

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
1	HAL	Einfach beschreibende Prüfung	Aussehen, Geruch, Geschmack	Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika	A	ASU L 00.90-1	2013-08	Sensorische Prüfverfahren- Allgemeine Grundlagen (Übernahme DIN 10950, Oktober 2012)		05.03.2021
1	HAL	Einfach beschreibende Prüfung	Aussehen, Geruch, Geschmack	Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika	A	ASU L 00.90-6	2015-06	Sensorische Prüfverfahren- Einfach beschreibende Prüfung (Übernahme DIN 10964, November 2014)	modifiziert bzgl. der Prüfräume	05.03.2021
2.1	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen		Umfeldproben	A	LAV 11-0004-02	09.04.2025	Aufbewahrung und Vorbereitung von Umfeldproben für die qualitative und semiquantitative mikrobiologische Untersuchung		09.04.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	LAV 11-0001-06	23.05.2023	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mittels Spiralplater- und Spatelverfahren		23.05.2023
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-22	2018-03	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp. ; Teil 2: Zählverfahren (Übernahme DIN EN ISO 11290-2, September 2017)	modifiziert bzgl. des Nachweises mittels MALDI-TOF MS	26.06.2024
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-32/1	2018-03	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp. ; Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme DIN EN ISO 11290-1, September 2017)	modifiziert bzgl. des Nachweises mittels MALDI-TOF MS	26.06.2024
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Bedarfsgegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (BgLM)	C	ASU B 80.00-1	2023-08	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette; Teil 1: Tupferverfahren (Übernahme DIN 10113 -1, Februar 2023)	Einschränkung: keine Durchführung der quantitativen Untersuchung	09.04.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Bedarfsgegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (BgLM)	C	ASU B 80.00-5	2019-02	Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen (Übernahme DIN ISO 18593, Oktober 2018)		09.04.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Kosmetika	C	LAV 11-0011-03	15.03.2023	Bestimmung der aeroben mesophilen Gesamtkeimzahl mittels Spiralplaterverfahren und Nachweisverfahren von <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Candida</i> <i>albicans</i> , <i>Pseudomonas</i> <i>aeruginosa</i> und <i>Enterobacteriaceae</i> in kosmetischen Mitteln		15.03.2023
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	LAV 11-0013-04	28.11.2022	Ausstreichen und Einimpfen von Probenmaterial auf bzw. in Nährmedien - Halbquantitatives Verfahren (Kurzbezeichnung: Direktausstrich - DA)		28.11.2022
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-133/2	2019-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln-Teil 2: Koloniezähltechnik (Übernahme DIN EN ISO 21528 Teil 2, Mai 2019)		07.11.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-54	2019-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (Übernahme DIN EN ISO 6887-1, Juli 2017)		09.04.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-89	2019-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (Übernahme DIN EN ISO 6887-4, Juli 2017)		09.04.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Mayonnaise und emulgierte Soßen	C	ASU L 20.01-3	1990-06	Vorbereitung der Proben für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen		09.04.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Fleisch warmblütiger Tiere	C	ASU L 06.00-16	2019-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme DIN EN ISO 6887-2, Juli 2017)		09.04.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere	C	ASU L 07.00-28	2004-12	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleischerzeugnissen (Durchführung nach L 06.00-16)		09.04.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Wurstwaren	C	ASU L 08.00-36	2020-02	Mikrobiologische Untersuchung von Wurstwaren; Vorbereitung der Proben (Durchführung nach L 06.00-16)		09.04.2025

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Fische	C	ASU L 10.00-10	2019-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen (Übernahme DIN EN ISO 6887-3, Juli 2017)		09.04.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Fischerzeugnisse	C	ASU L 11.00-8	2021-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fischerzeugnissen (Durchführung nach L 10.00-10)		09.04.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	DIN EN ISO 7218	2024-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen (ISO 7218:2024, Deutsche Fassung EN ISO 7218:2024)	nur Anwendung der Abschnitte 11.1 bis 11.2 und Anhang B.2	05.08.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	DIN EN ISO 7218	2024-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen (ISO 7218:2024, Deutsche Fassung EN ISO 7218:2024)	nur Anwendung der Abschnitte 11.2.3.3 bis 11.2.6.2 und 11.2.7.3	05.08.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-88/2	2023-04	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme DIN EN ISO 4833-2, Ausgabe Mai 2022)	nur Anwendung Anhang A Punkt A.7.5.3 und 7.5.4	05.08.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-55	2024-08	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 DIN EN ISO 6888-1, März 2024)		14.04.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 06.00-24	2019-12	Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme DIN 10164-1, Juni 2019)		09.04.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere	C	ASU L 07.00-37	1987-11	Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach L 06.00-24)		09.04.2025

