

Prüflaboratorium

Rechtsperson ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH
Rottfeld 9, 5020 Salzburg

Ident Nr. 0182

Standort ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH
Rottfeld 9, 5020 Salzburg

Datum der Erstakkreditierung 2000-02-01

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

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

Gemäß § 7 AkkG 2012 sind das der Akkreditierung zu Grunde liegende harmonisierte Level 3 Akkreditierungsprogramm sowie die von der EA, der ILAC und der AA zutreffenden Anleitungsdokumente/Leitfäden bzw. verpflichtend erklärten zusätzlichen normativen Dokumente in der geltenden Fassung zu beachten und einzuhalten.

Die Akkreditierung erfolgt zusätzlich nach folgenden Bestimmungen, welche ebenso verbindlich in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten sind.

sonstige Anforderungen EA-3/01:2019
ILAC-P9:2014
ILAC-P10:2020

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

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/EECD*91/180/CEEDec (1991-02)	N	Entscheidung der Kommission vom 14. Februar 1991 zur Festlegung bestimmter Analyse- und Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Milch		Qualitativer Nachweis	Milch	Bestimmung der Peroxidaseaktivität	
AOAC 2008.06 (2008-06)	N	Bestimmung des Wasser- und Fettgehaltes in Fleisch und Fleischwaren mittels Mikrowellentrocknung und magnetischer Kernresonanz (NMR)		NMR-Spektroskopie nach Mikrowellentrocknung	Fleisch und Fleischwaren	Fettgehalt	
AOAC PVM 1:2004 (2005-01)	N	Schnelle Bestimmung des Feuchtigkeits- und Fettgehaltes in Milchprodukten mittels Mikrowelle und magnetischer Kernresonanzanalyse (NMR)		NMR-Spektroskopie	Milch und Milchprodukte ausgenommen Butter	Feuchtigkeitsgehalt, Fettgehalt	
AOAC-Official Method 2012.01/ AAC-CI Method 38-50.01 (2014-09)	N	Gluten in Corn Flour and Corn-Based Products by Sandwich ELISA		Sandwich-ELISA	Mehl und mehlbasierende Produkte	Gluten	Testkit r-biopharm Nr. 7001
ASTA Methode 20.1 (2004-01)	N	Extractable Color in Capsicums and Their Oleoresins (Revised October 2004)		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Capsicum-Pflanzen und daraus gewonnene Öle	extrahierbare Farbe	
BVL L 00.00-9 (1984-11)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln		HPLC mit UV-VIS-Detektion	fettarme Lebensmittel, Kosmetika	Benzoesäure, Sorbinsäure	
BVL L 00.00-95(V) (2006-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - PCR-Verfahren		Real-Time - PCR	Lebensmittel	Listeria monocytogenes	foodproof ShortPrep II DNA Extraction Kit; foodproof Listeria monocytogenesis Detection Kit
BVL L 00.00-98 (2007-04)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren		Real-Time - PCR	Lebensmittel	Salmonellen	foodproof ShortPrep II DNA Extraction Kit; foodproof Salmonella Detection Kit

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 01.00-37 (1991-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Lebensmittel	Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
BVL L 06.00-1 (1980-09)	N	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung		Herstellung der Laborprobe	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Probenvorbereitung	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 06.00-2 (1980-09)	N	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		Elektrochemisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Ei und Eirprodukte, Butterplasma, Margarine, Mayonnaise und emulgierte Saucen, Aufgussflüssigkeit und Preßlake von Sauerkraut, Tomatenmark, Frucht- und Gemüsesäfte, Bier, Röstkaffe, Essig	pH-Wert	
BVL L 06.00-3 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren		Gravimetrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch, Rahm, Käse und Schmelzkäse, Getreidemehl, Brot und Kleingebäck aus Brotteigen, Feine Backwaren, Mayonnaise, Teigwaren, Schokolade, Röstkaffe, Tee, Futtermittel	Trockenmasse, Wassergehalt	Untersuchung mit dem thermographischen Analysensystem TGA 701

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 06.00-35 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10109, Ausgabe Mai 2016)		Gusplattenverfahrenverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Backwaren	Aerob wachsenden Milchsäurebakterien	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen
BVL L 06.00-4 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)		Gravimetrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte, Getreidemehl , Brot und Kleingebäck aus Brotteigen, Feine Backwaren, Frucht- und Gemüsesäfte, Tee, Gewürze und würzende Zutaten	Aschegehalt	Untersuchung mit dem thermographischen Analysesystem TGA 701

