


# AKKREDITIERUNGSBEREICH DES UNTERSUCHUNGSLABORATORIUMS Nr. AB 1095

herausgegeben von  
**POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI**  
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Ausgabe Nr. 2, Ausgabedatum: 14. September 2010

 <p style="text-align: center;">AB 1095</p>	<p>Bezeichnung und Adresse</p> <p style="text-align: center;"><b>JARS Centrum Jakości Sp. z o.o.</b> ul. Kościelna 2 a, Łajski 05-119 Legionowo</p>
<p>Identifizierungscode Untersuchungs- Bereich/Objekt(e)</p> <p><b>C/9; C/22; K/3; K/4; K/9; K/22; N/9; N/22; P/3; P/9; Q/22</b></p>	<p>Untersuchungsbereiche- Objekt(e):</p> <p>Chemische Untersuchungen von Proben aus der Umwelt, des Wassers, der Konsumtionsgüter, der Lebensmittel</p> <p>Mikrobiologische Untersuchungen von biologischen Objekten und biologischem tierischen Material, von Kosmetika, Umweltproben, Wasser, Lebensmitteln</p> <p>Untersuchung der physikalischen Eigenschaften von Umweltproben, Wasser, Lebensmitteln</p> <p>Probenahme von Objekten und biologischem tierischen Material, Umweltproben, Wasser</p> <p>Sensorische Lebensmitteluntersuchungen</p>

Blattversion: A

**LEITER  
DER ABTEILUNG AKKREDITIERUNG  
VON UNTERSUCHUNGSLABORATORIEN**

Runder Siegel  
des PCA  
Nr. 1

/-/ Unterschrift unleserlich  
**TADEUSZ MATRAS**

<b>Physikalisch-chemisches Labor</b> <b>Dr. Katarzyna Niedźwiedzka – Leiterin des physikalisch-chemischen Labors</b> <b>Mag.-Ing. Dorota Bachan – Stv. Laborleiterin</b> <b>(im Bereich der physikalisch-chemischen und sensorischen Untersuchungen von Lebensmittel)</b> <b>Mag. Katarzyna Filipowicz – Stv. Laborleiterin</b> <b>(im Bereich der physikalisch-chemischen Untersuchungen von Wasser und Abwasser)</b>		
Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Fleisch und Fleischprodukte	Wassergehalt Bereich: (0,10 - 80) % Wägemethode	PN-ISO 1442:2000
	Gehalt an freien Fetten Bereich: (0,30 - 70) % Wägemethode	PN-ISO 1444:2000
	Hydroxyprolinegehalt Bereich: (0,01 - 1,4) % Spektrophotometrische Methode	PN-ISO 3496:2000
	Kollagengehalt aus Berechnungen Bereich: ab 0,08 % Kollagengehalt: Gehalt an Bindegewebe: aus Berechnungen Bereich ab 0,10 %	R.M.R i R.W. vom 10. Juli 2007 (Dz. U. 2007 Nr. 137 Pos. 966)
	Nitrat- und/oder Nitritgehalt Bereich: Nitrate (4,0 - 260) mg/kg NaNO <sub>3</sub> Nitrite (2,0 - 160) mg/kg NaNO <sub>2</sub> Spektrophotometrische Methode	PN-EN 12014-3:2006+Ap1:2008
	Gehalt an zugegebenen Polyphosphaten aus Berechnungen Bereich ab 0,20 %	PB-84/LF, Ausg. 1 vom 24.04.2010
Lebensmittel: Konditorwaren Feingebäck Lebensmittel-Konzentrate Fischprodukte Halbfertig- und Fertigspeisen Gebäck Kräuter und Gewürze Tee Obst-Gemüseprodukte Milchprodukte Käse Ölpflanzensamen Eierprodukte Getreideprodukte Futtermittel	Trockenmasse-/ Wassergehalt Bereich: (0,10 - 95) % (0,10 - 90) % (0,10 - 95) % (0,10 - 50) % (0,10 - 70) % (0,10 - 70) % (0,10 - 90) % (0,10 - 95) % (0,10 - 70) % (0,10 - 90) % (0,10 - 95) % (0,10 - 80) % Wägemethode	PB-16/LF, Ausg. 2 vom 18.02.2010
Lebensmittel: Tierische Fette	Wassergehalt Bereich: (0,10 - 2) % Wägemethode	

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Lebensmittel: Fischprodukte Ölpflanzensamen Lebensmittelkonzentrate Obst-Gemüseprodukte	Freifettgehalt Bereich: (0,30 - 30) % (0,30 - 70) % (0,30 - 20) % (0,30 - 30) % Wägemethode	PB-15/LF, Ausg. 2 vom 10.03.2010
Lebensmittel: Halbfertig- und Fertigspeisen	Stärkegehalt Bereich: (0,50 - 20) % Luff-Schoorle-(Tietrier-)Methode	PB-22/LF, Ausg. 2 vom 10.03.2010
Lebensmittel: Fleischprodukte Halbfertig- und Fertigspeisen Lebensmittelkonzentrate Obst-Gemüseprodukte Futtermittel	Stärkegehalt Bereich: (0,50 - 20) % (0,50 - 20) % (0,50 - 60) % (0,50 - 15) % (0,70 - 40) % Luft-Schoorle-(Titrier-)Methode	PB-54/LF, Ausg. 1 vom 10.03.2010
Lebensmittel: Fleischprodukte Halbfertig- und Fertigspeisen Obst-Gemüseprodukte Lebensmittelkonzentrate Gebäck Käse	Kochsalzgehalt Bereich: (0,50 - 10) % (0,50 - 10) % (0,50 - 10) % (0,50 - 95) % (0,50 - 10) % (0,50 - 10) % Titriermethode (Volhard-Methode)	PB-59/LF, Ausg. 1 vom 15.03.2010
Lebensmittel: Fleischprodukte Halbfertig- und Fertigspeisen Lebensmittelkonzentrate Tierische Fette Fischprodukte Obst-Gemüseprodukte Lebensmittelkonzentrate Gebäck	Kochsalzgehalt Bereich: (0,50 - 10) % (0,50 - 10) % (0,50 - 95) % (0,50 - 5) % (0,50 - 10) % (0,50 - 10) % (0,50 - 95) % (0,50 - 10) % Titriermethode (Mohr-Methode)	PB-17/LF, Ausg. 2 vom 10.03.2010
Lebensmittel: Konditorwaren Feingebäck Lebensmittelkonzentrate Halbfertig- und Fertigspeisen Milchprodukte Gebäck Käse Fleischprodukte Getreideprodukte Eierprodukte Futtermittel	Freifettgehalt Bereich: (0,30 - 50) % (0,30 - 50) % (0,30 - 20) % (0,30 - 50) % (0,30 - 40) % (0,30 - 20) % (0,30 - 50) % (0,30 - 70) % (0,30 - 20) % (0,30 - 40) % (0,30 - 50) % Wägemethode	PB-69/LF, Ausg. 1 vom 23.03.2010