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Wurstwaren	C	ASU L 08.00-29	1987-11	Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Wursterzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Durchführung nach L 06.00-24)		09.04.2025
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel, Bedarfsgegenstände	C	ASU L 00.00-88/2	2023-04	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (Übernahme DIN EN ISO 4833-2, Mai 2022)		19.12.2024
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	ISO 15214	1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	modifiziert bzgl. Spiralplatterverfahren	23.05.2023
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	LAV 12-0009-06	09.03.2023	Nachweis von <i>Yersinia enterocolitica</i> in Lebensmitteln - kulturelles Verfahren		09.03.2023
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-107/1	2024-04	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. Teil 1: Nachweisverfahren (Übernahme DIN EN ISO 10272-1, Juli 2023)	keine Anwendung des Nachweisverfahrens C: direkte Ausplattierung, keine Anwendung der Anhänge D bis F	19.12.2024
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Fleisch, Fleisch-erzeugnisse	C	ASU L 06.00-43	2011-06	Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Übernahme DIN EN ISO 13720, Dezember 2010)	modifiziert bzgl. Spiralplatterverfahren	24.05.2023
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Wurstwaren	C	ASU L 08.00-46	2011-06	Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Wurstwaren (Übernahme DIN EN ISO 13720, Dezember 2010)		24.05.2023
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Sahne-erzeugnisse, auch eiweiß-angereicherte	C	LAV 12-0018-01	28.02.2024	Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Sahne mittels Spiralplatter- und Spatelverfahren		28.02.2024
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	Nationales Referenzlabor für koagulasepositive Staphylokokken einschließlich <i>Staphylococcus aureus</i> (NRL-Staph)	2022-11	Einstufiges Anreicherungsverfahren für den qualitativen Nachweis von Methicillin-resistenten <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA) in Lebensmitteln	nur Anwendung für Lebensmittel	13.03.2023
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	Oxid™ Penicillinbindungsprotein (PBP2') Latexagglutinationstest DR0900AX6555C	2015-09	Latexagglutinationsassay zum Nachweis von PBP2' in <i>Staphylococcus</i> -Isolaten zur Unterstützung der Identifizierung von Methicillin-resistenten <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA) und Methicillin-resistenten Koagulase-negative Staphylokokken		13.03.2023
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-132/2	2021-03	Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid (Übernahme DIN ISO 16649-2, Dezember 2020)		13.03.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Milch, Milch-erzeugnisse	C	ASU L 01.00-1	2021-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (Übernahme DIN EN 6887-5, August 2020)		21.03.2022
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-107/2	2024-04	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. Teil 2: Koloniezählverfahren (Übernahme DIN EN ISO 10272-2, Juli 2023)	keine Anwendung der Anhänge D bis F	19.12.2024
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-20	2021-07	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Übernahme DIN EN ISO 6579-1, August 2020)		07.03.2023
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-20a	2004-12	Endgültige Bestätigung von Salmonellen		07.03.2023
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-33	2021-03	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Übernahme DIN EN ISO 7932, November 2020)	keine Anwendung Punkt 9.5 Optionale Prüfungen in Verbindung mit Anhängen C bis F	13.03.2023
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-57	2006-12	Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren (Übernahme DIN EN ISO 7937, November 2004)	erweitert bzgl. Durchführung - Bestätigung	07.11.2023
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	ASU L 06.00-39	1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (Übernahme DIN 10103, August 1993)	erweitert bzgl. Matrix: Lebensmittel allgemein	07.11.2023
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Fruchtsäfte und Fruchtsaftkonzentrate, insbesondere aus Citrusfrüchten	C	LAV 13-0015-04	09.01.2023	Quantitative Bestimmung von säuretoleranten Verderbniskeimen in Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten, insbesondere aus Citrusfrüchten, mittels Gussplattenverfahren		09.01.2023
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	C	LAV 13-0021-04	19.11.2024	Nachweis von <i>Cronobacter sakazakii</i> in Säuglings- und Kleinkindernahrung		19.11.2024
2.2	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-20	2021-07	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Übernahme DIN EN ISO 6579-1, August 2020)	modifiziert bzgl. Verkürzung der Selektivanreicherung auf 5h für die real-time PCR	20.03.2025

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
2.3	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Hemmstoffe	Fleisch, Fisch	A	AVV-LmH Anlage 4, Punkt 2.9 2009-11 zuletzt geändert 17.07.2019	09.11.2009	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis - Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber	erweitert bzgl. Matrix Frischfisch	09.04.2025
2.3	HAL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Hemmstoffe	Lebensmittel	A	ASU B 80.56-5	2019-06	Papier und Pappe, vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung des Übergangs antimikrobieller Bestandteile (Übernahme DIN EN 1104, Januar 2019)		16.02.2023