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 06.00-6 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull- Stoldt - Referenzverfahren		Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Brot und Kleingebäck aus Brotteigen, Feine Backwaren, Speisesenf, Schokolade	Gesamtfettgehalt	
BVL L 06.00-8 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	Hydroxyprolin	
BVL L 06.00-9 (2008-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren		UV-VIS Spektroskopie (Photometrie)	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Gesamtphosphorgehalt	
BVL L 07.00-12 (1990-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen		UV-VIS - Spektroskopie (Photometrie)	Fleischerzeugnisse	Nitritgehalt, Nitratgehalt	
BVL L 07.00-17 (2017-10)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von L-Glutaminsäure (L- Glutamat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren		Enzymatische Analysen	Fleischerzeugnisse	Glutaminsäure	einschließlich folgender Normen: BVL L 00.00-23 Untersuchung von Lebensmitteln; Allgemeine Hinweise zur Durchführung enzymatischer Analysen
BVL L 07.00-33 (1985-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Gesamtglucose (Stärke) in Fleischerzeugnissen		Enzymatische Analysen	Fleischerzeugnisse	Gesamtglucose (Stärke)	einschließlich folgender Normen: BVL L 00.00-23 Untersuchung von Lebensmitteln; Allgemeine Hinweise zur Durchführung enzymatischer Analysen
BVL L 10.00-1 (1982-05)	N	Bestimmung des Histamingehaltes in Fischen und Fischerzeugnissen; Fluorimetrische Bestimmung, Referenzverfahren		Fluorimetrie	Fisch und Fischerzeugnisse, Käse	Histamingehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 10.00-3 (1988-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Fische und Fischerzeugnisse	flüchtige stickstoffhaltige Basen (TVB-N)	
BVL L 18.00-17 (2014-08)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau		GC-MS nach enzymatischem Abbau	stärkehältige Lebensmittel, Teigwaren	Cholesterin	
BVL L 18.00-9 (1999-11)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Feinen Backwaren		GC-MS	Feine Backwaren, extrahierte Fette	Buttersäure (als Methylester)	
BVL L 20.01/02-5 (1980-05)	N	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen		Gravimetrisches Verfahren	Mayonnaise, Emulgierten Soßen	Gesamtfettgehalt	
BVL L 26.26-2 (2001-07)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüsesäften		Enzymatische Analysen	Gemüsesäfte, Fleischerzeugnisse, Gewürze	Nitratgehalt	einschließlich folgender Normen: BVL L 00.00-23 Untersuchung von Lebensmitteln; Allgemeine Hinweise zur Durchführung enzymatischer Analysen
BVL L 36.00-3a (1989-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier; Biegeschwinger- Verfahren		Dichtebestimmung	Bier, Würze, Biermischgetränke	relative Dichte, d20/20	
BVL L 36.00-4 (1986-11)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Ermittlung des Stammwürzegehaltes von Bier aus dem Gehalt an Alkohol und wirklichem Extrakt; Destillationsmethode		Destillationsverfahren, Dichtemessung, Gravimetrie	Bier	Stammwürze, Alkohol, wirklicher Extrakt	
BVL L 57.22.99-1 (1988-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Natriumcyclamatgehaltes in Süßstoff-Tabletten; Titrimetrisches Verfahren		Volumetrisches Verfahren (Titrimetrie)	Süßstofftabletten, Getränke, Gemüselaken	Natriumcyclamatgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
CEN ISO/TS 13136 (2012-11)	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) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 (ISO/TS 13136:2012)		Real-Time - PCR	Fleisch, Fleischerzeugnisse und Wurstwaren	Shiga-Toxin bildende Escherichia coli (STEC), Bestimmung der Serogruppen: O 157, O 111, O26, O 103, 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10106 (2017-04)	N	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren (Referenzverfahren)		Plattengußverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Geflügel und Geflügelerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Schokolade, Backwaren, Gewürze, Fertiggerichte, Mayonnaisen, Saucen, Teigwaren, Getreideprodukte	Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
DIN 10223 (1996-01)	N	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche		Gravimetrisches Verfahren	Gewürze und würzende Zutaten	Gesamtasche, säureunlösliche Asche	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10342 (1992-09)	N	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren		Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Berntrop	Milch und Milchprodukte	Fettgehalt	
DIN 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		Butyrometrie	Milch und Milchprodukte	Fettgehalt	
DIN 10750 (2009-02)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung der Diastase-Aktivität		Enzymatische Analysen	Honig	Diastase-Aktivität	einschließlich folgender Normen: BVL L 00.00-23 Untersuchung von Lebensmitteln; Allgemeine Hinweise zur Durchführung enzymatischer Analysen