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Lebensmittel: Lebensmittelkonzentrate Ölpflanzensamen Konditorwaren Fleischprodukte Obst-Gemüseprodukte Halbfertig- und Fertigspeisen Milchprodukte Gebäck Getreideprodukte Fischprodukte	Nährzellstoff-Gehalt Bereich: (0,10 - 50) % (0,10 - 40) % (0,10 - 20) % (0,10 - 20) % (0,10 - 30) % (0,10 - 20) % (0,10 - 20) % (0,10 - 40) % (0,10 - 40) % (0,10 - 20) % Enzymatisch-Wäge-Methode	PB-18/LF, Ausg. 2 vom 22.02.2010
Lebensmittel: Milchprodukte  Obst-Gemüseprodukte	Nitrate- und/oder Nitritegehalt Bereich: (0,50 - 50) mg/kg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> (0,50 - 5) mg/kg NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> (3,0 - 2000) mg/kg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> (1,0 - 50) mg/kg NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> Spektrophotometrische Methode	PB-51/LF, Ausg. 1 vom 08.03.2010
Lebensmittel: Konditorwaren Fleischprodukte Lebensmittelkonzentrate Obst-Gemüseprodukte Getreideprodukte Milchprodukte Tee Gebäck Säfte Eierprodukte Kräuter und Gewürze Futtermittel	Gesamtasche-Gehalt Bereich: (0,02 - 20) % (0,02 - 10) % (0,02 - 80) % (0,02 - 20) % (0,02 - 20) % (0,02 - 20) % (0,02 - 30) % (0,02 - 20) % (0,02 - 5) % (0,02 - 20) % (0,02 - 20) % (0,02 - 80) % Wägemethode	PB-19/LF, Ausg. 2 vom 17.03.2010
Lebensmittel: Konditorwaren Lebensmittelkonzentrate Obst-Gemüseprodukte Getreideprodukte Milchprodukte Tee Gebäck Säfte Kräuter und Gewürze Futtermittel	Unlösliche Asche - Gehalt Bereich: (0,02 - 10) % (0,02 - 5) % (0,02 - 10) % (0,02 - 10) % (0,02 - 5) % (0,02 - 20) % (0,02 - 5) % (0,02 - 5) % (0,02 - 20) % (0,02 - 20) % Wägemethode	PB-67/LF, Ausg. 1 vom 17.03.2010
Lebensmittel: landwirtschaftliche Lebensmittelartikel Tees Futtermittel	Rohfasergehalt Bereich: (0,70 - 40) % (0,70 - 25) % (0,70 - 20) % Wägemethode	PB-68/LF, Ausg. 1 vom 17.03.2010

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Milchprodukte, Obst-/Gemüseprodukte, Gebäck, Halbfertig- und Fertigspeisen, alkoholfreie Getränke, Mayonnaise, Käse, Konditorwaren, Soßen	Gehalt an Benzoesäure und ihren Salzen Bereich: (4,0 - 2700) mg/kg Benzoesäure (5,0 - 6300) mg/kg Natriumbenzoat (5,0 - 6300) mg/kg Kaliumbenzoat (5,0 - 6300) mg/kg Kalziumbenzoat Summe aus Berechnungen Bereich: ab 4,0 mg/kg Methode der Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie	PB-31/LF, Ausg. 2 vom 24.03.2010
Milchprodukte, Obst-/Gemüseprodukte, Gebäck, Halbfertig- und Fertigspeisen, alkoholfreie Getränke, Mayonnaise, Käse, Konditorwaren, Soßen	Gehalt an Sorbinsäure und ihren Salzen Bereich: (4,0 - 2700) mg/kg Sorbinsäure (5,5 - 6300) mg/kg Kaliumsorbinat (5,5 - 6300) mg/kg Kalziumsorbinat Summe aus Berechnungen Bereich: ab 4,0 mg/kg Methode der Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie	PB-31/LF, Ausg. 2 vom 57.03.2010
Obst-/Gemüseprodukte, alkoholfreie Getränke, Tee-Instant, Säfte	Gehalt an Azesulfam-K, Aspartan, Saccharin, Natrumsaccharat Bereich: (10,0 - 2000) mg/l Azesulfam K (10,0 - 2000) mg/l Aspartan (10,0 - 6300) mg/l Saccharin (12,0 - 2200) mg/l Natriumsaccharat Methode der Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie nach Trennung in der immunologischen Affinitätskolonne	PB-57/LF, Ausg. 1 vom 15.03.2010
Lebensmittel: Fleischprodukte Backobst+Nüsse Getreideprodukte Milchprodukte Konditorwaren Pflanzliche Fette Obst-/Gemüseprodukte Gebäck Obst Gemüse	Wasseraktivität Bereich: (0,05 - 1,0) (0,05 - 1,0) (0,05 - 1,0) (0,05 - 1,0) (0,05 - 1,0) (0,05 - 1,0) % (0,05 - 1,0) % (0,05 - 1,0) % (0,05 - 1,0) % Methode der Taupunktbestimmung	PB-87/LF, Ausg. 1 vom 24.03.2010