2.4	HAL	Vorbereitung der Differenzierung mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF-MS)	Bakterien, Hefen	Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Umgebungsproben	A	LAV 12-0027-02	29.08.2022	Massenspektrometrische Differenzierung von Mikroorganismen aus Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Umgebungsproben mittels MALDI-TOF	(hier: Vorbereitung und Belegung der Targets)	29.08.2022
3.1	HAL	Nukleinsäure-Extraktion	DNA	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	B	ASU L 00.00-119	2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion (Übernahme DIN EN ISO 21571, Mai 2005)		16.09.2010
3.1	HAL	Nukleinsäure-Extraktion	DNA	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	B	ASU L 00.00-121	2008-06	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten; Allgemeine Anforderungen und Definitionen (Übernahme DIN EN ISO 24276, Mai 2006)		16.09.2010
3.1	HAL	Nukleinsäure-Extraktion	DNA	Emulgatoren	B	ASU L 57.06.01-3	2007-04	Präparation von DNA aus Sojalecithinen		16.09.2010
3.1	HAL	Nukleinsäure-Extraktion	DNA	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	B	ASU L 00.00-119	2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Nukleinsäureextraktion (Übernahme DIN EN ISO 21571, Mai 2005)		15.01.2014
3.1	HAL	Nukleinsäure-Extraktion	DNA	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	B	ASU L 00.00-121	2008-06	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten; Allgemeine Anforderungen und Definitionen (Übernahme DIN EN ISO 24276, Mai 2006)		15.01.2014
3.1	HAL	Nukleinsäure-Extraktion	DNA	Fisch- und Fisch-erzeugnisse	B	ASU L 00.00-119	2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln Nukleinsäureextraktion (Übernahme DIN EN ISO 21571, August 2013)	modifiziert bzgl. Durchführung: Magnetic Beads Aufreinigung und Zellyse	20.03.2023
3.1	HAL	Nukleinsäure-Extraktion	DNA	Lebensmittel, Futtermittel, Bedarfsgegenstände	B	LAV 15-0053-01	22.05.2023	Extraktion von Nukleinsäuren aus Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen		22.05.2023
3.1	HAL	Nukleinsäure-Extraktion	DNA	mikrobielle Anreicherungen, Viren, Bakterienisolaten und Umgebungsproben	B	LAV 15-0058-01	22.05.2023	Extraktion von Nukleinsäuren aus mikrobiellen Anreicherungen, Viren, Bakterienisolaten und Umgebungsproben		22.05.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
3.2	HAL	PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 21872-1	2017-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von <i>Vibrio spp.</i> - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio</i> <i>cholerae</i> und <i>Vibrio vulnificus</i>		01.07.2025
3.2	HAL	PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel, Umgebungsproben, Bakterienisolate	C	ASU L 00.00-52	2014-02	Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion (Übernahme DIN 10135, Ausgabe Mai 2013)	modifiziert bzgl. Verwendung des Systems der internen Amplifikationskontrolle für ASU L 00.00-98, 2007-04	20.03.2025
3.2	HAL	PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-96(V)	2006-12	Qualitativer Nachweis von <i>Campylobacter jejuni</i> und <i>Campylobacter coli</i> in Lebensmitteln durch Amplifizierung spezifischer Gensequenzen mit der PCR	modifiziert bzgl. ausschließlicher Nutzung für Koloniematerial, Ergänzung spezifische PCR für <i>C.</i> <i>jejuni</i> und <i>C. coli</i> , Bestätigungsreaktion ausschließlich durch Restriktionsenzymsschnitte, Nutzung alternativer Restriktionsendonukleasen	17.02.2023
3.2	HAL	PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Umgebungsproben, Bakterienisolate	C	DIN CEN ISO/TS 18867	2016-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Polymerase- Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von Pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln Nachweis von pathogenen <i>Yersinia enterocolitica</i> und <i>Yersinia pseudotuberculosis</i> (Deutsche Fassung CEN ISO/TS 18867:2015)	erweitert bzgl. Durchführung: Nutzung eines alternativen Temperatur-Zeit-Programms für die real-time PCR, Untersuchung von Tupferproben-Anreicherungen und Koloniematerial	08.09.2022
3.2	HAL	PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Umgebungsproben, Bakterienisolate	C	LAV 15-0009-05	23.12.2024	Nachweis von <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i> in Lebensmitteln, Umgebungsproben und Bakterienisolate mittels real-time PCR		23.12.2024
3.2	HAL	PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel	C	LAV 15-0010-06	16.01.2017	Qualitativer Nachweis der Tierart in Lebensmitteln durch Polymerasekettenreaktion		16.01.2017
3.2	HAL	PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel	C	DIN CEN ISO/TS 17919	2014-03	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Polymerase- Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln Nachweis von Botulinum- Neurotoxin Typ A, B, E und F produzierenden Clostridien (ISO/TS 17919:2013); Deutsche Fassung CEN ISO/TS 17919:2013	erweitert bzgl. Durchführung: Anreicherung der Proben für den Toxinachweis nach PCR- Bestätigung	08.09.2022
3.2	HAL	PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein)	C	QL-EVE-OS-001	2006-09	Qualitative PCR method for detection of rice event LLRICE601 (verified by the EU-RL GMFF in the context of Commission Decision 2006/578/EC)		10.09.2019
3.2	HAL	PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel	C	LAV 15-0059-01	22.05.2023	Nachweis von potentiell enteropathogenen <i>Vibrio spp.</i> in Lebensmitteln mittels PCR		22.05.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	C	ASU L 00.00-105	2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme DIN EN ISO 21570, August 2013)		16.09.2010
