

Prüflaboratorium

Rechtsperson Land Vorarlberg
Landhaus, Römerstraße 15, 6901 Bregenz

Ident Nr. 0180

Standort Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI)
Montfortstraße 4, 6901 Bregenz

Datum der Erstakkreditierung 1999-01-20

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)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
Beilstein - Chlornachweis (1999-05)	S	Nachweis von Chlor mittels Beilsteintest (Flammenfärbung)		qualitativer Nachweis (Flammenfärbung)	Kunststoffe	Chlor	
BVL B 80.30-1(EG) (1998-01)	N	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Grundregeln für die Ermittlung der Migration - Anhang		Migrationsverfahren	Bedarfsgegenstände	Probenvorbereitung	
BVL L 00.00-144 (2019-07)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 16943, Juli 2017)		ICP-OES	Lebensmittel (Na), Fleisch- und Wurstwaren (Einschränkung für Ca)	Calcium, Natrium	eingeschränkt auf Natrium in Lebensmitteln und Calcium in Fleisch und Wurstwaren
BVL L 00.00-23 (1992-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Allgemeine Hinweise zur Durchführung enzymatischer Analysen		Enzymatische Analysen	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte, Speiseeis, Ei und Eiprodukte, Backwaren, Frucht- und Ge- müsesäfte, Frucht- und Gemüsezubereitungen, Süßwaren, Kräuter und Gewürze, alkoholische und nicht-alkoholische Getränke, Fertiggerichte, Honig, Kindernährmittel, Stärkehydrolysate	L-Äpfelsäure, Glutaminsäure, Ethanol, Glycerin, Sorbit, Citronensäure, D-Iso- Citronensäure, D- und L- Milchsäure, Saccharose, Glu-cose, Fructose, Laktose, Galak-tose, Sulfit, L-Ascorbinsäure, Maltose, native Stärke, Cholesteringehalt	beinhaltet folgende SOPs: SOP_LMe_Ascorbinsäure SOP_LMe_Cholesterin SOP_LMe_Dsorbit SOP_LMe_Ethanol SOP_LMe_Glutaminsäure SOP_LMe_Glycerin SOP_LMe_Isocitrat SOP_LMe_Lactose SOP_LMe_Lapfelsäure SOP_LMe_Lmilchsäure SOP_LMe_Maltose SOP_LMe_SacchGlucFruc SOP_LMe_Starke SOP_LMe_Zitronensäure
BVL L 00.00-9 (1984-11)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln		HPLC mit UV-VIS detektion	fettarme Lebensmittel	Benzoessäure, Sorbinsäure	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
BVL L 01.00-27 (1988-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren		Gravimetrisches Verfahren	Milch und Sahne	Trockenmassegehalt	
BVL L 04.00-5bis7(EG) (1998-09)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Wasser, fettfreier Trockenmasse und Fett von Butter - Anhänge I, II und III der VO(EG) Nr. 880/98 der Kommission vom 24. April 1998 zur Festlegung der Referenzmethoden		Gravimetrisches Verfahren	Butter	fettfreie Trockenmasse und Fettgehalt	
BVL L 06.00-47 (2002-12)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen - Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)		ELISA-Verfahren	erhitztes Fleisch und erhitze Fleischerzeugnisse	Tierartennachweis: Geflügel, Schwein, Rind, Equiden, Schaf	
BVL L 06.00-7 (2007-04)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		Kjeldahl-Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse	Rohproteingehalt	
BVL L 06.00-8 (2010-01)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Fleisch und Fleischerzeugnisse	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 07.00-40 (2004-07)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Benzo(a)pyren in geräucherten und mit Raucharomen hergestellten Fleischerzeugnissen		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	geräucherte und mit Raucharoma hergestellte Fleischerzeugnisse	Benzo(a)pyren	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