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Lebensmittel und Konzentrate Ölpflanzensamen Konditorwaren Lebensmittelkonzentrate Mayonnaisen	Peroxydzahl und Peroxydzahl des extrahierten Fettes Bereich: (0,10 - 30) meqO <sub>2</sub> /kg (0,10 - 30) meqO <sub>2</sub> /kg (0,10 - 30) meqO <sub>2</sub> /kg (0,10 - 30) meqO <sub>2</sub> /kg Titrimethode	PB-72/LF, Ausg. 1 vom 24.03.2010
Lebensmittel Ölpflanzensamen Konditorwaren Lebensmittelkonzentrate Mayonnaisen	Säurezahl und Azidität des extrahierten Fettes Bereich: (0,06 - 90) mgKOH/g (0,06 - 90) mgKOH/g (0,06 - 90) mgKOH/g (0,06 - 90) mgKOH/g Titrimethode	PB-20/LF, Ausg. 2 vom 24.03.2010
Lebensmittel Ölpflanzensamen	Säurezahl und Azidität des extrahierten Fettes Bereich: (0,03 - 40) % Titrimethode	PB-20/LF, Ausg. 2 vom 24.03.2010
Lebensmittel Fleischprodukte Halbfertig- und Fertigspeisen Lebensmittelkonzentrate Fischprodukte Obst-/Gemüseprodukte Tierische Fette Gebäck Lebensmittelkonzentrate	Kochsalzgehalt. Bereich: (0,10 - 10) % (0,10 - 10) % (0,10 - 95) % (0,10 - 10) % (0,10 - 10) % (0,10 - 5) % (0,10 - 10) % (0,10 - 95) % Potentiometrische Titrimethode	PN/I-24/LF, Ausg. 2 vom 02.02.2009
Lebensmittel:	Kaloriewert aus Berechnungen Bereich: (0,10 - 99) % Kohlehydrate gesamt (0,10 - 99) % resorbierbare Kohlehydrate ab 1,0 kcal Kaloriewert ab 1,0 kJ Energiewert Berechnungsmethode	PB-64/LF, Ausg. 1 vom 17.03.2010
Pflanzliche und tierische Öle und Fette	Säurezahl Bereich: (0,10 - 90) mgKOH/100g (0,10 - 37) % der Oleinsäure Titrimethode	PN-EN ISO 660:2005+Ap1:2007
	Fettazidität Bereich: (0,10 - 40) % Titrimethode	PN-EN ISO 660Ö:2005+Ap1:2007
	Peroxydzahl Bereich: (0,1 - 30) mg/kg Titrimethode	PB-72/LF, Ausg. 1 vom 24.03.2010

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Getreideprodukte, Nüsse	Gehalt der Summe von Aflatoxinen B1, B2, G1, G2 Bereich: (5 - 50) µg/kg - Veratox-Test Nr. 8030 (1 - 8) µg/kg - Veratox-Test Nr. 8031 ELISA-Methode	ELISA/I-27/LF Ausgabe 3 vom 03.08.2009
	Gehalt an Ochratoxin A Bereich: (2,0 - 25) µg/kg – Veratox-Test Nr. 8610 ELISA-Methode	ELISA/I-27/LF Ausgabe 3 vom 03.08.2009
Lebensmittel und Lebensmittelkonzentrate	Glutengehalt Bereich: (10 - 100 mg/kg – Veratox-Test Nr.8480 ELISA- Methode	PB-71/LF, Ausg. 1 vom 11.06.2010
Obst- und Gemüseprodukte	Azidität allgemein umgerechnet auf Zitronensäure Bereich: (0,2 - 10) % Titriermethode	PN-A-75101-04:1990
	Kohlenhydrate gesamt Bereich: (0,50 - 85) % Titriermethode Gehalt an reduzierenden Kohlenhydraten Bereich: (0,50 - 60) % Titriermethode	PN-A-75101-07:1990
	pH Bereich: (3,0 - 10,0) Potentiometrische Methode	PN-A-79011-10:1998+Az:2001
	Gehalt an Gesamtextrakt Bereich: (1,0 - 85) % Refraktometrische Methode	PN-A-75101-02:1990 p.2+Az1:2002
	Kohlenhydratefreier Extrakt aus Berechnungen: ab 0,50 % Berechnungsmethode	PN-A-75101-07:1990
Obst- und Gemüsesäfte	pH Bereich: (0,3 - 10,0) Potentiometrische Methode	PN-EN 1132:1999
	Azidität allgemein umgerechnet auf: Bereich: (0,30 - 70) g/l Titriermethode	PN-EN 12147:2000
	Extraktgehalt Bereich: (1,0 - 85) % Refraktometrische Methode	PN-EN 12143:2000
Röstkaffee, löslicher Kaffee, Kaffee-Getränke, energetische Getränke, alkoholfreie Getränke	Koffeingehalt Bereich: (2,0 - 1000) mg/l Methode der Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie nach Trennung in der immunologischen Affinitätskolonne	PB-32/LF, Ausg. 2 vom 08.05.2010
Alkoholfreie Getränke	Azidität allgemein umgerechnet auf: Bereich: (0,20 - 10) % Titriermethode	PN-A-79033:1985 P. 3.8
	Gehalt an Gesamtextrakt Bereich: (1,0 - 85) % Refraktometrische Methode	PN-A-79033:1985 P. 3.6.1