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	C	ASU L 00.00-116	2007-12	Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus <i>Agrobacterium tumefaciens</i> (T-nos) in Lebensmitteln; Screening- Verfahren		16.09.2010
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	C	ASU L 00.00-118	2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln; Qualitative, auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme DIN EN ISO 21569, August 2013)		16.09.2010
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	C	ASU L 00.00-122	2008-06	Nachweis von bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenzen aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus <i>Agrobacterium tumefaciens</i> (T- nos) in Lebensmitteln; Screening- Verfahren		16.09.2010
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Sojabohnen-DNA	C	CRL-GMFF 305423-1	2009-02	Event specific method for quantification of soybean line 305423-1 using real-time PCR		16.09.2010
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Sojabohnen-DNA	C	CRL-GMFF 356043-5	2009-02	Event specific method for quantification of soybean line 356043-5 using real-time PCR		16.09.2010
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Sojabohnen-DNA	C	CRL-GMFF A2704-12	2007-05	Event specific method for quantification of soybean line A2704-12 using real-time PCR		16.09.2010
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Sojabohnen-DNA	C	CRL-GMFF A5547-127	2009-01	Event specific method for quantification of soybean line A5547-127 using real-time PCR		16.09.2010
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Sojabohnen-DNA	C	CRL-GMFF MON89788	2008-02	Event specific method for quantification of soybean line MON89788 using real-time PCR		16.09.2010
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	C	ASU L 00.00-105	2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme DIN EN ISO 21570, August 2013)		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	C	ASU L 00.00-116	2007-12	Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus <i>Agrobacterium tumefaciens</i> (T-nos) in Lebensmitteln; Screening- Verfahren		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	C	ASU L 00.00-118	2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln; Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme DIN EN ISO 21569, August 2013)		15.01.2014

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	C	ASU L 00.00-122	2008-06	Nachweis von bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenzen aus dem Blumenkohlsaikavirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus <i>Agrobacterium tumefaciens</i> (T- nos) in Lebensmitteln; Screening- Verfahren		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	C	ASU L 00.00-124	2008-06	Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem bar-Gen von <i>Streptomyces hygroscopicus</i> in Lebensmitteln - Screening- Verfahren		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	C	ASU L 00.00-142	2013-01	Nachweis des DNA- Sequenzübergangs von dem nos- Promotor in das nptII-Gen zum Screening auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln mittels real-time PCR - Konstrukt-spezifisches Verfahren		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	C	ASU L 00.00-148	2014-01	Nachweis einer DNA Sequenz des FMV-Promotors (pFMV) in Lebensmitteln mittels real-time PCR - Element-spezifisches Verfahren		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Mais-DNA	C	CRL-GMFF 3272	2008-11	Event specific method for quantification of maize line 3272 using real-time PCR		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Mais-DNA	C	CRL-GMFF DAS 59122	2007-06	Event specific method for quantification of maize line DAS 59122 using real-time PCR		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Mais-DNA	C	CRL-GMFF Event Bt10	2010-09	Event specific method for quantification of maize line Event Bt10 using real-time PCR		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Mais-DNA	C	CRL-GMFF LY038	2008-10	Event specific method for quantification of maize line LY038 using real-time PCR		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Mais-DNA	C	CRL-GMFF MIR604	2010-03	Event specific method for quantification of maize line MIR604 using real-time PCR		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Mais-DNA	C	CRL-GMFF MON88017	2010-03	Event specific method for quantification of maize line MON88017 using real-time PCR		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Mais-DNA	C	CRL-GMFF MON89034	2008-11	Event specific method for quantification of maize line MON89034 using real-time PCR		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Mais-DNA	C	CRL-GMFF NK603	2005-01	Event specific method for quantification of maize line NK603 using real-time PCR		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Mais-DNA	C	CRL-GMFF T25	2011-11	Event specific method for quantification of maize line T25 using real-time PCR		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Mais-DNA	C	CRL-GMFF MIR162	2011-03	Event specific method for quantification of maize line MIR162 using real-time PCR		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Mais-DNA	C	CRL-GMFF TC1507	2005-03	Event specific method for quantification of maize line TC1507 using real-time PCR		15.01.2014

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Mais-DNA	C	CRLVL01/04VP	2005-02	Event-specific method for the quantitation of maize line MON 863 using real-time PCR - Protocol		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Mais-DNA	C	CRLVL02/08VP	2011-01	Event-specific method for the quantitation of maize line 98140 using real-time PCR - Protocol		15.01.2014