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		Titration	Fische und Fischerzeugnisse	flüchtige stickstoffhaltige Basen (TVB-N)	
BVL L 13.00-6 (1991-06)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen; Verfahren nach Wheeler; Verfahren nach Sully		Verfahren nach Wheeler, Verfahren nach Sully	Fette und Öle	Peroxidzahl	
BVL L 13.07.12-2 (1985-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rauchpunktes von Frittierfetten		Thermisches Verfahren	Frittierfette	Rauchpunkt	
BVL L 18.00-16 (1999-11)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren		HPLC mit UV-VIS-Detektion	Feine Backwaren, Kakao, Kakao-Erzeugnisse, alkoholfreie Getränke	Theobromin, Coffein, Theophyllin, Vanillin	
BVL L 22.02/04-4 (2010-09)	N	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren		Gravimetrisches Verfahren	getrocknete Teigwaren	Trockenmassegehalt	
BVL L 36.00-3 (1989-05)	N	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier		Biegeschwinger-Verfahren	Würze, Bier und Biermischgetränke	relative Dichte, d 20/20	
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		Destillationsmethode, Berechnungsverfahren	Bier	Stammwürzegehalt, Alkohol, wirklicher Extrakt	
DGF-Einheitsmethoden- Abt.C-III 3e (06) (2013-01)	N	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen: Polarer Anteil in Frittierfetten - Schnellverfahren mit Kieselgelsäulen		Schnellverfahren mit Kieselgelsäuren	Frittierfette	Polarer Anteil	
DIN 10342 (1992-09)	N	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop- Verfahren		Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Berntrop	Milch, Milchprodukte	Fettgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 10463 (1990-11)	N	Bestimmung der fettfreien Trockenmasse von Butter; Routineverfahren		Gravimetrisches Verfahren	Butter	fettfreie Trockenmasse	
DIN 10752-1 (2018-09)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Wassergehaltes - Teil 1: Analoges refraktometrisches Verfahren		Refraktometrie	Honig	Wassergehalt	
DIN 10753 (2000-12)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit		Konduktometrie	Honig	elektrische Leitfähigkeit	
DIN 10759 (2016-12)	N	Untersuchung von Honig - Bestimmung der Saccharase-Aktivität - Verfahren nach Siegenthaler		Verfahren nach Siegenthaler	Honig	Saccharase-Aktivität	
DIN 10775 (2016-07)	N	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils - Verfahren für Röstkaffee		Gravimetrisches Verfahren	Röstkaffee	wasserlöslicher Extraktanteil	
DIN 10964 (2014-11)	N	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung		Sensorisches Prüfverfahren	Fleisch und Fleischprodukte, Milch und Milchprodukte, Krustentiere, Obst und Gemüse, Brot und Backwaren, Fette und Öle, Honig, Frucht- und Gemüsesäfte, Kakao, Speiseeis, Spirituosen	Einfach beschreibende Prüfung	
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)		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Spektraler Absorptionskoeffizient	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 38407-30 (2007-12)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F) - Teil 30: Bestimmung von Trihalogenmethanen (THM) in Schwimm- und Badebeckenwasser mit Headspace-Gaschromatographie (F 30)		HS-GC-MS	Schwimm- und Badebeckenwasser	Trichlormethan, Bromdichlormethan, Dibromchlormethan, Tribrommethan	
DIN 38407-8 (1995-10)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F) - Teil 8: Bestimmung von 6 polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Wasser mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC) mit Fluoreszenzdetektion (F 8)		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Fluoranthen (F), Benzo(b)fluoranthen (BbF), Benzo(k)fluoranthen (BkF), Benzo(a)pyren (BaP), Benzo(ghi)perylen (BP), Indeno(1,2,3-cd)pyren (IP)	
DIN 38407-9 (1991-05)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F); Bestimmung von Benzol und einigen Derivaten mittels Gaschromatographie (F 9)		HS-GC-MS	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Benzol, Toluol, Ethylbenzol, m+p-Xylol, o-Xylol	
DIN 38408-3 (2011-04)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Gasförmige Bestandteile (Gruppe G) - Teil 3: Bestimmung von Ozon (G 3)	✓	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Ozon	
DIN 38408-5 (1990-06)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung; Gasförmige Bestandteile (Gruppe G); Bestimmung von Chlordioxid (G 5)	✓	UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Chlordioxid	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
DIN 38409-60 (2019-12)	N	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Teil 60: Photometrische Bestimmung der Chlorophyll-a-Konzentration in Wasser (H 60)		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Chlorophyll-a	
DIN ISO 17289 (2014-12)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs - Optisches Sensorverfahren (ISO 17289:2014)	✓	Optisches Sensorverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	gelöster Sauerstoff	
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		Destillationsverfahren, Dichtemessung	Spirituosen	Alkoholgehalt (%vol)	
EN ISO 10301 (1997-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung leichtflüchtiger halogener Kohlenwasserstoffe - Gaschromatographische Verfahren (ISO 10301:1997)		HS-GC-MS	Trink-, Oberflächen- und Grundwasser	Trichlorfluormethan, Dichlorethen, Dichlormethan, trans-1.2-Dichlorethen, cis-1.2-Dichlorethen, Trichlormethan, 1.2-Dichlorethan, 1.1.1-Trichlorethan, Tetrachlormethan, Trichlorethen, Bromdichlormethan, Dibromchlormethan, Tetrachlorethen, Tribommethan	
EN ISO 11885 (2009-05)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES) (ISO 11885:2007)		ICP-OES	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser, Aufschlüsse	Aluminium, Blei, Cadmium, Calcium, Chrom, Eisen, Natrium, Kalium, Kupfer, Magnesium, Mangan, Nickel, Zink	
EN ISO 12846 (2012-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Quecksilber - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) mit und ohne Anreicherung (ISO 12846:2012)		AAS	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Quecksilber	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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); Deutsche Fassung EN ISO 17294-2:2016		ICP-MS	Trink-, Grund-und Oberflächenwasser	B, Na, Mg, Al, K, Ca, Cr, Mn, Fe, Ni, Cu, Zn, As, Se, Cd, Sb, Hg, Pb und U	inklusive folgender Verfahren: EN ISO 17294-1: 2007-02 Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 1: Allgemeine Anleitung (ISO 17294-1:2004); Deutsche Fassung EN ISO 17294-1:2006 EN ISO 15587-1; 01-03-2002 Wasserbeschaffenheit - Aufschluss für die Bestimmung ausgewählter Elemente in Wasser - Teil 1: Königswasser-Aufschluss (ISO 15587-1:2002) EN ISO 15587-2; 01-03-2002 Wasserbeschaffenheit - Aufschluss für die Bestimmung ausgewählter Elemente in Wasser - Teil 2: Salpetersäure-Aufschluss (ISO 15587-2:2002) EN 13805; 01-10-2014 Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Druckaufschluss EN 13804; 01-03-2013 Lebensmittel - Bestimmung