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Lebensmittelkonzentrate	Gehalt an Kohlenhydraten gesamt Bereich: (0,50 - 85) % Titriermethode	PN-A-79011-5:1998
	Azidität allgemein Bereich: (0,20 - 50) % Titriermethode	PN-A-79011-9:1998
	pH Bereich: (3,0 - 10,0) Potentiometrische Methode	PN-A-79011-10:1998+Az1:2001
Fischprodukte	Azidität allgemein Bereich: (0,2 - 10) % Titriermethode	PN-A-86746:1974
	pH Bereich: (3,0 - 10,0) Potentiometrische Methode	PN-A-86782:1987 P. 2.4.15
Getreideprodukte, Gebäck	Azidität allgemein Bereich: (0,20 - 10) % Titriermethode	PN-A-74108:1996 P. 3.4
	Kohlenhydrate gesamt Bereich: (0,50 - 85) % Titriermethode	PN-A-74108:1996 P. 3.7
	Fettazidität Bereich: (0,50 - 70) mgKOH/100g Potentiometrische Methode	PN-ISO 7305:2001
Konditor- und Feingebäckprodukte und ihre Halbprodukte	Gehalt an Kohlenhydraten gesamt Bereich: (0,50 - 80) % Titriermethode  Gehalt an reduzierenden Kohlenhydraten Bereich: (0,50 - 60) % Titriermethode	PN-A-74252:1998 P. 3.5.3
Konditorwaren	Gehalt an Kohlenhydraten gesamt und reduzierenden Kohlenhydraten Bereich: (0,50 - 90) % Titriermethode	PN-A-88023: 1961
Konditorwaren, Kakao, Tee	Theobromingehalt Bereich: (25,0 - 7000) mg/kg Methode der Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie	PB-65/LF, Ausg. 1 vom 07.05.2010
Lebensmittel	Aussehen, Farbe, Geruch, Geschmack, Konsistenz Organoleptischer Befund	PB.21/LF, Ausg. 2 vom 14.06.2010
	Aussehen, Farbe, Geruch, Geschmack, Textur Sensorische Analyse – quantitative beschreibende Analyse und sensorische Profiliertests sowie Methode der Punktebewertung	PB-21/LF, Ausg. 2 vom 14.06.2010 PN-ISO 6658:1998 PN-ISO 6564:1999 PN-OSO 11036:1999

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Lebensmittel	Sensorische Beurteilung  Konditorwaren Feingebäck Lebensmittelkonzentrate Fleischprodukte Fleischkonserven Halbfertig- und Fertigspeisen Röstkaffee Margarine Raffinierte Öle und Fette Nudelwaren Schwarzer Tee  Lebensmittel	PN-A-88032:1998+Ap1:2001 PN-A74252:1998 P. 4 PN-A-79011-2:1998 P. 2.2+A2:2008 PN-A-82062:1988 P. 2.2 PN-A-82056:1985 P. 2.2 PN-A-82107:1996 P. 2.2 PN-A-76100:2009 P. 7.1.1 u. 7.2.4 PN-A-86936:1997 PN-A-86935:1996 PN-A-74130:1993 P. 3.4 PN-ISO 6078:1996 außer P. 222 u. 5  PB-48/LF, Ausg. 1 vom 15.07.2010
Halbfertig- und Fertigspeisen	Kohlenhydrategehalt gesamt Bereich: (0,60 - 30) % Tietriermethode (nach Luff-Schoorl)	PB-73/LF, Ausg. 1 vom 25.03.2010
Lebensmittel: Molke	Laktosegehalt (0,50 - 80) % Titriermethode (nach Bertrand)	PB-81/LF, Ausg. 1 vom 14.04.2010
Lebensmittel: Milchgetränke Pulverprodukte Flüssigprodukte Käse Sahne	Azidität Bereich: (0,50 - 30) °SH (0,50 - 40) °SH (0,50 - 40) °SH (0,50 - 90) °SH (0,50 - 40) °SH Titriermethode	PB-79/LF, Ausg. 1 vom 08.04.2010
Lebensmittel: Milchgetränke Käse Speiseeis Pulverprodukte	Gehalt an Kohlenhydraten gesamt und an reduzierenden Kohlenhydraten Bereich: (0,50 - 20) % (0,50 - 20) % (0,50 - 20) % (0,50 - 40) % Titriermethode (nach Bertrand)	PB-80/LF, Ausg. 1 vom 09.04.2010
Tee	Wasserauszug Bereich: (1,0 - 50,0) %  Zubereitung des Aufgusses für sensorische Untersuchungen	PN-ISO 9768:1999  PN-ISO 3103:1996 P. 7.1 u. 7.2.1
Getreide, Getreideprodukte, Futtermittel, Feingebäckwaren, Gebäck	Gehalt an Dioxynivalenol Bereich: (120 - 3000) µg/kg Methode der Hochleistungs- Flüssigkeitschromatographie nach Trennung in der immunologischen Affinitätskolonne	PB-63/LF, Ausg. 1 vom 19.03.2010
Getreide, Getreideprodukte, Futtermittel, Gebäck	Gehalt an Zearalenon Bereich: (6 - 400) µg/kg Methode der Hochleistungs- Flüssigkeitschromatographie nach Trennung in der immunologischen Affinitätskolonne	PB-47/LF, Ausg. 1 vom 02.03.2010

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Getreide, Getreideprodukte, Kaffee, Kakao, Trockenobst, Lebensmittelkonzentrate	Ochratoxingehalt Bereich: (0,32 - 40) µg/kg Methode der Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie nach Trennung in der immunologischen Affinitätskolonne	PB-46/LF, Ausg. 1 vom 01.03.2010
Getreide, Getreideprodukte, Trockenobst, Nüsse, Backobst	Gehalt an Aflatoxin B1 sowie Summe der Aflatoxine B1, B2, G1, G2 Bereich: B1, G1: (0,80 - 15) µg/kg B2, G2: (0,40 - 5,0) µg/kg Summe B1,B2,G1,G2: (0,40 - 20,6) µg/kg Methode der Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie nach Trennung in der immunologischen Affinitätskolonne	PB-53/LF, Ausg. 1 vom 08.03.2010
<b>Elastischer Teil der Akkreditierung</b>		
Fleisch und Fleischprodukte	Gesamtposphorgehalt Spektrophotometrische Methode	PN-ISO 13730 <sup>1)</sup>
Lebensmittel:	Stickstoff- Eiweissgehalt nach Kjeldahl Titrimethode	PB-14/LF <sup>1)</sup>
<p>1) Zulässig ist den Messbereich der Methode im Rahmen des Objektes und der Methode sowie die Aktualisierung der eigenen Untersuchungsverfahren und der normalisierten Untersuchungsmethoden zu ändern. Die aktuelle „Liste der Untersuchungen im Rahmen des elastischen Bereiches“ ist auf jenen Wunsch bei dem akkreditierten Subjekt zugänglich.</p>		