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Umgebungsproben, Bakterienisolate	C	ASU L 00.00-150(V)	2014-08	Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real- time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (Übernahme DIN CEN ISO/TS 13136, April 2013)	modifiziert bzgl. Durchführung der real-time PCR nach ASU L 25.00- 6	23.12.2024
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Hackfleisch-erzeugnisse roh, auch Brühwurst-fabrikate, auch tiefgefroren	C	ASU L 07.18-1	2002-05	Nachweis, Isolierung und Charakterisierung Verotoxin- bildender <i>Escherichia coli</i> (VTEC) in Hackfleisch mittels PCR und DNA-Hybridisierungstechnik	modifiziert bzgl. Durchführung der real-time PCR nach ASU L 25.00- 6 zum Nachweis von STEC; erweitert bzgl. Matrices: tierische Lebensmittel	23.12.2024
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	pflanzl. Lebensmittel, vorgekeimte Saaten	C	ASU L 25.00-6	2017-10	Qualitativer Nachweis von Shiga- Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC) in frischen pflanzlichen Lebensmitteln - Multiplex real-time PCR-Verfahren	erweitert bzgl. Matrix: vorgekeimte Saaten zur Sprossenerzeugung	23.12.2024
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel, Umgebungsproben, Bakterienisolate	C	ASU L 00.00-98	2007-04	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln; Real-time PCR Verfahren	modifiziert bzgl. Änderung der Sonde der real-time PCR im invA- basierten Nachweis, Verwendung des Systems der internen Amplifikationskontrolle aus ASU L 00.00-52, Ausgabe 2014-02), Verwendung alternativer Fluoreszenzmarkierungen, erweitert bzgl. der Matrices Futtermittel, Umgebungsproben, Bakterienisolate	20.03.2025
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Umgebungsproben, Bakterienisolate	C	LAV 15-0009-05	23.12.2024	Nachweis von <i>Listeria</i> monocytogenes in Lebensmitteln, Umgebungsproben und Bakterienisolate mittels real-time PCR		23.12.2024
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel	C	LAV 15-0010-06	16.01.2017	Qualitativer Nachweis der Tierart in Lebensmitteln durch Polymerasekettenreaktion		16.01.2017
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Milchprodukte	C	ASU L 02.00-35	2011-01	Qualitativer Nachweis von Noroviren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR	erweitert bzgl. Probenaufbereitung zur Anwendung für jede potentiell kontaminierte Lebensmittelmatrix, der Verwendung von HCl bei milchhaltigen Erzeugnissen und bzgl. des Reaktionsvolumens von 50 µl	16.02.2023
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Milchprodukte	C	ASU L 02.00-36	2012-01	Qualitativer Nachweis von Rotaviren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR	erweitert bzgl. Probenaufbereitung zur Anwendung für jede potentiell kontaminierte Lebensmittelmatrix oder Tupferprobe, der Verwendung von HCl bei milchhaltigen Erzeugnissen und bzgl. des Reaktionsvolumens von 50 µl	16.02.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 12.03-1	2021-07	Nachweis von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Muscheltieren, Blattgemüse, Sprossgemüse, Beerenobst und abgefülltem Trinkwasser mittels Real-time-RT- PCR (Übernahme DIN EN ISO 15216-2, Dezember 2019)	modifiziert bzgl. der Anwendung von 25 µl MS2 als Prozesskontrolle; erweitert bzgl. des Reaktionsvolumens von 50 µl	16.02.2023
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	geriebene Möhren	C	ASU L 25.04.01-1	2012-01	Qualitativer Nachweis von Noroviren in geriebenen Möhren mittels real-time RT-PCR	erweitert bzgl. Probenaufbereitung zur Anwendung für jede potentiell kontaminierte Lebensmittelmatrix oder Tupferprobe und bzgl. des Reaktionsvolumens von 50 µl	16.02.2023
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-112	2007-12	Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln, durch real-time RT-PCR	erweitert bzgl. des Reaktionsvolumens von 25 µl	16.02.2023
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel	C	LAV 15-0024-01	27.07.2017	Molekularbiologischer Nachweis von Fisch und daraus hergestellten Erzeugnissen in Lebensmitteln mittels real-time PCR		27.07.2017
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel	C	LAV 15-0029-04	22.05.2023	Nachweis der glutenhaltigen Getreidearten Weizen, Kamut, Dinkel, Roggen, Gerste und Hafer in Lebensmitteln mittels real-time PCR		22.05.2023
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-105	2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme DIN EN ISO 21570, August 2013)		10.09.2019
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-116	2007-12	Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus <i>Agrobacterium tumefaciens</i> (T-nos) in Lebensmitteln; Screening- Verfahren		10.09.2019
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-124	2008-12	Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem <i>bar</i> -Gen von <i>Streptomyces hygroscopicus</i> in Lebensmitteln; Screening- Verfahren		10.09.2019
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 15.06-1	2008-12	Nachweis einer gentechnisch veränderten DNA-Sequenz in Reisprodukten; <i>cryIA(c)-T-nos</i> konstrukt-spezifisches Verfahren		10.09.2019
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 15.06-3	2013-08	Nachweis gentechnisch veränderter cry1Ab/Ac- und P-ubi - cry-DNA-Sequenzen in Reisprodukten mittels real-time PCR; Element-spezifisches und konstrukt-spezifisches Verfahren		10.09.2019
