

Arbeiten im Flexiblen Geltungsbereich Kategorie B

Das Labor Dr. Stegemann wurde für die nachfolgend aufgeführten Prüfarten durch die DAKKS flexibel akkreditiert.

Die aufgeführten Prüfarbeiten sind beispielhaft. Dem Labor ist es erlaubt, den aufgeführten Prüfarten weitere Normen, im akkreditierten Bereich, zuzufügen.

Kategorie A beinhaltet die Ergänzung des Geltungsbereiches der Akkreditierung um genormte oder ihnen gleichzusetzende Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen innerhalb eines definierten

Prüfbereiches.

Kategorie B beinhaltet Kategorie A sowie die Ergänzung des Geltungsbereiches der Akkreditierung um genormte oder ihnen gleichzusetzende Prüfverfahrens innerhalb eines definierten Prüfbereiches. Kategorie B umfasst – soweit anwendbar – neue Spezifikationen an Prüfgegenstände, sofern diese mit dem im Prüfbereich befindlichen Verfahren bestimmt werden können. (DAKKS R-17025-PL 2023-01)

Photometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln

ASU L 06.00-8 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolin-gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphor-gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Proteinriegel</i>)
ASU L 07.00-12 1990-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1001 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Folsäure (Vitamin B9)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1002 2017-02	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Cyanocobalamin (Vitamin B12)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1004 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Niacin (Vitamin B3)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1005 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Pantothensäure (Vitamin B5)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1007 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Riboflavin (Vitamin B2)

VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1008 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Pyridoxin (Vitamin B6)
VitaFast Vitamintest R-Biopharm Testkit Nr.: P 1006 2016-10	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test zur quantitativen Bestimmung von Thiamin (Vitamin B1)
Ridascreen Aflatoxin Total R-Biopharm R4701 2016-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxinen
Ridascreen Aflatoxin B1 R-Biopharm R 1211 2016-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin B1 (Aufbereitung mittels Immunoaffinitätssäulen R 5002)
Ridascreen Ochratoxin A R-Biopharm R 1311 2016-09	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Ochratoxin A (Aufbereitung mittels Immunoaffinitätssäulen R 1303)
Ridascreen Fast R-Biopharm R7002 2018-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadin
Ridascreen Fast R-Biopharm R7051 2023-02	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadin Ridasreen Fast Gliadin sensitive

Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Anwendung auch für Proteinriegel</i>)
ASU 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Eiweißgehaltes in Milch, Hart-Halbhartkäse, Trockenmilch und Säuglingsnahrung
ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Endpunktbestimmung nach Volhard) (Modifikation: <i>Titration aus der Asche, Anwendung auch für Protein-riegel</i>)
ASU L 07.00-21 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Acidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen; Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung

ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Abweichung: Anwendung auch für Gemüse und Fruchtpasten)
PA 1333 Hausmethode 2019-06	Bestimmung von Natriumcarbonat in Fisch und Krustentieren

pH-Wert-Bestimmung

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
--------------------------	--

a_w-Wert -Bestimmung

PA 1006 2014-11	Bestimmung des a _w -Wertes (aw-Kryometer)
PA 1007 2015-10	Bestimmung des a _w -Wertes mittels Humimeter

Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln

ASU L 00.00-18 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Proteinriegel</i>)
ASU L 02.06 EG-2 1981-01	Bestimmung des Wassergehaltes in Milchpulver mit hohem Fettgehalt, Vollmilchpulver, teilentrahmter Milch und Magermilchpulver
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: <i>Anwendung auch für Proteinriegel und Convenience Produkte</i>)
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfett-gehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt; Referenzverfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Proteinriegel und Convenience Produkte</i>)
ASU 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren
ASU L 13.00-19 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der unverseifbaren Bestandteile in pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen; Verfahren mit Hexan-Extraktion

1.9 Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels Atomabsorptionsspektrometrie (Flammen-AAS)

ASU L 00.00-19/2 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme
ASU L 00.00-19/4 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln; Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss
ASU L 07.00-56 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen (Modifikation: Durchführung auch für Calcium, Magnesium und Kalium)

1.11 Enzymatische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels UV/Farbtests in Lebensmitteln

Enzym Testkit R-Biopharm Art. E8230 2022-04	UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien Enzytec Liquid Citric acid
Enzym Testkit R-Biopharm Art. E1247 2011-05	UV -Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose, und D- Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 101 390 920 35 2014-04	Farb-Test Bestimmung von Glutaminsäure (L-Glutamat) in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
Enzym Testkit R-Biopharm Art. Nr. E1213 2016-05	UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien Enzytec Lactose/D-Galactose
Enzym Testkit R-Biopharm Nr.: 10986119035 2014-04	UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien
Enzym Testkit R-Biopharm Art. Nr. E8600 2017-03	UV Test zur Bestimmung von Schwefliger Säure (Gesamt SO ₂) in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien Enzytec Liquid SO ₂ -Total
Enzym Testkit R-Biopharm Art. Nr E1245 2011-01	UV Test zur Bestimmung von Glucose- und Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien Enzytec D-Glucose/D-Fructose
Enzym Testkit R-Biopharm Art. Nr E1245 2011-01	UV Test zur Bestimmung von Glucose- und Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien Enzytec D-Glucose/D-Fructose
Enzym Testkit R-Biopharm 2024-04	UV Test zur Bestimmung von Maltose, Saccharose und Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

Art. E 8170 2023-02	Enzytec Liquid Maltose/Sucrose/D-Glucose
Enzym Testkit R-Biopharm Art. Nr.: E1267 2010-03	Farb-Test Bestimmung von L-Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien Enzytec L-Ascorbic Acid
Enzym Testkit R-Biopharm 10207748035 2014-04	UV -Test zur Bestimmung von Stärke in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien

1.12 Bestimmung von Bakterien in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen

ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik -Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95
ASU L 00.00-22 2018-03	Mikrobiologie der Lebensmittel - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-55 -2022-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-1, Juni 2022)
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7937, Ausgabe November 2004)
ASU L 00.00-88/1 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen; Teil1: Koloniezählverfahren bei 30° C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Mai 2022)
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln; Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen; Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30°C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-2, Mai 2022)
ASU L 00.00-100 2006-12	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 6888-3, Ausgabe Juli 2005)

ASU L 00.00-132/2 2021-03	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln (Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucoronid) (Übernahme der gleich-namigen Norm DIN ISO 16649-2, Dezember 2020)
ASU L 00.00-132/3 2019-03	Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Gluconoridase-positiven <i>Escherichia coli</i> Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucoronid (Nur Nachweisverfahren)
ASU L 00.00-133/1 2019-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln. Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN ISO 21528-2, Mai 2019) (Modifikation: <i>Anwendung auch zur Bestimmung von coliformen Keimen mit Brilliance E.coli/Coliformen Agar bei</i>)