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Wasser	Farbe Bereich: (5 - 100) mgPt/l Spektrophotometrische Methode	PN-EN ISO 7887 ANLAGE C/I-06/LF Ausgabe 3 vom 30.04.2009
	Konzentration von Nitraten und des Nitratstickstoffs Bereich: Nitratstickstoff - (0,7 - 15) mg/l Nitrate - (3 - 60) mg/l Spektrophotometrische Methode	HACH 8039 /I-08/LF Ausgabe 3 vom 30.04.2009
	Konzentration des Eisens allgemein Bereich: (0,050 - 10,0) mg/l Spektrophotometrische Methode	HACH 8008 /I-10/LF Ausgabe 3 vom 30.04.2009
	Konzentration von Nitriten und des Nitritstickstoffs Bereich: Nitritstickstoff - (0,01 - 0,2) mg/l Nitrite - (0,03 - 0,8) mg/l Spektrophotometrische Methode	HACH 8507 /I-07/LF Ausgabe 3 vom 30.04.2009
	Mangankonzentration Bereich: (0,025 - 0,700) mg/l Spektrophotometrische Methode	HACH 8149 /I-09/LF Ausgabe 3 vom 30.04.2009
	Konzentration des Ammoniakstickstoffs N-NH <sub>3</sub> /Ammoniaks Bereich: Ammoniakstickstoff - (0,08 - 2,5) mg/l Ammoniak - (0,10 - 3,25) mg/l Spektrophotometrische Methode	HACH 8038 /I-11/LF Ausgabe 3 vom 30.04.2009
	Trübe Bereich: (0,10 - 1000) NTU Turbidimetrische Methode	PN-EN ISO 7027:2003
	Elektrische spezifische Leitfähigkeit Bereich: (0,4 - 2000) µS/cm Konduktometrische Methode	PN-EN 2788:1999
	Konzentration von Salzen Bereich: (5 - 300) mg/l Titrimethode	PN-ISO 9297:1994
	Permanganatindex Bereich: (0,7 - 10) mg/l Titrimethode	PN-EN ISO 8467:2001
	Gesamtgehalt von Kalzium und Magnesium (Härte) Bereich: (0,080 - 6) mmol/l / (8 - 600) mg/lCaCO <sub>3</sub> Titrimethode	PN-ISO 6059:1999
	Geschmack Bereich: (1 - 6) TFN Geruch Bereich: (1 - 6) TON Sensorische Methode	PB-05/LF, Ausg. 6 vom 11.06.2010

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Wasser	Konzentration von freiem Chlor Bereich: (0,03 - 3) mg/l Kolorimetrische Methode	PN/I-25/LF Ausgabe 2 vom 15.05.2009
	Gesamtgehalt von Kalzium und Magnesium (Härte) Bereich: (0,080 - 6) mmol/l / (8 - 600) mg/lCaCO <sub>3</sub> Titrimethode mit potentiometrischer Detektion	PN/I-28/LF Ausgabe 1 vom 15.06.2009
Wasser und Abwässer	Ammoniakstickstoffkonzentration Bereich: (0.08 - 30) mg/l N-NH <sub>4</sub> Spektrophotometrische Methode	PN-ISO 7150-1:2002
	Ammoniakstickstoffkonzentration Bereich: (1 - 2000) mg/l N-NH <sub>4</sub> Titrimethode	PN-ISO 5664:2002
	Ammoniakstickstoffkonzentration Bereich: (1 - 2000) mg/l N-NH <sub>4</sub> Titrimethode mit potentiometrischer Detektion	PB-43/LF, Ausg. 1 vom 18.02.2010
	Stickstoffkonzentration nach Kjeldahl Bereich: (3 - 500) mg/l Titrimethode	PN-EN 25663:2001
	Stickstoffkonzentration nach Kjeldahl Bereich: (3 - 500) mg/l Titrimethode mit potentiometrischer Detektion	PB-44/LF, Ausg. 1 vom 18.02.2010
	Konzentration des organischen Stickstoffs (Berechnungen) Bereich: ab 1 mg/l N Konzentration des Stickstoffs allgemein (Berechnungen) Bereich: ab 1 mg/l	PB-30/LF, Ausg. 2 vom 17.05.2010
	Konzentration des Nitratstickstoffs Bereich: (0,3 - 30) mg/l N-NO <sub>3</sub> Spektrophotometrische Methode	PN-82/C-04576.08
	Konzentration des Nitritstickstoffs Bereich: (0,02 - 6,0) mg/l N-NO <sub>2</sub> Spektrophotometrische Methode	PN-EN 26777:1999
	Sauerstoffbedarfindex (SP-CSB) Bereich: (15 - 20 000) mg/l Spektrophotometrische Methode	PN-ISO 15705:2005
	Suspensionen allgemein Bereich: (2 - 5000) mg/l Wägemethode	PN-EN 872:2007+Ap1:2007
	Biochemischer Sauerstoffbedarf nach 5 Tagen (BSB <sub>5</sub> ) Bereich: (3 - 2000) mg/l Elektrochemische Methode	PN-EN 1899-1:2002
	Phosphorkonzentration Bereich: (0,2 - 40) mg/l P Spektrometrische Methode	PN-EN ISO 6878:2006+Ap1:2010 Ap2:2010
	pH Bereich: 3 - 10 Potentiometrische Methode	PN-90/C-04540/01