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							von Elementen und ihren Verbindungen - Allgemeines und spezielle Festlegungen
EN ISO 5534 (2004-05)	N	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamttrockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004)		Gravimetrisches Verfahren	Käse, Schmelzkäse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Brot, Backwaren, Ei, Eiprodukte, Feinkosterzeugnisse, Schokolade, Kaffee, Tee, Speisesenf, Frucht- und Gemüsesäfte, Gemüsezubereitungen	Gesamttrockenmasse	
EN ISO 6571 (2009-07)	N	Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillationsverfahren) (ISO 6571:2008)		Wasserdampfdestillationsverfahren	Gewürze	Ölgehalt	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 10272-2 (2017-06)	N	Microbiology of the food chain - Horizontal method for detection and enumeration of Campylobacter spp. - Part 2: Colony-count technique		Verdünnungsreihe, Spatelverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Campylobacter spp.	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 15214 (1998-08)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C		Verdünnungsreihe, Spatelverfahren, 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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

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 beta-Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid (ISO 16649-2:2001)		Verdünnungsreihe, Spatelverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel	beta-Glucuronidase-positiv 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 (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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Land Vorarlberg
 Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 18787 (2017-11)	N	Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser		Lichtintensitätsmessung	Nahrungsmittel	Wasseraktivität, aW-Wert	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 21527-1 (2008-07)	N	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95		Verdünnungsreihe, Spatelverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel mit Wasseraktivität > 0,95	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 21527-2 (2008-07)	N	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95		Verdünnungsreihe, Spatelverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel mit Wasseraktivität <= 0,95	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 21528-2 (2017-06)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren		Verdünnungsreihe, Plattengussverfahren, 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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Land Vorarlberg
 Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 4832 (2006-02)	N	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren		Verdünnungsreihe, Plattengussverfahren, 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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
ISO 9233-1 (2007-12)	N	Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 1: Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren für Käserinde		Molekularabsorptionsspektrom etrisches Verfahren	Käserinden	Natamycingehalt	
OELMB B 8 Acetoin in Essig (1997-02)	N	Nachweis von Acetoin in Essig (qualitativ, naßchem.)		qualitativer nasschemischer Nachweis	Essig	Acetoinnachweis	
OELMB Kap. B 18 Backwaren (1997-02)	N	Bestimmung des Füllgewichts von Krapfen; gravimetr.		Gravimetrisches Verfahren	Krapfen	Füllgewicht	
OENORM CEN/TS 14234 (2003-03)	N	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Polymere Beschichtungen auf Papier und Pappe - Leitfaden für die Auswahl von Prüfbedingungen und Prüfverfahren für die Gesamtmigration		Auswahl der Prüfbedingungen	polymer beschichtete Pappe und Karton	Probenvorbereitung	
OENORM EN 12014-2 (1997-10)	N	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 2: HPLC/IC Verfahren für die Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüsen und Gemüseerzeugnissen		HPLC mitUV-VIS-Detektion	Gemüse und Gemüseerzeugnisse	Nitratgehalt, Nitritgehalt	
OENORM 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	Nitratgehalt, Nitritgehalt	
OENORM EN 12144 (1996-11)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der Aschen-Gesamtalkalität - Titrimetrisches Verfahren		Volumetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte	Asche-Gesamtalkalität	
OENORM EN 12147 (1997-03)	N	Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der titrierbaren Säure		Volumetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte	Titrierbare Säure	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM EN 12856 (1999-07)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren		HPLC mit UV-VIS-Detektion	Lebensmittel	Acesulfam-K, Aspartam, Saccharin	
OENORM EN 14123 (2008-03)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung		HPLC mit Fluoreszenzdetektion nach Immunoaffinitätsäulenreinigung und Nachsäulenderivatisierung	Haselnüsse, Erdnüsse, Pistazien, Feigen, Paprikapulver, pflanzliche Lebensmittel	Aflatoxin B1, Summe von Aflatoxin B1-B2-G1-G2	
OENORM EN 14132 (2009-08)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätsäule		HPLC mit UV-VIS-Detektion nach Affinitätsäulenreinigung	Gerste, Röstkaffee, pflanzliche Lebensmittel	Ochratoxin A	
OENORM EN 14177 (2004-03)	N	Lebensmittel - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung		HPLC mit UV-VIS-Detektion	Apfel-, Birnen-, rote und weiße Traubensäfte, Mischsäfte, Fruchtsirupe, Fruchtsaftkonzentrate, Fruchtpürees, Fruchtkompotte	Patulin	
OENORM EN 1899-2 (1998-08)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Biochemischen Sauerstoffbedarfs nach n Tagen (BSBn) - Teil 2: Verfahren für unverdünnte Proben (ISO 5815:1989, modifiziert)		optische Sauerstoffmessung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Biochemischer Sauerstoffbedarf (BSBn)	
OENORM EN 25813 (1993-06)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs - Iodometrisches Verfahren (ISO 5813:1983)		Iodometrisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	gelöster Sauerstoff	
OENORM EN 26777 (1993-05)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Nitrit - Spektrometrisches Verfahren (ISO 6777:1984)		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Nitrit	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM EN 27888 (1993-12)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (ISO 7888:1985)	✓	Konduktometrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	elektrische Leitfähigkeit	
OENORM EN 872 (2005-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung suspendierter Stoffe - Verfahren durch Abtrennung mittels Glasfaserfilter		Gravimetrisches Verfahren mittels Glasfilter	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	suspendierte Stoffe	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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)		Voranreicherung, Ausstrichverfahren	Lebensmittel, Umgebungsproben	Campylobacter spp.	einschließlich folgender Normen: EN ISO 6887-1 bis 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