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein)	C	CRLVL05/04VP	2006-06	Event-specific Method for the Quantification of Rice Line LLRICE62 Using Real-time PCR	modifiziert bzgl. Verwendung des Referenzgens für Reis gemäß ASU 15.06-1	10.09.2019

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein)	C	LAV 15-0031-03	10.09.2019	Nachweis der gentechnisch veränderten DNA-Sequenzen Cptinos, 35S-hpt, Konstrukt cryI(A/b/c)-tNOS, 35s-cry2A sowie der gentechnisch veränderten Reislinie Kemingdao 1 mittels real- time PCR in Lebensmitteln		10.09.2019
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel (allgemein), Bakterienisolate, Umgebungsproben	C	LAV 15-0035-05	27.11.2023	Nachweis des emetischen Toxingens (ces-Gen), sowie der für Cytotoxin codierenden Gene (cytK1 und cytK2) von <i>Bacillus cereus sensu lato</i> in Lebensmitteln, Bakterienisolate und Umgebungsproben mittels real-time PCR		27.11.2023
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel	C	ASU L 06.17-01	2020-11	Qualitativer Nachweis von Hepatitis-E-Viren in Leber vom Schwein mittels real-time RT-PCR	modifiziert bzgl. Durchführung: Optionales alternatives Extraktionssystem mit dem QiAamp Viral RNA Mini Kit, Anpassung an ein Reaktionsvolumen von 25 µl	02.02.2023
3.3	HAL	Real-Time- PCR	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarten	Lebensmittel	C	ASU L 08.00-63	2016-10	Qualitativer Nachweis von Hepatitis-E-Viren in Wurstwaren mittels real-time RT-PCR	modifiziert bzgl. des Reaktionsvolumens von 25 µl	02.02.2023
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Lebensmittel (allgemein), Futtermittel	C	ASU L 00.00-154	2014-08	Nachweis von CTP2-CP4-EPSPS- , pat- und bar-Sequenzen in Lebensmitteln mittels Triplex real- time PCR - Konstrukt-spezifisches und Element-spezifische Verfahren		15.01.2014
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Lebensmittel (allgemein), Umgebungsproben, Bakterienisolate	C	ASU L 06.32-1	2013-08	Nachweis von <i>Campylobacter spp. In Hackfleisch - Real-time PCR-Verfahren</i>	modifiziert bzgl. ausschließlicher Nutzung für Koloniematerial; erweitert bzgl. Matrix: Lebensmittel allgemein und Umgebungsproben	17.02.2023
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Lebensmittel	C	LAV 15-0033-03	07.02.2023	Molekularbiologischer Nachweis von Krebstieren und daraus hergestellten Erzeugnissen in Lebensmitteln durch real-time PCR		07.02.2023
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Lebensmittel, Primärerzeugnisse	C	LAV 15-0038-02	29.08.2016	Nachweis von Nutztier-DNA in Lebensmitteln und Primärerzeugnissen durch Multiplex real-time PCR		29.08.2016
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Lebensmittel, Primärerzeugnisse	C	ASU L 08.00-61	2016-03	Nachweis der Tierarten Rind, Schwein, Pute und Huhn in Wurstwaren durch Multiplex-real- time-PCR		29.08.2016
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Lebensmittel, Primärerzeugnisse	C	ASU L 08.00-62	2016-03	Nachweis der Tierarten Rind, Schwein, Schaf und Equiden in Wurstwaren durch Multiplex-real- time-PCR		29.08.2016
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Sojabohnen-DNA (Lebensmittel, Futtermittel)	C	EURL-VL-11/10 VP	2014-05	Event-specific Method for the Quantification of Soybean DAS- 68416-4 using Real-time PCR - Validated Method	modifiziert bzgl. Anwendung der ddPCR als Multiplex-PCR	07.11.2016
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Sojabohnen-DNA (Lebensmittel, Futtermittel)	C	CRLVL01/09VP	2011-09	Event-specific Method for the Quantification of Soybean CV127 using Real-time PCR - Protocol	modifiziert bzgl. Anwendung der ddPCR als Multiplex-PCR	07.11.2016
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Sojabohnen-DNA (Lebensmittel, Futtermittel)	C	CRLVL07/09VP	2012-02	Event-specific Method for the Quantification of Soybean MON87769 using Real-time PCR - Protocol	modifiziert bzgl. Anwendung der ddPCR als Multiplex-PCR	07.11.2016

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Sojabohnen-DNA (Lebensmittel, Futtermittel)	C	EURLVL05/09VP	2011-07	Event-specific Method for the Quantification of Soybean MON87701 using Real-time PCR - Protocol	modifiziert bzgl. Anwendung der ddPCR als Multiplex-PCR	07.11.2016
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Sojabohnen-DNA (Lebensmittel, Futtermittel)	C	EURL-VL-02/11VP	2013-05	Event-specific Method for the Quantification of Soybean MON87708 using Real-time PCR	modifiziert bzgl. Anwendung der ddPCR als Multiplex-PCR	07.11.2016
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Sojabohnen-DNA (Lebensmittel, Futtermittel)	C	EURL-VL-03/13 VP	2015-03	Event-specific Method for the Quantification of Soybean DAS-81419-2 by Real-time PCR	modifiziert bzgl. Anwendung der ddPCR als Multiplex-PCR	07.11.2016
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Sojabohnen-DNA (Lebensmittel, Futtermittel)	C	CRLVL07/07VP Corrected Version 2	2013-09	Event-specific Method for the Quantification of Soybean Event DP-305423-1 using Real-time PCR Protocol	modifiziert bzgl. Anwendung der ddPCR als Multiplex-PCR	07.11.2016
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Sojabohnen-DNA (Lebensmittel, Futtermittel)	C	EURL04/10VP	2012-07	Event-specific Method for the Quantification of Soybean Event FG72 using Real-time PCR	modifiziert bzgl. Anwendung der ddPCR als Multiplex-PCR	07.11.2016
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Sojabohnen-DNA (Lebensmittel, Futtermittel)	C	CRLVL01/10VP	2012-01	Event-specific Method for the Quantification of Soybean MON87705 using Real-time PCR	modifiziert bzgl. Anwendung der ddPCR als Multiplex-PCR	07.11.2016