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Wasser und Abwasser	Gehalt an Stoffen, die mit Petroläther extrahieren Bereich: (10 - 5000) mg/l Wägemethode	PN-045573-01/1-26/LF Ausgabe 3 vom 03.08.2009
	Sulfatengehalt Bereich: (10 - 5000) mg/l Wägemethode	PN-ISO 9280:2002
	Salzgehalt Bereich: (5 - 500) mg/l Titrimethode mit potentiometrischer Detektion	PB-29/LF, Ausg. 2 vom 28.06.2010
	Temperatur Bereich (0 - 50) °C	PB-43/LF, Ausg. 1 vom 18.02.2010
Wasser und Abwasser	Spezifische Leitfähigkeit Bereich: (5 - 2000) µS/cm Komduktometrische Methode	PN-EN 27888:1999
Trinkwasser	Probenahme	PN-EN ISO 5667-5: 2003
Abwasser		PN-EN ISO 5667-10:1997
Oberflächenwasser (Flüsse und Bäche)	Probenahme	PN-EN ISO 5667-6: 2003
Oberflächenwasser (Naturseen und künstliche Stauseen)	Probenahme	PB-52/LF Ausg. 1 vom 19.07.2010
Unterirdisches Wasser (Brunnen)	Probenahme	PN-EN ISO 5667-11:2004

Blattversion: A

<b>Mikrobiologisches Labor</b> <b>Mag. Anna Mieszkowska – Leiterin des Mikrobiologischen Labors</b> <b>Mag.-Ing. Iwona Kozieł – Stv. Leiterin des Mikrobiologischen Labors</b> <b>Mag.-Ing. Marzena Olech - Laborantin</b> <b>Mag. Aleksandra Szeniawska - Laborantin</b>		
Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Wasser	Zahl der Escherichia coli Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE in bestimmtem Volumen Methode der Membranfiltration	PN-EN ISO 9308-1:2004+Ap1:2005 +AC:2009
	Zahl der coliformen Bakterien Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE in bestimmtem Volumen Methode der Membranfiltration	PN-EN ISO 9308-1:2004+Ap1:2005 +AC:2009
	Fäkalenterokokken Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE in bestimmtem Volumen Methode der Membranfiltration	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Gesamtzahl mesophiler Bakterien bei 37°C Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE/ml Tiefaussaatmethode	PN-EN ISO 6222/I-01/LM Edition 4 vom 05.05.2008
	Gesamtzahl psychrophiler Bakterien bei 22°C Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE/ml Tiefaussaatmethode	PN-EN ISO 6222/I-01/LM Ausgabe 4 vom 05.05.2008
	Zahl der koagulasepositiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus) Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE in bestimmtem Volumen Methode der Membranfiltration	PZH:1998/LHK/I-04/LM Edition 2 vom 05.05.2008
	Zahl der Clostridium perfringens Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE in bestimmtem Volumen Methode der Membranfiltration	PB-88/LM, Ed. 1 vom 08.05.2010
	Zahl der Pseudomonas aeruginosa Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE in bestimmtem Volumen Methode der Membranfiltration	PN-EN ISO 16266:2008 PN-EN ISO 16266:2009
	Hefe- und Schimmelzahl Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE in bestimmtem Volumen Methode der Membranfiltration	I-36/LM, Ed. 1 vom 08.03.2010
	Hefe- und Schimmelzahl Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE in bestimmtem Volumen Tiefaussaatmethode	I-36/LM, Ed. 1 vom 08.03.2010
Nachweis der Salmonella spp. in bestimmtem Probevolumen	I-37/LM Ed. 1 vom 08.02.2010	
Lebensmittel	Zahl de Escherichia coli Bereich: 1 KbE/ml – Flüssigprodukte 10 KbE/g – feste Produkte Plattenmethode	PN-ISO 16649-2:2004
	Zahl der Escherichia coli Bereich: <0,03 KbE/ml – Flüssigprodukte <0,3 KbE/g – feste Produkte Methode der wahrscheinlichsten Zahl	PN-ISO 7251:2006
	Nachweis der Escherichia coli (flexibler Bereich) *	PN-ISO 7251
	Zahl der coliformen Bakterien Bereich: 1 KbE/ml – Flüssigprodukte 10 KbE/g – feste Produkte Plattenmethode	PN-EN ISO 4832:2007

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Lebensmittel	Zahl de Escherichia coli Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-ISO 16649-2:2004
	Zahl der Escherichia coli <0,03 KbE/ml – Flüssigprodukte <0,3 KbE/g – feste Produkte Methode der wahrscheinlichsten Zahl	PN-ISO 7251:2006
	Zahl der coliformen Bakterien Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE/g ml Plattenmethode	PN-EN ISO 4832:2007 PN-ISO 4832:2007
	Zahl der coliformen Bakterien <0,03 KbE/ml – Flüssigprodukte <0,3 KbE/g – feste Produkte Methode der wahrscheinlichsten Zahl	PN-ISO 4831:2007
	Nachweis der coliformen Bakterien in bestimmter Masse der Probe	PN-ISO 4831:2007
	Zahl der Enterobacteriaceae Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-ISO 21528-2:2005
	Zahl der Enterobacteriaceae <0,03 KbE/ml – Flüssigprodukte <0,3 KbE/g – feste Produkte Methode der wahrscheinlichsten Zahl	PN-ISO 21528-1:2005
	Nachweis der Enterobacteriaceae in bestimmter Masse / Volumen der Probe	PN-ISO 21528-1:2005
	Zahl de koagulasepositiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Gattungen) Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004
	Gesamtzahl der Mikroorganismen Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
	Zahl der Listeria monocytogenes Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-EN ISO 11290-2:2000+A1:2005 +Ap1:2006+Ap2:2007
	Nachweis der Listeria monocytogenes in bestimmter Masse / Volumen der Probe	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005
	Nachweis der Salmonella spp. in bestimmter Masse / Volumen der Probe	PN-EN ISO 6579:2003
	Nachweis der Salmonella spp. in bestimmter Masse / Volumen der Probe	PB-12/LM Ausg. 2 vom 31.05.2010
	Zahl der Clostridia perfringens Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-EN ISO 7937:2005