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 10304-1 (2016-03)	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)		Ionenchromatographie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Fluorid, Chlorid, Nitrat, Sulfat	
OENORM EN ISO 10523 (2012-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes (ISO 10523:2008)	✓	Elektrochemisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	pH-Wert	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
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)		Voranreicherung, Ausstrichverfahren	Lebensmittel, Umgebungsproben	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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM EN ISO 11290-2 (2017-09)	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)		Verdünnungsreihe, Spatelverfahren, 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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

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 11731 (2018-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen (ISO 11731:2017)		Membranfiltrationsverfahren, Koloniezählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Legionellen - Proben mit hoher Konzentration an Legionella-Species und geringer Begleitflora - Proben mit kleiner Konzentration an Legionella-Species und geringer Begleitflora - Proben mit hoher Konzentration an Legionella-Species und hoher Begleitflora - Proben mit sehr hoher Konzentration an Legionella- Species	Probenvorbereitung: - Säurewaschung einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
OENORM EN ISO 13720 (2010-11)	N	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp. (ISO 13720:2010)		Verdünnungsreihe, Spatelverfahren, 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 (ISO 6887-1:2017) Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (ISO 6887-2:2017)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

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 14189 (2016-10)	N	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration (ISO 14189:2013)		Membranfiltrationsverfahren, Koloniezählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Clostridium perfringens	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
OENORM EN ISO 16266 (2008-05)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren (ISO 16266:2006)		Membranfiltrationsverfahren, Koloniezählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Brauchwasser	Pseudomonas aeruginosa	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM EN ISO 4833-1 (2013-11)	N	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013)		Verdünnungsreihe, Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel	Mikroorganismen, 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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Land Vorarlberg
 Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

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 5943 (2010-02)	N	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung des Chloridgehaltes - Potentiometrisches Titrationsverfahren (ISO 5943:2006)		Potentiometrische Titration	Käse, Schmelzkäse, Fleisch, Senf, Sauerkraut	Chloridgehalt	
OENORM EN ISO 6222 (1999-07)	N	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)		Plattengussverfahren, Koloniezählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Koloniebildende Einheiten (KBE bei 22°C und 36°C)	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM EN ISO 6579-1 (2017-06)	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)		Voranreicherung, Ausstrichverfahren, Serotypisierung	Lebensmittel, Umgebungsproben	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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
 Land Vorarlberg
 Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

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 660 (2009-11)	N	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität (ISO 660:2009)		Titration	Tierische und pflanzliche Fette und Öle	Säurezahl, Azidität	
OENORM EN ISO 6878 (2004-09)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Phosphor - Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat (ISO 6878:2004)		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Phosphor	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM EN ISO 6888-2 (1999-05)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen- Agar (ISO 6888-2:1999)		Verdünnungsreihe, Spatelverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel	koagulase-positve 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 (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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

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 7027-1 (2016-10)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 1: Quantitative Verfahren (ISO 7027-1:2016)		Turbidimetrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Trübung	
OENORM EN ISO 7027-2 (2018-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 2: Semi-quantitative Verfahren (ISO/DIS 7027-2:2017)		quantitatives Verfahren mit Sichtscheibe	Oberflächengewässer	Sichttiefe, Trübung	
OENORM EN ISO 7393-2 (2019-03)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen (ISO 7393-2:1985)	✓	Kolorimetrie	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	freies Chlor, Gesamtchlor	
OENORM EN ISO 7887 (2012-04)	N	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung (ISO 7887:2011)		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Färbung	
OENORM EN ISO 7899-1 (2000-08)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 1: Miniaturisiertes Verfahren (MPN-Verfahren) für Oberflächenwasser und Abwasser (ISO 7899-1:1998) (Berichtigung AC:2000 eingearbeitet)		MPN-Verfahren	Oberflächenwasser, Abwasser	intestinale Enterokokken	
OENORM EN ISO 7899-2 (2000-11)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Membranfiltrationsverfahren (ISO 7899-2:2000)		Membranfiltrationsverfahren, Koloniezählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	intestinale Enterokokken	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM EN ISO 7932 (2005-04)	N	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 30 °C (ISO 7932:2004)		Verdünnungsreihe, Spatelverfahren, Koloniezählverfahren	Lebensmittel	präsumtive 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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	1)	Titel der Norm/ SOP	2)	Durchgeführte Prüfungen/ 3) Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/	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)		Verdünnungsreihe, Spatelverfahren, 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 6887-5:2020)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

