

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14518-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 14.03.2016 bis 13.03.2021 Ausstellungsdatum: 14.03.2016

Urkundeninhaber:

**Leon Institute of applied Analytics and Research GmbH
Am Steinernen Kreuz 7, 96110 Scheßlitz**

Prüfungen in den Bereichen:

physikalisch-chemische, chemische, sensorische, mikroskopische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; ausgewählte Verfahren zur Feststellung des Hygienezustands von Räumlichkeiten, Oberflächen, Einrichtungen und Personal

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

*Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.*

*Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH bedarf, die freie Auswahl von genormten sowie die Modifizierung, Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.*

Dem Laboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.

1 Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1 Physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.1.1 Gravimetrische Bestimmung der Trockenmasse, Asche und säureunlöslichen Asche*

ASU L 46.01-3 2007-04	Bestimmung des Masseverlustes von Rohkaffee bei 105°C (nach DIN ISO 6673)
ASU L 46.02-6 2004-07	Bestimmung des Massenverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103°C (Routineverfahren) (nach DIN 10781)
ASU L 46.03-9 2007-04	Bestimmung des Masseverlustes von Kaffee-Extrakt; Trockenschrankverfahren bei Normaldruck (Routineverfahren) (nach DIN 10764 Teil 4)
ASU L 47.00-1 1992-06	Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103°C (nach DIN 10800)
ASU L 47.00-2 1992-06	Untersuchung von Tee; Herstellung einer gemahlten Probe mit definierter Trockenmasse (nach DIN 10806)
ASU L 47.00-3 1989-12	Untersuchung von Tee; Bestimmung der Gesamtasche (nach DIN 10802)
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche (nach DIN 10805)
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (nach DIN 10223)

1.1.2 Bestimmung der Partikelgrößenverteilung mittels Siebung

PA CH 23 2011-08	Bestimmung der Korngrößenverteilung (Siebanalyse)
---------------------	---

1.1.3 Volumetrische Bestimmung von ätherischen Ölen*

ASU L 53.00-10
2010-09 Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden
Zutaten und Kräutern – Wasserdampfdestillationsverfahren
(nach DIN ISO 6571)

Ph. Eur. 8.3
2.8.12 Gehaltsbestimmung des ätherischen Öls in Drogen

1.1.4 Untersuchungen von Lebensmitteln mittels Hochdruckflüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS/MS)

ASU L 00.00-134
2010-09 Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels
HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS (hier: HPLC-MS/MS)
(Modifikation: *chromatographische Bedingungen*)

PA CH 27
2012-10 Bestimmung von Vanillin in Vanille und vanillinhaltigen
Lebensmitteln mittels HPLC-MS/MS

1.2 Sensorische Untersuchungen

ASU L 00.90-6
2015-06 Sensorische Prüfverfahren; Einfach beschreibende Prüfung
(nach DIN 10964)

1.3 Mikroskopische Prüfungen von Tee, teeähnlichen Erzeugnissen, Kräutern, Gewürzen sowie Trockenfrüchten auf Inhaltsstoffe und fremde Bestandteile

PA CH 32
2015-11 Prüfung von Tee, teeähnlichen Erzeugnissen, Kräutern, Gewürzen
sowie Trockenfrüchten auf Zusammensetzung und fremde
Bestandteile unter Zuhilfenahme des Mikroskops

2 Untersuchungen von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft

2.1 Untersuchungen von sekundären Lebensmittelinhaltsstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft mittels Hochdruckflüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS/MS)**

ASU L 00.00-34 2010-09	Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S-19) (Modifikation: <i>Trockenobst, Spezialmatrizes: Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Kräuter, Gewürze mit HPLC-MS/MS</i>)
ASU L 00.00-115/1 2015-03	Neufassung der Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS und /oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (nach DIN EN 15662) (Modifikation: <i>Trockenobst, Spezialmatrizes: Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Kräuter, Gewürze mit HPLC-MS/MS</i>)
ASU L 47.00-6 2014-02	Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt; Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (nach DIN ISO 10727) (Modifikation: <i>hier mit HPLC-MS/MS</i>)
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC; Referenzverfahren (nach DIN ISO 20481) (Modifikation: <i>hier mit HPLC-MS/MS</i>)
PA CH 28 2015-08	Bestimmung von Weichmachern in Tee und teeähnlichen Erzeugnissen mittels HPLC-MS/MS
PA CH 30 2015-11	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft mittels LC-MS/MS
PA CH 31 2015-11	Bestimmung von Tropanalkaloiden in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft mittels LC-MS/MS

2.2 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Tee, teeähnlichen Erzeugnissen, Kräutern, Gewürzen sowie Trockenfrüchten mittels Gaschromatographie mit Massenspektrometrie (GC-MS/MS)*

ASU L 00.00-34 2010-09	Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S-19) (Modifikation: <i>Trockenobst, Spezialmatrizes: Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Kräuter, Gewürze mit GC-MS/MS</i>)
ASU L 00.00-115/1 2015-03	Neufassung der Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (nach DIN EN 15662) (Modifikation: <i>Trockenobst, Spezialmatrizes: Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Kräuter, Gewürze mit GC-MS/MS</i>)

3 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

3.1 Kulturelle mikrobiologische Verfahren zum Nachweis und Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln*

ASU L 00.00-20 2008-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 6579) (Modifikation: <i>hier mit XLT4-Agar</i>)
ASU L 00.00-22 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln; Teil 2: Zählverfahren (nach DIN EN ISO 11290-2)
ASU L 00.00-32 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweis-Verfahren (nach DIN EN ISO 11290-1)
ASU L 00.00-33 2006-09 (einschl. Berichtigung)	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30°C (nach DIN EN ISO 7932)
ASU L 00.00-55 2004-12	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln; Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (nach DIN EN ISO 6888-1)

ASU L 00.00-88/1
2015-06

Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen,
Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels
Gussplattenverfahren
(nach DIN EN ISO 4833-1)

ASU L 00.00-132/2
2010-09

Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-
positiven *Escherichia coli* in Lebensmitteln
2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-
Glucuronid
(nach DIN ISO 16649-2)

ASU L 00.00-133/2
2010-09

Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von
Enterobacteriaceae in Lebensmitteln
Teil 2: Koloniezähltechnik
(nach DIN ISO 21528-2)

PA MB 10
2015-11

Mikrobiologische Untersuchung der coliformen Keime in
pflanzlichen Lebensmitteln

3.2 Bestimmung und Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln

PA MB 08
2015-11

Mikrobiologische Untersuchung von Hefen und Schimmelpilzen in
pflanzlichen Lebensmitteln

4 Verfahren zur Feststellung des Hygienezustands von Räumlichkeiten, Oberflächen, Einrichtungen und Personal

ASU B 80.00-3
1998-01

Bestimmung des Oberflächenkeimgehalts auf Einrichtungs- und
Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich;
Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten
Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren
(nach DIN 10113 Teil 3)
(Modifikation: *hier auch für Personal*)

PA MB 03
2009-09

Mikrobiologische Untersuchung des Luftkeimgehaltes mittels
Sedimentationsverfahren

PA MB 18
2012-10

Mikrobiologische Untersuchung des Luftkeimgehaltes mittels
Luftkeimsammler

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
Ph. Eur.	Pharmacopoea Europaea
PA XX YY	Hausverfahren der LEON Institute of applied Analytics and Research GmbH