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Lebensmittel	Nachweis anaerober endosporenbakterien und anaerober endosporensulfat(IV)reduzierender Bakterien in bestimmter Masse / Volumen der Probe	PB-13/LM Ausg. 3 vom 31.05.2010
	Zahl der <i>Bacillus cereus</i> Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-ISO 7932:2005 PN-EN ISO 7932:2005
	Zahl der <i>Campylobacter</i> spp. Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PKN-ISO/TS 10272-2:2008
	Zahl der Hefe und Schimmel Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009 PB-33/LM Ausg. 2 vom 31.05.2010
	Zahl der <i>Bacillus subtilis</i> Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	I-40/LM Ed. 1 vom 08.02.2010
	Nachweis der <i>Bacillus subtilis</i> in bestimmter Masse/Volumen der Probe	I-40/LM Ed. 1 vom 08.02.2010
	Nachweis der <i>Listeria monocytogenes</i> in bestimmter Masse/Volumen der Probe	I-41/LM Ed. 1 vom 08.02.2010
	Zahl der <i>Listeria monocytogenes</i> Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	I-42/LM Ed. 1 vom 08.02.2010
	Zahl der aeroben endosporenbakterien mesophilen Bakterien Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PB-77/LM, Ausg. 1 vom 31.03.2010
	Zahl der thermophilen Bakterien sowie der endosporenbakterien thermophilen Bakterien Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PB-76/LM Ausg. 1 vom 31.03.2010
	Zahl der amylolytischen Bakterien sowie der endosporenbakterien amylolytischen Bakterien Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	I-39/LM Ed. 1 vom 08.02.2010

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Schlachtkörper	Zahl der Enterobacteriaceae Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-ISO 21528-2:2005
	Gesamtzahl der Mikroorganismen Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/cm <sup>2</sup> Plattenmethode	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
Milch und Milchprodukte	Zahl der Enterokokken Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE/g ml Plattenmethode	PN-93/A-86034-10
	Nachweis der Enterobacter sakazakii in bestimmter Masse/Volumen der Probe	PKN-ISO/TS 22964:2008
	Nachweis der Antibiotika und anderer hemmenden Stoffe – Delvotest SP	PN-A-86033:2002
Fleisch und Fleischprodukte	Zahl der Pseudomonas spp. Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-ISO 13720:1999
Kosmetika	Gesamtzahl der Mikroorganismen Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	RMZ-2002/I-23/LM Ed. 1 vom 02.02.2009
	Zahl der Hefen und Schimmel Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	RMZ-2002/I-23/LM Ed. 1 vom 02.02.2009
	Zahl der Candida albicans Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	RMZ-2002/I-23/LM Ed. 1 vom 02.02.2009
	Nachweis der Candida albicans in 0,1 g oder in 0,1 ml	RMZ-2002/I-23/LM Ed. 1 vom 02.02.2009
	Zahl der Staphylococcus aureus Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	RMZ-2002/I-23/LM Ed. 1 vom 02.02.2009
	Nachweis der Staphylococcus aureus in 0,1 g oder in 0,1 ml	RMZ-2002/I-23/LM Ed. 1 vom 02.02.2009
	Zahl der Pseudomonas aeruginosa Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	RMZ-2002/I-23/LM Ed. 1 vom 02.02.2009
	Nachweis der Pseudomonas aeruginosa in 0,1 g oder in 0,1 ml	RMZ-2002/I-23/LM Ed. 1 vom 02.02.2009