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 8467 (1996-01)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index (ISO 8467:1993)		Volumetrisches verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Permanganat-Index	
OENORM EN ISO 8968-1 (2014-05)	N	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (ISO 8968-1:2014)		Kjeldahl-Verfahren, Berechnung	Milch und Milcherzeugnisse	Stickstoffgehalt, Berechnung des Rohproteingehalts	
OENORM EN ISO 9308-1 (2017-10)	N	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora (ISO 9308-1:2014 + Amd.1:2016) (konsolidierte Fassung)		Membranfiltrationsverfahren, Koloniezählverfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Escherichia coli, coliforme Bakterien	einschließlich ISO 7704: Wasserbeschaffenheit; Bewertung von Membranfiltern für mikrobiologische Analysen
OENORM EN ISO 9308-3 (2000-08)	N	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren (MPN-Verfahren) zum Nachweis und zur Zählung von E. coli in Oberflächenwasser und Abwasser (ISO 9308-3:1998) (Berichtigung AC:2000 eingearbeitet)		MPN-Verfahren	Oberflächenwasser, Abwasser	Escherichia coli	
OENORM EN ISO 9963-1 (1996-02)	N	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Alkalinität - Teil 1: Bestimmung der gesamten und der zusammengesetzten Alkalinität (ISO 9963-1:1994)		Volumetrisches Verfahren	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	gesamte und zusammengesetzte Alkalinität	
OENORM ISO 5667-5 (2015-05)	N	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen (ISO 5667-5:2006)	✓	- Schöpfproben - Hahnentnahmen - Direktentnahmen	Trinkwasser	Probenahme - Wasser	iVm EN ISO 5667-3: Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben (ISO 5667-3:2018)

