	
ÖLMB Kap B 35, F4 (2017-02)	N	Österreichisches Lebensmittelbuch, Codex-Kapitel B 35 - Fische, Krebse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Bestimmung des Abtropfgewichtes von Fischmarinade		Gravimetrisches Verfahren	Fischmarinade	Abtropfgewicht	
ÖLMB Kap B 4 (2015-07)	N	Österreichisches Lebensmittelbuch - Codexkapitel B 4 - Obst, Makroskopische Untersuchung von Trockenobst und Nüssen auf Verunreinigungen		Visuelle Prüfungen	Trockenobst, Nüsse	Verunreinigungen	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ONR CEN ISO/TS 13136 (2013-04)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (ISO/TS 13136:2012)		RT-PCR	Lebensmittel	Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017) Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (ISO 6887-3:2017) Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017) Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2010)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
Ph. Eur. 0008 (2017-12)	N	Gesamtkeimzahl auf R2A Agar in AP-Wasser		Membranfiltrationsverfahren, Koloniezählverfahren	AP-Wasser	Gesamtkeimzahl	einschließlich folgender Normen: ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen (ISO 7704:1985)
Ph. Eur. 2.02.03.00 (2017-12)	N	Bestimmung des pH-Wertes in Kosmetika		pH-Messung	flüssige, pastöse Kosmetik	pH-Wert	
Ph. Eur. 2.6.12 (2017-12)	N	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen		Kulturverfahren	Nicht-sterile Produkte	mesophile aerobe Bakterien, Hefen und Schimmelpilze	keine Probenahme
Ph. Eur. 2.6.13 (2017-12)	N	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Nachweis spezifizierter Mikroorganismen		Qualitativer Nachweis	nicht-sterile Produkte	Escherichia coli, Salmonellen, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus	keine Probenahme
SLMB 1010 (2008-01)	N	Bestimmung des Wassergehaltes von Kakao und Kakaoerzeugnissen; Karl Fischer		Karl-Fischer Verfahren	Kakao, Kakaoerzeugnisse	Wassergehalt	
SLMB 1011 (2008-01)	N	Bestimmung des pH-Wertes von Kakao und Kakaoerzeugnissen		pH Messung	Kakao und Kakaoerzeugnisse	pH-Wert	
SLMB 1013 (2008-01)	N	Bestimmung der Asche von Kakao und Kakaoerzeugnissen		Gravimetrisches Verfahren	Kakao und Kakaoerzeugnisse, Kaffee und Kaffeeprodukte	Bestimmung der Asche	
SLMB 1014 (2008-01)	N	Bestimmung der wasserlöslichen und wasserunlöslichen sowie der salzsäureunlöslichen Asche von Kakao und Kakaoerzeugnissen		Gravimetrisches Verfahren	Kakao- und Kakaoerzeugnisse, Kaffee und Kaffeeprodukte	wasserlöslichen und wasserunlöslichen sowie der salzsäureunlöslichen Asche	
SLMB 1019 (2008-01)	N	Bestimmung von Glucose und Saccharose in Kakao und Kakaoerzeugnissen - Bestimmung mit HPLC-RI		HPLC-RI	Kakao und Kakaoerzeugnisse	Glucose, Saccharose, Fructose, Maltose, Lactose	
SLMB 1026 (2008-01)	N	Bestimmung des Brechungsindex von Kakaobutter		Refraktrometrisches Verfahren	Kakaobutter	Brechungsindex	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
SLMB 1064 (1997-06)	N	Bestimmung des Gesamt-Iods (aus Iodid und Iodat) in Speisesalz		Titration	Speisesalz	Gesamtiodid	
SLMB 1418 (2009-01)	N	Bestimmung des Wassergehalts von Tee; nach Karl Fischer		Karl-Fischer Verfahren	Tee	Wassergehalt	
SLMB 1439 (2009-01)	N	Bestimmung des Wassergehaltes von Instant- und Fertiggetränken; nach Karl Fischer		Karl-Fischer Verfahren	Instant- Fertiggetränke	Wassergehalt	
SLMB 1520 (2009-01)	N	Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln, enzymatisch		Enzymatisches Verfahren	Essig, Backmischungen, Backwaren, Getreide und Getreideerzeugnisse, Salz, Fertiggerichte, Kartoffelerzeugnisse, Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Milchprodukte, Süßwaren, Schokoladerzeugnisse	Ethanol	