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Abstriche, Flächenabdrücke aus dem Produktionsbereich und Verkehr und von Händen	Nachweis der <i>Listeria monocytogenes</i> auf einer bestimmten Fläche	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005
	Nachweis der <i>Salmonella</i> spp. auf einer bestimmten Fläche	PN-EN ISO 6579:2003
	Nachweis der <i>Salmonella</i> spp. auf einer bestimmten Fläche	PB-12/LM Ausg. 2 vom 31.05.2009
	Zahl der <i>Campylobacter</i> spp. Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/cm <sup>2</sup> , ml oder auf einer von der Schablone nicht begrenzten Fläche Plattenmethode	PKN-ISO/TS 10272-2:2008
	Gesamtzahl der Mikroorganismen Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/cm <sup>2</sup> , ml oder auf einer von der Schablone nicht begrenzten Fläche Plattenmethode	PN-EN ISO 4833:2000+Ap1:2005
	Gesamtzahl der Mikroorganismen Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/10cm <sup>2</sup> Methode der Agarabdrücke	PB-89/LM, Ausg. 1 vom 08.05.2010
	Zahl der <i>Escherichia coli</i> Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/cm <sup>2</sup> , ml oder auf einer von der Schablone nicht begrenzten Fläche Plattenmethode	PN-ISO 16649-2:2004
	Zahl der coliformen Bakterien Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/cm <sup>2</sup> , ml oder auf einer von der Schablone nicht begrenzten Fläche Plattenmethode	PN-EN ISO 4832:2007 PN&ISO 4832:2007
	Zahl der Enterobacteriaceae Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/cm <sup>2</sup> , ml oder auf einer von der Schablone nicht begrenzten Fläche Plattenmethode	PN-ISO 21528-2:2005
	Zahl der Enterobacteriaceae Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/10cm <sup>2</sup> Methode der Agarabdrücke	PB-89/LM, Ausg. 1 vom 08.05.2010
	Zahl der Hefen und Schimmel Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/cm <sup>2</sup> , ml oder auf einer von der Schablone nicht begrenzten Fläche Plattenmethode	PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009
	Zahl der koagulasepositiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Gattungen) Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/cm <sup>2</sup> , ml oder auf einer von der Schablone nicht begrenzten Fläche Plattenmethode	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Abstriche, Flächenabdrücke aus dem Produktionsbereich und Verkehr und von Händen	Zahl der Hefen und Schimmel Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/cm <sup>2</sup> , ml oder auf einer von Schablone nicht begrenzten Fläche Plattenmethode	PB-33/LM, Ausg. 2 vom 31.05.2010
	Zahl der Hefen und Schimmel Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/10cm <sup>2</sup> , 25 cm <sup>2</sup> Methode der Agarabdrücke	PB-89/LM, Aug. 1 vom 08.05.2010
Probenahme	Probenahme von Wasser für mikrobiologische Untersuchungen Probenahme von Wasser für Untersuchungen auf Bakterien der Art Legionella spp.	PN-EN ISO 19458:2007 PN-EN ISO 5667-5:2003 PN-EN ISO 11731-2:2008
	Probenahme von Schlachtkörper / Schlachtkörperhälften für mikrobiologische Untersuchungen	PN-ISO 17604:2005
	Probenahme aus Oberflächen und Händen mit Hilfe von Kontaktplatten und Abstrichen	PN-ISO 18593:2005 PN-A-82055-19:2000
Chemische Desinfizierungs- und antiseptische Mittel	Wirksamkeit Quantitative Suspensionsmethode	PN-EN 1276:2000
Futtermittel	Zahl der Escherichia coli Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-ISO 16649-2:2004
	Zahl der Escherichia coli <0,03 KbE/ml – flüssige Produkte <0,3 KbE/g – feste Produkte Methode der wahrscheinlichsten Zahl	PN-ISO 7251:2006
	Zahl der coliformen Bakterien Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-ISO 4832:2007
	Zahl der coliformen Bakterien <0,03 KbE/ml – flüssige Produkte <0,3 KbE/g – feste Produkte Methode der wahrscheinlichsten Zahl	PN-ISO 4831:2007
	Nachweis der coliformen Bakterien in bestimmter Masse/Volumen der Probe	PN-ISO 4831:2007
	Zahl der Enterobacteriaceae Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-ISO 21528-2:2005
	Zahl der Enterobacteriaceae <0,03 KbE/ml – flüssige Produkte <0,2 KbE/g – feste Produkte Methode der wahrscheinlichsten Zahl	PN-ISO 21528-1:2005
	Nachweis der Enterobacteriaceae in bestimmter Masse/Volumen der Probe	PN-ISO 21528-1:2005
	Zahl der koagulasepositiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Gattungen) Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Futtermittel	Gesamtzahl der Mikroorganismen Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-EN ISO 4833:2004+Ap2:2005
	Zahl der <i>Listeria monocytogenes</i> Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-EN ISO 11290-2:2000+A1:2005 +Ap1:2006+Ap2:2007
	Nachweis der <i>Listeria monocytogenes</i> in bestimmter Masse/Volumen der Probe	PN-EN ISO 11290-1:1999+Ap2:2005
	Nachweis der <i>Salmonella</i> spp. in bestimmter Masse/Volumen der Probe	PN-EN ISO 6579:2003
	Nachweis der <i>Salmonella</i> spp. in bestimmter Masse/Volumen der Probe	PB-12/LM, Ausg. 2 vom 31.05.2010
	Zahl der <i>Clostridium perfringens</i> Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-EN ISO 7937:2005
	Nachweis der anaerober endosporen Bakterien und der anaerober sulfa(IV)reduzierenden endosporen Bakterien in bestimmter Masse/Volumen der Probe	PB-13/LM, Ausg. 3 vom 31.05.2010
	Zahl der <i>Bacillus cereus</i> Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PN-EN ISO 7932:2005
	Zahl der <i>Campylobacter</i> spp. Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode I	PKN-ISO/TS 10272-2:2008
	Zahl der Hefen und Schimmel (gesamt und getrennt) Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/gt, ml Plattenmethode	PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009 PB-33/LM, Ausg. 2 vom 31.05.2010
	Zahl der <i>Bacillus subtilis</i> Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	I-40/LM Ed.1 vom 08.02.2010
	Nachweis der <i>Bacillus subtilis</i> in bestimmter Masse/Volumen der Probe	I-40/LM Ed.1 vom 08.02.2010
	Nachweis der <i>Listeria monocytogenes</i> in bestimmter Masse/Volumen der Probe	I-41/LM Ed.1 vom 08.02.2010
	Zahl der <i>Listeria monocytogenes</i> Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	I-42/LM Ed.1 vom 08.02.2010

Blattversion: A

Untersuchte Objekte/Objektgruppen	Untersuchte Merkmale und Untersuchungsmethoden	Normen und/oder dokumentierte Untersuchungsverfahren
Futtermittel	Zahl der aeroben mesophilen endosporenbakterien Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PB-77/LF, Ausg. 1 vom 31.03.2010
	Zahl der thermophilen Bakterien und der thermophilen endosporenbakterien Theoretische Nachweisbarkeitsgrenze: 1 KbE/g, ml Plattenmethode	PB-76/LF, Ausg. 1 vom 31.03.2010
<b>Elastischer Teil der Akkreditierung <sup>1)</sup></b>		
Wasser	Zahl der Legionella spp. Methode der Membranfiltration	PN-EN ISO 11731-2
Abstriche, Flächenabdrücke aus dem Produktionsbereich und Verkehr und von Händen	Zahl der Legionella spp. Methode der Membranfiltration	PN-EN ISO 11731-2
	Nachweis der Campylobacter spp. auf einer bestimmten Fläche	PN-EN ISO 10272-1
Lebensmittel	Nachweis der Escherichia coli	PN-ISO 7251
	Nachweis der koagulasepositiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Gattungen)	PN-EN ISO 6888-3
	Zahl der mesophilen Bakterien der Milchfermentierung Plattenmethode	PN-ISO 15214
	Nachweis der Campylobacter spp.	PN-EN ISO 10272-1
Futtermittel	Nachweis der Escherichia coli	PN-ISO 7251
	Nachweis der koagulasepositiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Gattungen)	PN-EN ISO 6888-3
	Zahl der mesophilen Bakterien der Milchfermentierung Plattenmethode	PN-ISO 15214
	Nachweis der Campylobacter spp.	PN-EN ISO 10272-1
<p>1) Zulässig ist, den Messbereich der Methode im Rahmen des Objektes und der Methode sowie die Aktualisierung der eigenen Untersuchungsverfahren und der normalisierten Untersuchungsmethoden zu ändern. Die aktuelle „Liste der Untersuchungen im Rahmen des elastischen Bereiches“ ist auf jenen Wunsch bei dem akkreditierten Subjekt zugänglich.</p>		

Blattversion: A

## **Änderungen im Akkreditierungsbereich Nr. AB 1095**

**Änderungsstatus: A**

Runder Siegel  
des PCA  
(wie auf dem Titelblatt)

**Änderungsstatus bestätigt**  
**LEITER**  
**DER ABTEILUNG AKKREDITIERUNG**  
**DER UNTERSUCHUNGSLABORS**  
/-/ Unterschrift unleserlich  
**TADEUSZ MATRAS**  
am: 14.09.2010