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
OENORM ISO 7150-1 (1987-12)	N	Wasseruntersuchung; Bestimmung von Ammonium; manuelle spektrophotometrische Methode;		UV-VIS- Spektroskopie (Photometrie)	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser	Ammonium	
OENORM M 6616 (1994-03)	N	Wasseruntersuchung - Bestimmung der Temperatur	✓	Temperaturmessung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Temperatur	
OENORM M 6620 (2012-12)	N	Wasseruntersuchung - Methoden und Ergebnisangabe zur Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe	✓	qualitative visuelle Beurteilung	Trinkwasser, Grund- und Oberflächenwässer, Brauchwasser, Abwasser	Beschreibung der äußeren Beschaffenheit einer Wasserprobe (Aussehen, Farbe, Trübung, Geruch, Geschmack, Bodensatz, Ölfilm, Schaumbildung)	
ONR CEN/TS 16621 (2014-06)	N	Lebensmittelanalytik - Bestimmung von Benzo[a]pyren, Benz[a]anthracen, Chrysen und Benzo[b]fluoranthen in Lebensmitteln mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie mit Fluoreszenzdetektion (HPLC-FD) (CEN/TS 16621:2014)		HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Lebensmittel	Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)fluoranthen	
SLMB 1013.1 (1998-08)	N	Bestimmung der Asche von Kakao und Kakaoerzeugnissen (600°C)		Gravimetrisches Verfahren	Kakaoerzeugnisse	Asche bei 600°C	
SLMB 1060.1 (2004-03)	N	Bestimmung des wasserunlöslichen Rückstandes von Speisesalz		Gravimetrisches Verfahren	Speisesalz	wasserunlöslicher Rückstand	
SLMB 1174 (1998-06)	N	Lebensmittelfarbstoffe in oder auf Lebensmitteln; Orientierungsversuch Farbstoffbestimmung, chromatograf.		Dünnschichtchromatographie, Orientierungsversuch	Lebensmittel	Kurkumin, Riboflavin, Tartrazin, Chrysoin S, Chinolingelb, Echtgelb, Gelborange S, Orange GGN, Echtes Karmin, Azorubin, Amaranth, Cochenillerot A, Scharlach GN, Ponceau 6 R, Erythrosin	
SLMB 1391 (1998-06)	N	Bestimmung von Biogenen Aminen in Milch, Fisch, Käse, Rohwurst, Rohpökelwaren, Sauerkraut und Wein; HPLC		HPLC mit UV-VIS- und Fluoreszenzdetektor	Milch, Fisch, Käse, Rohwurst, Rohpökelwaren, Sauerkraut, Wein	Tryptamin, Phenylethylamin, Putrescin, Cadaverin, Histamin, Tyramin, Spermidin, Spermin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
SLMB 1452.1 (1998-08)	N	Bestimmung des pH-Wertes und des Gehaltes an freier Säure von Instant- und Fertiggetränken		Elektrochemisches Verfahren	Instant- und Fertiggetränke	pH-Wert	
SLMB 1573.2 (2008-01)	N	Bestimmung von Streptomycin in Honig mittels HPLC-MS/MS		HPLC-MS-MS	Honig	Streptomycin	
SLMB 311.1 (1998-08)	N	Bestimmung des pH-Wertes von Fleisch und Fleischerzeugnissen		Elektrochemisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Käse, Fisch, Konfitüren, Marmeladen, Brotaufstriche	pH-Wert	
SLMB 313.1 (1998-08)	N	Bestimmung der Asche von Fleisch und Fleischerzeugnissen (550°C)		Gravimetrisches Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Meeresfrüchte, Brot und Backwaren	Asche bei 550°C	
SLMB 328.1 (1997-11)	N	Bestimmung der Trockensubstanz von Fleischextrakt, Sulze, Würze, Bouillon und Suppen		Gravimetrisches Verfahren	Fleischextrakt, Sulze, Würze, Bouillon, Suppen, Rohkaffe	Trockensubstanz	
SLMB 370.1 (1998-08)	N	Bestimmung des Mineralstoffgehaltes (Asche) von Getreide (900°)		Gravimetrisches Verfahren	Getreide	Asche bei 900°C	