SLMB 1525 (2007-01)	N	Bestimmung der Citronensäure (Citrat) in Lebensmitteln; enzymatisch		Enzymatisches Verfahren	Obst und Obsterzeugnisse, Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Backwaren, Süßungsmittel, Fisch und Fischerzeugnisse, Meeresfrüchte, Gewürzmischungen, Zitronensäure, Getränke allgemein	Citronensäure	
SLMB 1527 (2007-01)	N	Bestimmung der D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Lebensmitteln; enzymatisch		Enzymatisches Verfahren	alkoholfreie Getränke, Oliven, Sauerkraut, Teige	Milchsäure	
SLMB 1529 (2007-01)	N	Bestimmung der Ameisensäure in Lebensmitteln; enzymatisch		Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel	Ameisensäure	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
SLMB 1560 (2007-01)	N	Bestimmung von Ascorbinsäure in Lebensmittel und Kosmetika; titrimetrisch		Titration	Lebensmittel, festen, flüssigen und pastösen Kosmetika	Vitamin C	
SLMB 197 (2007-01)	N	Bestimmung des Wassergehaltes in Milchdauerwaren; Karl Fischer		Karl-Fischer Verfahren	Milchdauerwaren	Wassergehalt	
SLMB 328 (2007-01)	N	Bestimmung der Trockensubstanz von Fleischextrakt, Sulze, Würze, Bouillon und Suppen		Gravimetrisches Verfahren	Fleisch, Gewürze, Pilze	Trockensubstanz	
SLMB 334 (2007-01)	N	Bestimmung des Stickstoffgehalts in Fleischextrakt, Würze, Bouillon und Suppen; nach Kjeldahl		Kjeldahl Verfahren	Fleischextrakt, Würze, Bouillon, Suppen	Stickstoffgehal	
SLMB 363 (2009-01)	N	Bestimmung des Wassergehalts von Getreide; Karl Fischer		Karl-Fischer Verfahren	Getreide	Wassergehalt	
SLMB 373 (2008-01)	N	Bestimmung der Stärke und Stärkeabbauprodukte von Getreide; enzymatisch		Enzymatisches Verfahren	Backwaren und Fruchtzubereitungen, Stärke, Zucker	Stärke-, und Stärkeabbauprodukte	
SLMB 378 (2008-01)	N	Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrades von Getreide, Hülsenfrüchten und Müllereiprodukten		pH-Messung	Getreide, Hülsenfrüchte und Müllereiprodukte	pH-Wert	
SLMB 506 (2008-01)	N	Bestimmung der Asche von Zuckerarten (Leitfähigkeit)		Leitfähigkeitmessung	Rohrzucker, Sirupen, Melasse	Aschegehalt	
SLMB 685 (2008-01)	N	Bestimmung der Zuckerarten und Zuckeralkohole in Frucht- und Gemüsesäften; HPLC		HPLC-RI	Frucht- und Gemüsesäfte, feste und flüssige Frucht- und Gemüsezubereitungen	Glucose, Fructose, Maltose, Galactose, Lactose, Saccharose	
SLMB 698 (2008-01)	N	Bestimmung der D-Isocitronensäure (inkl. Lacton) von Frucht- und Gemüsesäften; enzymatisch		Enzymatisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Obst und Gemüsezubereitung	Citronensäure	
SLMB 895 (2007-01)	N	Bestimmung der Gesamtester von Spirituosen		Titrimetrie	Spirituosen	Gesamtester	
SLMB 905 (2008-01)	N	Bestimmung des Ethylcarbamats in Spirituosen; GC/MS		GC-MS	Spirituosen	Ethylcarbammat	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2005)
LVA GmbH / (Ident.Nr.: 0140)

gültig ab: 25.09.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
SLMB 934 (2008-01)	N	Bestimmung der Asche von Gärungsessig		Gravimetrisches Verfahren	Gärungsessig	Bestimmung der Asche	
VO (EU) Nr. 974/2014 (2014-09)	N	DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 974/2014 DER KOMMISSION vom 11. September 2014 zur Festlegung der Refraktometermethode zur Bestimmung des löslichen trockenen Rückstands in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse zwecks Einreihung dieser Waren in die Kombinierte Nomenklatur		Refraktometrie	Verarbeitungserzeugnisse, Obst, Gemüse	Gehalt an löslichem Trockenstoff	

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.