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Sojabohnen-DNA (Lebensmittel, Futtermittel)	C	EURL-VL-01/12 VP	2015-03	Event-specific Method for the Quantification of Soybean DAS-44406-6 by Real-time PCR	modifiziert bzgl. Anwendung der ddPCR als Multiplex-PCR	07.11.2016
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Sojabohnen-DNA (Lebensmittel, Futtermittel)	C	CRLVL05/06VP	2008-02	Event-specific Method for the Quantification of Soybean Line MON89788 using Real-time PCR	modifiziert bzgl. Anwendung der ddPCR als Multiplex-PCR	07.11.2016
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Sojabohnen-DNA (Lebensmittel, Futtermittel)	C	ASU L 00.00-105	2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nucleinsäuren basierende Verfahren (Übernahme DIN EN ISO 21570, August 2013)	modifiziert bzgl. Anwendung der ddPCR als Multiplex-PCR	07.11.2016
3.4	HAL	Multiplex-PCR	Gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergene	Lebensmittel (allgemein)	C	LAV 15-0048-02	02.07.2024	Qualitativer Nachweis von Wildtierarten in Lebensmitteln mittels Multiplex real-time PCR		02.07.2024
3.5	HAL	DNA-Sequenzierung nach Sanger	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergenen	DNA; RNA	C	LAV 15-0019-03	16.09.2022	DNA-Sequenzierung nach Sanger von in Lebensmitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen, Umgebungsproben, veterinär- und humanmedizinischen Probenmaterial und Kosmetika vorkommenden Organismen	Einschränkung: hier nur für Lebensmittel, Futtermittel, Bedarfsgegenstände, Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich und Kosmetika	16.09.2022
3.5	HAL	DNA-Sequenzierung nach Sanger	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergenen	Fisch- und Fisch-erzeugnisse	C	ASU L 10.00-12	2021-07	DNA-Barcoding zur Fischartidentifizierung in Fisch und Fischerzeugnissen anhand definierter mitochondrialer Cytochrom-b- und Cytochrom-c-Oxidase-I-Genabschnitte (Übernahme DIN CEN/TS 17303, Juni 2019)	modifiziert bzgl. Durchführung: Erhöhung der PCR-Zyklusanzahl von 35 auf 45	20.03.2023
3.5	HAL	DNA-Sequenzierung nach Sanger	Bakterien, Viren, gentechnisch veränderte Organismen, Tierarten und Allergenen	Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, humanmed. Probenmaterial, Umgebungsproben	C	LAV 15-0045-02	17.02.2023	DNA-Sequenzierung nach Sanger von aus Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, humanmedizinischen Probenmaterial und Umgebungsproben isolierter Norovirus- und Rotavirus-RNA nach RT-PCR und nested PCR		17.02.2023
3.6	HAL	Elektrophorese	Tierartbestimmung	Milch	A	ASU L 01.00-39	1995-01	Nachweis der Tierart bei Milch, Milchprodukten und Käse mit Hilfe der isoelektrischen Fokussierung (PAGIF)		14.10.2016
4	HAL	Next-Generation-Sequencing (NGS)	Tierarten, Bakterien	Lebensmittel	C	LAV 15-0046-03	18.12.2024	Nachweis prokaryotischer Spezies in WGS-Daten von Bakterien-Isolaten		18.12.2024

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
4	HAL	Next-Generation- Sequencing (NGS)	Tierarten, Bakterien	Lebensmittel	C	LAV 15-0050-02	18.12.2024	Feintypisierung und vergleichende Genomsequenzanalyse von <i>Listeria monocytogenes</i> - Monoisolaten durch cgMLST		18.12.2024
4	HAL	Next-Generation- Sequencing (NGS)	Tierarten, Bakterien	Lebensmittel, Umgebungsproben, vet. Med. Probenmaterial	C	LAV 15-0051-01	18.10.2022	Gesamtgenomsequenzierung zur Typisierung von <i>Listeria monocytogenes</i> -Isolaten aus Lebensmitteln, Umgebungsproben und veterinärmedizinischen Probenmaterial mittels IonTorrent S5 Next-Generation-Sequenzierung		18.10.2022
4	HAL	Next-Generation- Sequencing (NGS)	Tierarten, Bakterien		C	LAV 15-0052-02	07.09.2022	Rekonstruktion von SARS-CoV-2- Genomen aus NGS-Daten		07.09.2022
4	HAL	Next-Generation- Sequencing (NGS)	Tierarten, Bakterien	Lebensmittel (allgemein)	C	LAV 15-0054-01	21.07.2022	DNA-Metabarcodierung von Säugetieren und Geflügel mittels IonTorrent S5 Next-Generation- Sequenzierung		21.07.2022
4	HAL	Next-Generation- Sequencing (NGS)	Tierarten, Bakterien		C	LAV 15-0055-01	18.03.2022	Taxonomische Zusammensetzung von Amplicon-basierten NGS- Daten		18.03.2022
4	HAL	Next-Generation- Sequencing (NGS)	Tierarten, Bakterien		C	LAV 15-0056-01	15.06.2022	Nachweis von Säugetier- und Geflügelarten durch Amplicon- basierte NGS-Daten des mitochondrialen 16S Gens		15.06.2022
5.1	HAL	Enzymimmunoassay (ELISA)	Tierarten, Allergene, Bakterientoxine	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 19020	2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den immunenzymatischen Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen in Lebensmitteln (ISO 19020:2017); Deutsche Fassung EN ISO 19020:2017	modifiziert bzgl. Ergänzung des Ausschlusses von Falsch- Positiven Reaktionen	08.03.2024
5.1	HAL	Enzymimmunoassay (ELISA)	Tierarten, Allergene, Bakterientoxine	Lebensmittel	C	RIDASCREEN®SET TOTAL R 4105	2022-10	Enzymimmunoassay für den gemeinsamen Nachweis von Staphylokokken Enterotoxinen (A - E) in Lebensmitteln		08.03.2024
5.1	HAL	Enzymimmunoassay (ELISA)	Tierarten, Allergene, Bakterientoxine	Fleisch warmblütiger Tiere	C	ASU L 06.00-53	2004-12	Bestimmung von Geweben des zentralen Nervensystems durch Nachweis des sauren Gliafaserproteins in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologischer Nachweis		03.05.2022
5.1	HAL	Enzymimmunoassay (ELISA)	Tierarten, Allergene, Bakterientoxine	Fleisch-erzeugnisse	C	ASU L 07.00-58	2004-12	Bestimmung von Geweben des zentralen Nervensystems durch Nachweis des sauren Gliafaserproteins in Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologischer Nachweis		03.05.2022
5.1	HAL	Enzymimmunoassay (ELISA)	Tierarten, Allergene, Bakterientoxine	Wurstwaren	C	ASU L 08.00-54	2006-12	Bestimmung von Geweben des zentralen Nervensystems durch Nachweis des sauren Gliafaserproteins in Wurstwaren; Enzymimmunologischer Nachweis		03.05.2022