DIN 10751-3 (2018-09)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 3: Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren		HPLC mit UV/VIS-Detektion	Honig, Frucht- und Gemüsesäfte	Hydroxymethylfurfural	einschließlich des Verfahrens SLMB 731.1
DIN 10753 (2000-12)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit		Konduktometrie	Honig	Elektrische Leitfähigkeit	
DIN EN 1133 (1994-12)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der Formolzahl; Deutsche Fassung EN 1133:1994		Volumetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte	Formolzahl	
DIN EN 1141 (1994-12)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Spektralphotometrische Bestimmung des Prolingehaltes; Deutsche Fassung EN 1141:1994		Formolzahl	Formolzahl	Formolzahl	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN EN 12147 (1997-02)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der titrierbaren Säure; Deutsche Fassung EN 12147:1996		Volumetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Wein, Weinessig, Essig, Aufgussflüssigkeiten, Preßlake von Sauerkraut, Tomatenmark, Ketchup	titrierbare Säure, Gesamtsäure	
DIN EN 12822 (2014-08)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin E mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie - Bestimmung von alpha-, beta-, gamma- und delta-Tocopherol; Deutsche Fassung EN 12822:2014		HPLC mit UV/VIS-Detektion	Getränke, Nahrungsergänzungsmittel, Tierfutter, Fett, Süßwaren	alpha-Tocopherol, alpha-Tocopherolacetat	
DIN 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; Deutsche Fassung EN 12823-1:2014		HPLC mit UV-VIS-Detektion	Getränke, Nahrungsergänzungsmittel, Tierfutter, Fett, Süßwaren	all-trans-Retinol	
DIN EN 12856 (1999-07)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren; Deutsche Fassung EN 12856:1999		HPLC mit U-/VIS-Detektion	Getränke, zuckerfreie Lebensmittel, Süßungsmittel	Acesulfam-K, Aspartam, Saccharin	
DIN EN 13805 (2014-12)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Druckaufschluss; Deutsche Fassung EN 13805:2014		Druckaufschlussverfahren	Lebensmittel	Probenvorbereitung	
DIN EN 14177 (2004-03)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung; Deutsche Fassung EN 14177:2003		LC-MS/MS	klarer und trüber Apfelsaft, Apfelpüree, Fruchtsaft und Obstbrei für Säuglinge und Kleinkinder	Patulin	Untersuchung mit LC-MS/MS einschließlich des Verfahrens DIN EN 15890:2010-12 (Lebensmittel - Bestimmung von Patulin in Fruchtsaft und Obstbrei für Säuglinge und Kleinkinder)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN EN 15111 (2007-06)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Iod mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma); Deutsche Fassung EN 15111:2007		CP-MS	Lebensmittel	Jod	
DIN EN 15763 (2010-04)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss; Deutsche Fassung EN 15763:2009		ICP-MS	Lebensmittel	Arsen, Blei, Cadmium, Quecksilber, Aluminium, Calcium, Kobalt, Chrom, Kupfer, Kalium, Eisen Magnesium, Mangan, Molybdän, Natrium, Nickel, Phosphor, Selen, Zinn, Vanadium, Zink	
DIN EN 16618 (2015-06)	N	Lebensmittelanalytik - Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mit Flüssigkeitschromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS); Deutsche Fassung EN 16618:2015		GC-MS	stärkehältige Lebensmittel	Acrylamid	
DIN EN 1988-1 (1998-05)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Sulfit - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren; Deutsche Fassung EN 1988-1:1998		Volumetrische Verfahren (Monier-Williams-Verfahren)	pflanzliche Lebensmittel	Sulfit	
DIN EN 27888 (1993-11)	N	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985); Deutsche Fassung EN 27888:1993		Konduktometrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	elektrische Leitfähigkeit	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN EN ISO 21528-2 (2017-09)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528- 2:2017); Deutsche Fassung EN ISO 21528- 2:2017		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Enterobacteriaceae	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
DIN ISO 18593 (2009-12)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer (ISO 18593:2004)	✓	- Abklatschverfahren - Tupferverfahren	Oberflächen	Probenahme	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN ISO 5667-5 (2011-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen (ISO 5667-5:2006)	✓	- Schöpfproben - Hahnenentnahmen - Direktentnahmen	Trinkwasser	Probenahme Wasser	iVm EN ISO 5667-3: Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben (ISO 5667- 3:2018)
EN ISO 11290-2 (2017-06)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel	<i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria spp.</i>	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 18416 (2015-12)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Candida albicans (ISO 18416:2015, korrigierte Fassung 2016-12- 15)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Kosmetische Mittel	Candida albicans	