SLMB 378.1 (1998-08)	N	Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrades von Getreide, Hülsenfrüchten und Müllereiprodukten		Elektrochemisches Verfahren, Volumetrisches Verfahren	Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte	pH-Wert, Säuregrad	
SLMB 454.1 (1997-11)	N	Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Speziallebensmitteln, nach Kjeldahl		Kjeldahl-Verfahren	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Meeresfrüchte, Brot und Backwaren, Senf	Stickstoffgehalt	
SLMB 476.1 (2008-01)	N	Nachweis und Bestimmung des Prolamins (Gliadin, Hordein, Secalin) in Speziallebensmitteln		ELISA-Verfahren	Getränke, fett- und proteinhaltige Proben, fetthaltige Proben	Prolamin (Gliadin, Hordein, Secalin)	
SLMB 492.1 (2008-01)	N	Bestimmung des Hydroxymethylfurfurals (HMF) in Honig; HPLC-UV		HPLC mit UV_VIS-Detektion	Honig	Hydroxymethylfurfural (HMF)	
SLMB 562.1 (2008-01)	N	Bestimmung von Streptomycin in Äpfeln mittels HPLC-MS/MS		HPLC-MS-MS	Äpfel	Streptomycin	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
SLMB 667 (1998-08)	N	Relative Dichte von Frucht- und Gemüsesäften, Biegeschwinger-Methode		Dichtemessung, Biegeschwingermethode	Frucht- und Gemüsesäfte, Getränke	relative Dichte	
SLMB 669.1 (2008-01)	N	Bestimmung der Refraktion von Frucht- und Gemüsesäften		Refraktometer-Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Limonaden, Erfrischungsgetränke	Refraktion	
SLMB 670.1 (1998-08)	N	Bestimmung des pH-Werts von Frucht- und Gemüsesäften		Elektrochemisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Aufgussflüssigkeiten, KäseErfrischungsgetränke, Waschwasser von Eisportionierern	pH-Wert	
SLMB 676.1 (2008-01)	N	Bestimmung der wasserlöslichen Trockensubstanz (Extrakt) von Frucht- und Gemüsesäften		Gravimetrisches Verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Püreezubereitungen	wasserlösliche Trockensubstanz (Extrakt)	
SLMB 707.1 (1998-08)	N	Bestimmung der Asche von Frucht- und Gemüsesäften		Gravimetrisches verfahren	Frucht- und Gemüsesäfte, Fleischerzeugnisse, Milcherzeugnisse	Asche	
SLMB 731.1 (1980-01)	N	Bestimmung von Hydroxymethylfurfural (HMF) in Frucht- und Gemüsesäften; HPLC		HPLC mit UV-VIS-Detektion	Frucht- und Gemüsesäfte	Hydroxymethylfurfural (HMF)	
SLMB 886.1 (2008-01)	N	Bestimmung der Dichte von Spirituosen, Biegeschwinger-Methode		DichtemessungBiegeschwinger -Methode	Spirituosen	Dichte	
SLMB Kap 1: 11.1 (1998-06)	N	Bestimmung der aktiven Phosphatase, Farbttest		qualitativer Farbttest	Milch und Milchprodukte	Phosphatase	
SOP_LMc_Konservantien (1997-07)	S	Schulte, E.: Vereinfachte Bestimmung von Sorbinsäure, Benzoessäure und PHBEsternin Lebensmitteln durch HPLC, Dt. Lebensm.-Rundsch. 91(9), 286-289 (1995).		HPLC mit UV-VIS-Detektor	Lebensmittel fettarm, fettreich, tierisch, zuckerreich Kosmetikartikel	Benzoessäure und Sorbinsäure,4-Hydroxibenzoessäure, 4-Hydroxibenzoessäureethylester,4-Hydroxibenzoessäuremethylester, 4-Hydroxibenzoessäurepropylester,4-Hydroxibenzoessäurebutylester, und Bronopol	§ 64 LFGB, L 00.00 162
SOP_LMc_Sulfit (2016-01)	S	Bestimmung von Sulfit in Lebensmittel mittels UHPLC-MS/MS		UHPLC - MS	Lebensmittel fest und flüssig	Sulfit	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

