

Prüflaboratorium

Rechtsperson Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol
Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal

Internet www.hblfa-tirol.at

Ident Nr. 0268

Standort Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol,
Forschung und Service
Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal

Datum der Erstakkreditierung 2007-11-23

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)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

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		Enzymatik, Kolorimetrie	Milch	Peroxidasaktivität	
BVL L 01.01-5 (2012-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Sammelmilch - Agar-Diffusions-Verfahren (Brillantschwarz-Reduktionstest)		Agar-Diffusionsverfahren	Lebensmittel	Hemmstoffe	
BVL L 01.02-2 (1988-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Lipopolysacchariden gramnegativer Bakterien in ultrahocherhitzter Milch und sterilisierter Milch; Limulus-Röhrchentest		Limulus-Röhrchentest	Milch und flüssige Milchprodukte	Lipopolysacchariden von gramnegativen Bakterien	
DIN 10311 (1985-08)	N	Bestimmung der Wasserverteilung in Butter; Indikatorpapier-Verfahren		Indikatorpapier-Verfahren	Butter	Wasserverteilung	
DIN 10332 (1977-07)	N	Bestimmung des Fettgehaltes von Rahm (Sahne); Verfahren nach Schulz und Kley		Butyrometrisches Verfahren (Schulz-Kley Verfahren)	Rahm (Sahne)	Fettgehalt	
DIN 10342 (1992-09)	N	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren		Gravimetrische Verfahren (Weibull-Berntrop Verfahren)	Milch und Milchprodukten	Fettgehalt	
DIN 10349 (2004-10)	N	Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma		elektrochemisches Verfahren	Butterplasma	pH-Wert	
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 Milchprodukten	Fettgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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 10969 (2018-04)	N	Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung		bewertende sensorische Prüfung	Milch und Milchprodukte	Prüfkriterien	Die sensorische Bewertung erfolgt entsprechend der AMA-Gütebewertungsschemata Milch und Milchprodukte, Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH; Version V02/201603
DIN EN ISO 5534 (2004-09)	N	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004); Deutsche Fassung EN ISO 5534:2004		Gravimetrisches Verfahren	Käse und Schmelzkäse	Gesamttrockenmasse	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

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 6888-2 (2003-12)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma-/Fibrinogen-Agar (ISO 6888-2:1999 + AMD 1:2003); Deutsche Fassung EN ISO 6888-2:1999 + A1:2003		Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	koagulasepositive Staphylokokken	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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 11290-1 (2017-06)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 11290-1:2017)		Anreicherung, Ausplattieren und Identifizierung	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	Listeria spp., einschließlich Listeria monocytogenes	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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 11290-2 (2017-06)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017)		Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	Listeria spp., einschließlich Listeria monocytogenes	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 6887-5:2020)
EN ISO 1735 (2004-07)	N	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 1735:2004)		Gravimetrisches Verfahren	Käse und Schmelzkäse	Fettgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
EN ISO 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, Bestimmung KBE	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käsereien	KBE	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 6887-5:2020)
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 und Milcherzeugnisse	Stickstoffgehalt, Berechnung - Rohproteingehalt	
ISO 11816-1 (2013-11)	N	Milch und Milchprodukte - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 1: Fluorimetrisches Verfahren für Milch und flüssige Milchprodukte		Fluorometrisches Verfahren	Milch, flüssige Milcherzeugnisse	Alkalische Phosphatase	
ISO 11816-2 (2016-08)	N	Milch und Milchprodukte - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse		Fluorimetrie	Käse	Alkalische Phosphatase	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 1211 (2010-06)	N	Milch - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 1211:2010)		Gravimetrisches Verfahren	Milch	Fettgehalt	
ISO 15214 (1998-08)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C		Koloniezählverfahren bei 30 Grad C	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	mesophile Milchsäurebakterien	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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 16649-2 (2001-04)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -glucuronidase-positiven-Escherichia-coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronsäure		Koloniezählverfahren bei 44 °C	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli	Verwendung von TBX-Medium 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 6887-5:2020)
ISO 1737 (2008-10)	N	Kondensmilch und gezuckerte Kondensmilch - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 1737:2008)		Gravimetrisches Verfahren	Kondensmilch und gezuckerter Kondensmilch (flüssige und ungezuckerte Kondensmilch)	Fettgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	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	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	Enterobacteriaceae	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 6887-5:2020)
ISO 2450 (2008-10)	N	Sahne - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 2450:2008)		Gravimetrisches Verfahren	Obers, Sahne	Fettgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

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	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käsereien	Coliforme Keime	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 6887-5:2020)
ISO 5764 (2009-05)	N	Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 5764:2009)		Thermistor-Kyroskop- Verfahren	Milch	Gefrierpunkt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	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.		Anreicherung, Ausplattierung und Bestätigung	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	Salmonella spp.	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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

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 bei 25 Grad C	Milch und Milchprodukte	Hefen und Schimmelpilze	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 6887-5:2020)
ISO 6731 (2010-11)	N	Milch, Sahne und Kondensmilch - Bestimmung der Trockenmasse (Referenzverfahren)		Gravimetrisches Verfahren	Milch, Sahne, Kondensmilch	Trockenmasse	
ISO 7208 (2008-10)	N	Magermilch, Molke und Buttermilch - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 7208:2008)		Gravimetrisches Verfahren	flüssige Magermilch, Molke, Buttermilch	Fettgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 7889 (2003-02)	N	Joghurt - Zählung von charakteristischen Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 37 °C		Koloniezählverfahren bei 37 Grad C	Joghurt	koloniebildende Einheiten	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 6887-5:2020)
ISO 8851-1 (2004-05)	N	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes (Routineverfahren) - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes		Gravimetrisches Verfahren	Butter	Wassergehalt	
ISO 9233-2 (2018-03)	N	Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse		HPLC mit UV/VIS-Detektion	Käse, Käserinde und Schmelzkäse	Natamycin Massenanteil oberhalb von 0,5 mg/kg	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

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 3727-1 (2002-05)	N	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (ISO 3727-1:2001)		Gravimetrisches Verfahren	Butter	Wassergehalt	
OENORM EN ISO 3727-2 (2002-05)	N	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 3727-2:2001)		Gravimetrisches Verfahren	Butter	fettfreie Trockenmasse	
OENORM EN ISO 3727-3 (2003-06)	N	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 3: Berechnung des Fettgehaltes (ISO 3727-3:2003)		Berechnungsverfahren	Butter	Berechnung des Fettgehaltes	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
PAM-037 (2016-01)	S	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels Oxoid Novel Enrichment (ONE) Bouillon- <i>Listeria</i>		Anreicherung, Ausplattieren und Identifizierung	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp.	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 6887-5:2020)
VDLUFA VI C 15.3.6 (1985-01)	N	Butyrometrische Methoden zur Fettbestimmung - Wägemethode für Joghurt und Sauermilch		Butyrometrisches Verfahren (Verfahren nach Gerber)	Joghurt, Sauermilch, Kefir	Fettgehalt	
VDLUFA VI C 8.2 (2000-01)	N	pH in Milch- und Milchprodukten		Elektrochemisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	pH - Wert	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol, Forschung und Service / (Ident.Nr.: 0268)

gültig ab: 25.11.2020

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

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

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

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

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