EN ISO 19458 (2006-08)	N	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen (ISO 19458:2006)	✓	- Schöpfproben - Hahnenentnahmen - Direktentnahmen	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Probenahme Wasser für mikrobiologische Untersuchungen	
EN ISO 21149 (2017-06)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien (ISO 21149:2017)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Kosmetische Mittel	aerobe mesophile Bakterien	
EN ISO 21150 (2015-12)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli (ISO 21150:2015)		Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren	Kosmetische Mittel	Escherichia coli	
EN ISO 22717 (2015-12)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa (ISO 22717:2015)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Kosmetische Mittel	Pseudomonas aeruginosa	
EN ISO 22718 (2015-12)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus (ISO 22718:2015)		Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren	Kosmetische Mittel	Staphylococcus aureus	
EN ISO 3960 (2017-02)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (ISO 3960:2017)		Volumetrisches Verfahren (iodometrische Endpunktsbestimmung)	Tierische und pflanzliche Fette und Öle	Peroxidzahl	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 4833-1 (2013-09)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren bei 30°C und 37°C/42h	Lebensmittel	Mikroorganismen - koloniebildende Einheiten	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
EN ISO 6222 (1999-05)	N	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	koloniebildende Einheiten (KBE bei 22°C und 36°C)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 6571 (2009-07)	N	Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillationsverfahren) (ISO 6571:2008)		Wasserdampfdestillationsverfahren	Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter	Gehalt an ätherischen Ölen	
EN ISO 6579-1 (2017-03)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017)		Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren, Zählverfahren, Serotypisierung	Lebensmittel	Salmonella spp.	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
EN ISO 660 (2009-06)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität (ISO 660:2009)		Volumetrische Verfahren	Tierische und pflanzliche Fette und Öle	Säurezahl, Azidität	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 661 (2005-08)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Vorbereitung der Untersuchungsprobe (ISO 661:2003)		Vorbereitung der Untersuchungsprobe	Fette	Probenvorbereitung	
EN 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 (ISO 6888-1:1999)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren; mit Baird-Parker-Agar	Lebensmittel	koagulase-positive Staphylokokken (Staphylococcus 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 7899-2 (2000-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000)		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	intestinale Enterokokken	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
EN ISO 7932 (2004-12)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren bei 30°C	Lebensmittel	präsumtiver 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 7937 (2004-08)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens - Koloniezählverfahren (ISO 7937:2004)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Clostridium perfringens	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
EN ISO 9233-2 (2018-05)	N	Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse (ISO 9233-2:2018)		HPLC mit UV-VIS-Detektion	Käse, Käserinde und Schmelzkäse	Natamycin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Escherichia coli und coliforme Bakterien	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
ISO 14189 (2013-11)	N	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Clostridium perfringens	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
ISO 16649-2 (2001-04)	N	Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive E-scherichia coli — Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide		Koloniezählverfahren	Lebensmittel	E.coli	
ISO 18787 (2017-11)	N	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser		Bestimmung der Änderung in der elektrischen Leitfähigkeit	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Backwaren	aW-Wert	
ISO 22935-3 (2009-04)	N	Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 3: Leitfaden für die Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvergabe		Sensorische Prüfung	Milch; Milcherzeugnisse	Bewertendes Verfahren gemäß AMA Gütebewertungsschema für Milch und Milchprodukte	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