Dokumentnummer (Ausgabe)	¹⁾	Titel der Norm/ SOP	²⁾	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden/ ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
SOP_LMn_IsolierungFett (1998-06)	S	Isolierung des Fettanteils an fetthaltigen Lebensmitteln		Lösemittelverfahren	fetthältige Lebensmittel	Probenvorbereitung	
SOP_LMn_Nematoden (2019-02)	S	Nematodennachweis in Fischen		Verdauungsverfahren	Fische	Nematoden	
SOP_LMn_Oxifrit (1997-01)	S	Bestimmung des Verdorbenheitsgades (Oxifrit - Test), Farbtest		Colorimetrie, Farbtest	Frittierfett	Verdorbenheitsgrad	
SOP_LMn_polarer_Anteil (2019-02)	S	Verfahren mit Ölsensor Testo 270		Ölsensorverfahren	Frittierfett	polarer Anteil	
SOP_LMn_ThermopKunststoffe (2001-04)	S	Die Kunststoffe und ihre Eigenschaften; VDI-Verlag Düsseldorf 1988; 2. Aufl. von Domininghaus, Hans (ISBN 3-18-4000738- 3) Einfache Methode zur Bestimmung thermoplastischer Kunststoffe		Physikalisch-chemisches Verfahren	thermoplastische Kunststoffe	Kunststoffbestimmung	
SOP_LMn_VerdorbenKreis (1997-11)	S	Verdorbenheit von Speisefetten u. -ölen nach Kreis (screening, Farbtest)		Colorimetrie, Farbtest nach Kreis	Speisefette und -öle	Bestimmung der Verdorbenheit	

Geltungsbereich des Prüflaboratoriums (EN ISO/IEC 17025:2017)
Land Vorarlberg
Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg (UI) / (Ident.Nr.: 0180)

gültig ab: 28.01.2021

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.