

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14140-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 29.10.2015 bis 28.10.2020 Ausstellungsdatum: 29.10.2015

Urkundeninhaber:

Institut Prof. Dr. Georg Kurz GmbH

an den Standorten

Stöckheimer Weg 1, 50829 Köln
Römerstraße 164, 53117 Bonn

Prüfungen in den Bereichen:

ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische, chemische, molekularbiologische und sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln;
physikalisch-chemische Untersuchungen von Kosmetika;
mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, von Oberflächen der Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich und von natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser sowie von innerbetrieblichem Leitungswasser zur Herstellung von Lebensmitteln

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

- *) die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.
- **) die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Laboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

Standort Köln

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1 Probenvorbereitung

ASU L 00.00-19/1
2003-12 Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln;
1: Druckaufschluss

ASU L 00.00-19/E
2003-12 Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln;
E: Leistungskriterien, allgemeine Festlegungen,
Probenvorbereitung

DGF Einheitsmethode C-VI 11d
1998 Herstellung von Fettsäuremethylestern durch alkalische
Umesterung nach DGF C-VI-11d (98)
(Abweichung: *Anwendung auch auf aus Lebensmitteln
extrahierte Fette und Öle*)

1.2 Gravimetrische Untersuchungen

1.2.1 Inhaltsstoffe und Kennzahlen *

ASU L 06.00-3
2014-08 Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und
Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren

ASU L 06.00-6
2014-08 Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und
Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-
Stoldt

ASU L 18.00-5
1984-11 Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren

ASU L 18.00-12
1988-12 Bestimmung des Trocknungsverlustes in Feinen Backwaren

ASU L 37.00-1
1982-11 Bestimmung des Äthanolgehaltes in Alkohol und alkoholhaltigen
Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem
Pyknometer.

1.3 Photometrische Untersuchungen

1.3.1 Inhaltsstoffe *

ASU L 01.00-17 2010-09	Bestimmung des Lactose und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren
ASU L 02.00-12 2009-06	Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milchprodukten und Speiseeis; Enzymatisches Verfahren
ASU L 06.00-8 2010-01	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
ASU L 31.00-12 1997-01	Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH

1.3.2 Antioxidative Kapazität

IK2002 2014-09	Bestimmung der antioxidativen Kapazität über den ORAC-Gehalt in lipophilen und hydrophilen Lebensmitteln mittels Fluoreszenz
-------------------	--

1.4 Titrimetrische Untersuchungen

1.4.1 Inhaltsstoffe und Kennzahlen *

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-7 2014-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl
ASU L 18.00-13 2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren; Kjeldahl - Verfahren
DGF-Einheitsmethode C-V 2 2006	Bestimmung der Säurezahl in Fetten (Abweichung: <i>Anwendung auch auf aus Lebensmitteln extrahierte Fette und Öle</i>)

DGF-Einheitmethode C-VI 6a
2005

Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten
(Abweichung: *Anwendung auch auf aus Lebensmitteln extrahierte Fette und Öle, Verwendung von Eisessig/Isooctan zum Lösen der Probe*)

1.5 Untersuchungen von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS-Flamme)

ASU L 31.00-10
1997-01

Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften;
Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS)
(Abweichung: *Anwendung bei Lebensmitteln allgemein nach Mikrowellendruckaufschluss*)

1.6 Untersuchungen von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit Standarddetektoren

DGF Einheitmethode C-VI 10a
2000

Gaschromatographische Analyse der Fettsäuren und Fettsäurenverteilung nach DGF C-VI 10a

1.7 Untersuchungen mittels Flüssigchromatographie mit Standarddetektoren (UV)

1.7.1 Inhalts- und Zusatzstoffe **

ASU L 00.00-28
2001-07

Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-UV-Verfahren

ASU L 00.00-29
2001-07

Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln;
HPLC-UV-Verfahren

ASU L 00.00-85
2011-01

Bestimmung von Vitamin C mit HPLC in Lebensmitteln

ASU L 45.00-1
1999-11

Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao mittels HPLC-UV
(Abweichung: *HPLC-Elution isokratisch mit Wasser/Acetonitril*)

ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC-UV; Referenzverfahren (Abweichung: <i>HPLC mit Gradientenelution</i>)
IK0006 2014-11	Bestimmung von Cumarin in Lebensmitteln (HPLC-UV-Verfahren)
1.7.2 Organische Kontaminanten **	
ASU I 46.02-5 2010-01	Bestimmung von Ochratoxin A in Röstkaffee HPLC- Verfahren mit Reinigung an einer Immunaффinitätssäule (Abweichung: <i>säulenchromatographische Bedingungen nach Herstellerangaben, HPLC mit Gradientenelution</i>)
IK0007 2014-11	Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1, G2 in Lebensmitteln (HPLC-Verfahren)
2 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln	
ASU L 00.90-6 2013-08	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln; Einfach beschreibende Prüfung
3 Photometrische Untersuchungen der antioxidativen Kapazität von Kosmetika	
IK2002 2014-09	Bestimmung der antioxidativen Kapazität über den ORAC- Gehalt in Kosmetika mittels Fluoreszenz
4 Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln außer Mineral-, Quell- und Tafelwasser	
4.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Pilzen mittels kultureller mikrobiologische Verfahren (Plattenguss) *	
ASU L 00.00-20 2008-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella ssp. in Lebensmitteln (Abweichung: <i>Bestätigungsreaktion über Latex-Test</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 (Abweichung: <i>Verwendung von Brilliance-Agar, Bestätigungsreaktion PCR</i>)
ASU L 00.00-25 2011-01	Bestimmung präsumptiver <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren (Abweichung: <i>Bebrütung bei 36°C für 24±2h</i>)
ASU L 00.00-32 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweisverfahren (Abweichung: <i>Anreicherung in ONE-Bouillon, Bebrütung bei 36°C für 24±2h, Verwendung von Brilliance-Agar, Bebrütung bei 36°C für 24±2h</i>)
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 (Abweichung: <i>Bebrütung bei 36°C für 24±2h</i>)
ASU L 01.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis (Abweichung: <i>Einfachbestimmung, Bebrütung bei 36°C für 24±2h</i>)
ASU L 01.00-5 1990-06	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Gussverfahren (Abweichung: <i>Einfachbestimmung, Bebrütung bei 36°C für 24±2h</i>)
ASU L 01.00-5 2006-12	Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten (Abweichung: <i>Einfachbestimmung, Bebrütung bei 36°C für 48±2h</i>)
ASU L 01.00-25 1997-09	Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Abweichung: <i>Verwendung von Chromogen-Agar, Einfachbestimmung, Bebrütung bei 36°C für 24±2h</i>)

ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
ASU L 06.00-16 2004-12	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Verwendung von Ringerlösung</i>)
ASU L.06.00-35 1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Erstverdünnung in Ringerlösung, weitere Verdünnungen in M.R.S-Bouillon, Plattengussverfahren Overlayertechnik, Bebrütung bei 36°C für 48±2h</i>)
5	Mikrobiologische Untersuchungen von natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser sowie innerbetrieblichem Leitungswasser zur Herstellung von Lebensmitteln
5.1	Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren *
ASU L 59.00-1 1988-05	Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser (Abweichung: <i>Anwendung auch bei innerbetrieblichem Wasser zur Herstellung von Lebensmitteln; Probenmenge 100ml, Verwendung von Chromogen-Agar</i>)
ASU L 59.00-2 1988-05	Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser (Abweichung: <i>Anwendung auch bei innerbetrieblichem Wasser zur Herstellung von Lebensmitteln; Probenmenge 100ml, keine Verwendung von Azid-Glucose-Bouillon, Bestätigung auf Galle-Äsculin-Agar mit Eisenzusatz</i>)
ASU L 59.00-03 1989-05	Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser (Abweichung: <i>Anwendung auch bei innerbetrieblichem Wasser zur Herstellung von Lebensmitteln; Probenmenge 100ml, Verwendung von Cetricimid-Agar mit C-N-Supplement, Verwendung von Oxidaseteststreifen</i>)
ASU L 59.00-5	Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser,

1988-05 Quell- und Tafelwasser
(Abweichung: *Anwendung auch bei innerbetrieblichem Wasser zur Herstellung von Lebensmitteln; Verwendung von Plate-Count Agar, Bebrütung bei 22°C für 72±4h, Bebrütung bei 36°C für 48±4h*)

6 Mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

6.1 Bestimmung von Bakterien mittels kulturelle mikrobiologischer Verfahren *

ASU B 80.00-1 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs-
1998-01 und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Teil 1:
Quantitatives Tupferverfahren

ASU B 80.00-2 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs-
1998-01 und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Teil 2:
Semiquantitatives Tupferverfahren

ASU B 80.00-3 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs-
1998-01 und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Teil 3:
Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten
Entnahmevorrichtungen; Abklatschverfahren
(Abweichung: *Bebrütung bei 36°C für 24±2h*)

7 Molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln mittels PCR

ASU L 00.00-31 Screeningverfahren zum Nachweis gentechnisch veränderter
2001-07 DNA-Sequenzen, in Lebensmitteln durch den Nachweis von
DNA-Sequenzen, die häufig in gentechnisch veränderten
Organismen vorkommen
(Abweichung: *DNA-Präparation unter Verwendung eines
kommerziell erhältlichen Extraktionskits nach
Herstellerangaben, PCR-Ansatz unter Verwendung eines
kommerziell erhältlichen Kits nach Herstellerangaben*)

Standort Bonn

1 Physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1 Untersuchungen mittels Flüssigchromatographie mit Standarddetektoren von Inhaltsstoffen

IK2001 Quantifizierung von Steviolglycosiden per HPLC-UV in
2014-11 Steviaprogen

1.2 Untersuchungen von Inhaltsstoffen und organischen Kontaminanten mittels
Flüssigchromatographie mit Tandem-Massenspektrometrie **

IK2057 Analyse relativ polarer Verbindungen in Lebensmitteln
2015-01 pflanzlicher Herkunft per HPLC-MS/MS

IK2000 Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln
2014-11 (HPLC-MS/MS-Verfahren)

1.3 Photometrische Untersuchungen der antioxidativen Kapazität

IK2002 Bestimmung der antioxidativen Kapazität über den ORAC-Gehalt
2014-09 in lipophilen und hydrophilen Lebensmitteln mittels Fluoreszenz

2 Physikalisch-chemische Untersuchungen von Kosmetika

2.1 Photometrische Untersuchungen der antioxidativen Kapazität

IK2002 Bestimmung der antioxidativen Kapazität über den ORAC-
2014-09 Gehalt in Kosmetika mittels Fluoreszenz

verwendete Abkürzungen:

AAS	Atomabsorptionsspektroskopie
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V. (German Institute for Standardization)
DNA	Desoxyribonukleinsäure
EN	Europäische Norm (European Standard)
HPLC	Hochdruck-Flüssigchromatographie
IEC	International Electrotechnical Commission
IK	Hausverfahren der Institut Prof. Dr. Georg Kurz GmbH
ISO	International Organization for Standardization (Internationale Organisation für Normung)
LC-MS	Flüssigchromatographie-Massenspektrometrie
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch
ORAC	Oxygen Radical Absorbance Capacity
PCR	Polymerase-Kettenreaktion