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, Escherichia coli	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
ISO 5764 (2009-05)	N	Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren)		Thermistor-Kryoskopie- Verfahren	Milch	Bestimmung des Gefrierpunkts	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM EN 15662 (2018-07)	N	Pflanzliche Lebensmittel - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - Modulares QuEChERS-Verfahren		LC-MS/MS, GC-MS/MS	Pflanzliche Lebensmittel, Milch, Milchprodukt Fleischwaren	Pestizidrückstände	Public List of Test wird tagesaktuell auf der Homepage der Fa Analytec veröffentlicht
OENORM EN ISO 10272-1 (2017-09)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017)		Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren	Lebensmittel	Campyobacter spp.	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM EN ISO 10523 (2012-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes (ISO 10523:2008)		Elektrochemisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	pH-Wert	
OENORM EN ISO 11290-1 (2017-09)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017)		Gussplattenverfahren, Nachweisverfahren	Lebensmittel	Listeria monocytogenes und 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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

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 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-MS	Tierische und pflanzliche Fette und Öle	Fettsäuremethylester	
OENORM EN ISO 13720 (2010-11)	N	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010)		Gussplattenverfahren, Koloniezählverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	präsumtive Pseudomonas spp.	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 2: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
OENORM EN ISO 14891 (2002-07)	N	Milch und Milchprodukte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Verbrennungsverfahren nach Dumas (Routineverfahren) (ISO 14891:2002)		Elementaranalyse (Dumas- Verfahren)	Milch und Milchprodukte	Stickstoffgehalt	
OENORM EN ISO 16212 (2018-01)	N	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen (ISO 16212:2017)		Gussplattenverfahren, Zählverfahren	Kosmetische Mittel	Hefen und Schimmelpilze	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

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 16266 (2008-05)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)		Membranfiltrationsverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Pseudomonas aeruginosa	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
OENORM EN ISO 17294-2 (2017-01)	N	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma- Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (ISO 17294- 2:2016)		ICP-MS	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser, Abwasser, Aufschlüsse	Aluminium, Arsen, Barium, Calcium, Cadmium, Kobalt, Chrom, Kupfer, Eisen, Quecksilber, Kalium, Magnesium, Mangan, Molybden, Natrium, Nickel, Blei, Phosphor, Antimon, Selen, Silber, Strontium, Silber, Titan, Thallium, Uran, Vanadium, Zink	
OIV-MA-AS2-03B (2019-01)	N	OIV - Kompendium internationaler Methoden für die Wein- und Mostanalyse - Gesamtextrakt (densitometrisch)		Dichtemessung	Wein	Gesamtextrakt	
OIV-MA-AS2-04 (2019-01)	N	OIV - Kompendium internationaler Methoden für die Wein- und Mostanalyse - Bestimmung der Asche		Gravimetrisches Verfahren	Wein	Aschegehalt	
OIV-MA-AS313-04 (2019-01)	N	OIV - Kompendium internationaler Methoden für die Wein- und Mostanalyse - Organische Säuren HPLC		HPLC mit Refraktionsindexdetektor/UV/ VIS-Detektion einschließlich Essig und Getränken	Wein, Essig, Getränke	Citronensäure, Weinsäure, Äpfelsäure, Milchsäure und Essigsäure	
OIV-MA-AS323-04B (2019-01)	N	OIV - Kompendium internationaler Methoden für die Wein- und Mostanalyse - Bestimmung von Schwefeldioxid, jodometrisch		Volumetrisches Verfahren (Jodometrie)	Wein	Schwefeldioxid	
OAM 2-06.2-13 (2015-04)	S	Bestimmung von Mono- und Disacchari- den in Lebensmitteln mittels HPLC/IC		HPLC mit gepulster Amperometrie-Detektion	Lebensmittel	Galaktose, Lactose, Glucose, Fructose, Saccharose, Maltose	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
QAM 2-06.2-34 (2019-11)	S	Bestimmung von Aflatoxinen (B1, B2, G1, G2), Trichothecenen (T-2, HT-2, DON, 3-AcDON, 15-AcDON), Zearalenon und Ochratoxin A in Obst(-produkten), Nüssen, Cerealien, Mehl, Gewürzen, Trockenfrüchten, Wein, Kaffee und schokoladehaltigen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		HPLC-MS-MS	Obst und Obstprodukte, Nüsse, Cerealien, Mehl, Gewürze, Trockenfrüchte, Wein, Kaffee, schokoladehaltige Lebensmittel, Säuglingsnahrung	Aflatoxine (B1, B2, G1, G2), Trichotecene (T2-, HT-2, DON), Zearalenon, Ochratoxin A, 3-AcDON, 15-AcDON	
QAM 2-06.2-35 (2010-04)	S	Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen (B1, B2, B3, B6, B12, Pantothersäure, Folsäure) in Getränken, Nahrungsergänzungsmitteln, Cerealien, Milcherzeugnissen, Bonbons, schokoladehaltigen Lebensmitteln und Kindernahrung mittels LC-MS/MS		HPLC-MS-MS	Getränke, Nahrungsergänzungsmittel, Cerealien, Milcherzeugnisse, Bonbons, Kindernahrung, schokoladehaltige Lebensmittel	wasserlösliche Vitamine: B1, B2, B3, B6, B12, Panthotensäure, Folsäure	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
QAM 2-20.1-10 (2015-01)	S	Bestimmung der Anaeroben Keimzahl in Fleisch(-erzeugnissen), Geflügel(-erzeugnissen), Fisch(-erzeugnissen) und Backwaren mittels Plattengußverfahren (Grundlage QAM 2-20.1-10)		Gussplattenverfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelerzeugnisse, Backwaren	anaerobe Keimzahl (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 Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
SLMB 1187 (2009-01)	N	Identifizierung der Lebensmittelfarbstoffe; HPLC		HPLC mit UV-VIS-Detektion	Lebensmittel	Lebensmittelfarbstoffe: Naphtolgrün B, Karminsäure, Allurarot, Rot 2G, Erythosin B, Methylviolett, Viktoriablau R, Viktoriablau B	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
SLMB 1448 (2010-05)	N	Bestimmung des Coffein- und Theobromingehaltes von Instant- und Fertiggetränken; HPLC		HPLC mit UV-VIS-Detektion	Instant- und Fertiggetränke	Coffeingehalt, Theobromingehalt	
SLMB 1520 (1985-01)	N	Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln, enzymatisch		Enzymatische Analyse	Essig, Backwaren, Schokoladerzeugnisse	Alkohol	einschließlich folgender Normen: BVL L 00.00-23 Untersuchung von Lebensmitteln; Allgemeine Hinweise zur Durchführung enzymatischer Analysen
SLMB 1573 (2006-09)	N	Bestimmung von Streptomycin in Honig mittels HPLC-MS/MS		HPLC-MS-MS	Honig	Streptomycin	
SLMB 2532 (2007-04)	N	Bestimmung von Chloramphenicol in Fleisch und Honig; LC-MS-MS		HPLC-MS-MS	Fleisch, Honig	Chloramphenicol	
SLMB 470 (2007-01)	N	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Speziallebensmitteln; HPLC		HPLC mit UV/VIS-Detektion	Speziallebensmittel	Coffein, Theobromin	
SLMB 703 (1988-01)	N	Bestimmung der Ascorbinsäure von Frucht- und Gemüsesäften; iodometrisch		Volumetrisches Verfahren (Jodometrie)	Frucht- und Gemüsesäfte, Obst und Gemüseprodukte, Nahrungsergänzungsmittel	Ascorbinsäure	
VDLUFA VI C 13.3.1 (2003-12)	N	Milch - Kurzzeiterhitzungsnachweis (Lactognost® - Test)		Qualitativer Nachweis - Lagnognost-Test	Milch, Käse	Nachweis einer Kurzzeiterhitzung	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 ANALYTEC Labor für Lebensmitteluntersuchung & Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH / (Ident.Nr.: 0182)

gültig ab: 05.02.2021

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

1) Arten von Prüfungen: Norm (N) oder SOP (S); Allfällige Amendments von Normen gelten als mitakkreditiert, sofern darin keine neuen Konformitätsbewertungsverfahren definiert sind.

Österreichische Gesetze und Verordnungen sowie EU-Verordnungen sind in der jeweils geltenden Fassung akkreditiert, wenn nicht anders angegeben.

2) Konformitätsbewertungsverfahren kann - wenn markiert - auch vor Ort durchgeführt werden.

3) Techniken/ Methoden/ Ausrüstung werden zutreffendenfalls genannt und nur wenn Einfluss auf das Messergebnis gegeben ist.