5.1	HAL	Enzymimmunoassay (ELISA)	Tierarten, Allergene, Bakterientoxine	Fleisch- und Wurstwaren	C	RIDASCREEN®Risk Material Elisa	2010-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Risikomaterial (ZNS) in prozessierten Fleisch- und Wurstwaren	modifiziert bzgl. Bewertung: nur qualitativ	03.05.2022
5.1	HAL	Enzymimmunoassay (ELISA)	Tierarten, Allergene, Bakterientoxine	Lebensmittel	C	RIDASCREEN® FAST Ei / Egg Protein R6402	06.05.2022	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Vollei (-pulver)	modifiziert bzgl. Ergebnisangabe nur qualitativ	24.10.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
5.1	HAL	Enzymimmunoassay (ELISA)	Tierarten, Allergene, Bakterientoxine	Lebensmittel	C	RIDASCREEN® FAST Milk R4652	15.11.2021	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Milchprotein		24.10.2022
5.1	HAL	Enzymimmunoassay (ELISA)	Tierarten, Allergene, Bakterientoxine	Lebensmittel	C	RIDASCREEN® Gliadin R7001	11.10.2021	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen		15.09.2022
5.2	HAL	Agglutination	Bakterientoxine	Lebensmittel (allgemein)	A	Oxoid™ SET-RPLA TD900A	2003-11	SET-RPLA-Test zum Nachweis der Staphylokokken-Enterotoxine A, B, C und D aus Lebensmitteln oder Kulturfiltrat durch Reverse Passive Latexagglutination	Einschränkung: hier kein direkter Nachweis aus Lebensmitteln	14.04.2025
5.2	HAL	Agglutination	Bakterientoxine	Lebensmittel	A	Oxoid™ BCET-RPLA TD0950A	2003-11	BCET-RPLA-Test zum Nachweis des <i>Bacillus cereus</i> -Enterotoxins (diarrhöischer Typ) aus Lebensmitteln oder Kulturfiltrat durch Reverse Passive Latexagglutination	erweitert bzgl. Matrix: Umgebungsproben; nur Nachweis aus Kulturfiltraten	13.03.2023
6.1	HAL	Histologie	Bestimmung gewebliche Zusammensetzung	(Fisch-)Fleisch, - zubereitungen und - erzeugnisse	C	LAV 13-0022-05	20.03.2023	Modifizierte Silbernitrat- Imprägnierung nach Kossa (modifiziert nach Königsmann) zur Darstellung von Knochen in (Fisch- )Fleisch, -zubereitungen und - erzeugnissen		20.03.2023
6.1	HAL	Histologie	Bestimmung gewebliche Zusammensetzung	Fisch-)Fleisch, - zubereitungen und - erzeugnisse sowie pflanzliche (Ersatz-)Produkte	C	LAV 13-0023-06	20.03.2023	Modifizierte Calleja-Färbung zur Darstellung von kollagenem Bindegewebe in (Fisch-)Fleisch, - zubereitungen und -erzeugnissen sowie pflanzlichen (Ersatz- )Produkten		20.03.2023
6.1	HAL	Histologie	Bestimmung gewebliche Zusammensetzung	(Fisch-)Fleisch, - zubereitungen und - erzeugnisse	C	LAV 13-0024-03	20.03.2023	Modifizierte Alizarin S-Färbung (Trichromfärbung nach Pfeiffer, Wellhäuser und Gehra) zur Darstellung von Muskeleiweiß, Kollagen und mineralisch behaftetem Knochen in (Fisch- )Fleisch, -zubereitungen und - erzeugnissen		20.03.2023
6.1	HAL	Histologie	Bestimmung gewebliche Zusammensetzung	(Fisch-)Fleisch, - zubereitungen und - erzeugnisse sowie pflanzliche (Ersatz-)Produkte	C	LAV 13-0028-01	20.03.2023	Modifizierte Hämatoxylin-Eosin- Färbung zur Darstellung von Gewebestrukturen in (Fisch- )Fleisch, -zubereitungen und - erzeugnissen sowie pflanzlichen (Ersatz-)Produkten		20.03.2023
6.2	HAL	Histologie	Inhaltsstoffe	(Fisch-)Fleisch, - zubereitungen und - erzeugnisse sowie pflanzliche (Ersatz-)Produkte	C	LAV 13-0025-03	20.03.2023	Alcianblau-Färbung zum Nachweis von Verdickungsmitteln auf Kohlenhydratbasis [saure (pH 2,5) oder sulfatierte (pH 1,0) Glykoproteine] in (Fisch-)Fleisch, - zubereitungen und -erzeugnissen sowie pflanzlichen (Ersatz- )Produkten		20.03.2023
6.2	HAL	Histologie	Inhaltsstoffe	(Fisch-)Fleisch, - zubereitungen und - erzeugnisse sowie pflanzliche (Ersatz-)Produkte	C	LAV 13-0026-02	20.03.2023	Kombiniertes Verfahren zum Nachweis von Stärke in (Fisch- )Fleisch, -zubereitungen und - erzeugnissen sowie pflanzlichen (Ersatz-)Produkten: Modifizierte Lugolsche Färbung in Verbindung mit der Calleja-Färbung und polarisationsmikroskopischer Nachweis		20.03.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
7.1	HAL	optische Mikroskopie	Nematoden	Fische, Fisch-erzeugnisse	C	LAV 12-0023-04	23.06.2025	Qualitative und quantitative Bestimmung von Nematodenlarven in Fisch und Fischerzeugnissen mit künstlicher Verdauung		23.06.2025
7.1	HAL	optische Mikroskopie	Nematoden	Honig	C	ASU L 40.00-11	2003-12	Untersuchung von Honig - Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit (Übernahme DIN 10760, Mai 2002)	modifiziert bzgl. Bestimmung - Angabe nur qualitativ	04.10.2022
7.1	HAL	optische Mikroskopie	Nematoden	pfl. LM, Gewürze, Kräuter, Tee, teeähnliche Erzeugnisse	C	LAV 26-4711-01	01.10.2021	Mikroskopische Untersuchung pflanzlicher Lebensmittel		01.10.2021
7.2	HAL	Einfache visuelle Untersuchungen	Nickelabgabe, Farbechtheit, Farblässigkeit	Gebrauchsgegenstände	B	ASU B 82.92-3	2011-12	Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz (Übernahme DIN 53160-1, Oktober 2010)	Die Auswertung erfolgt nur qualitativ	10.08.2022
7.2	HAL	Einfache visuelle Untersuchungen	Nickelabgabe, Farbechtheit, Farblässigkeit	Gebrauchsgegenstände	B	ASU B 82.02-13	2011-12	Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 2: Prüfung mit Schweißsimulanz (Übernahme DIN 53160-2, Oktober 2010)	Die Auswertung erfolgt nur qualitativ	10.08.2022
7.2	HAL	Einfache visuelle Untersuchungen	Nickelabgabe, Farbechtheit, Farblässigkeit	Erzeugnisse, die mit der Haut in Berührung kommen	B	DIN CEN/TR 12471	2023-10	Screeningverfahren für die Nickelabgabe aus Erzeugnissen, die in durchstochene Körperteile eingeführt werden, und Erzeugnissen, die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen; Deutsche Fassung CEN/TR 12471:2022	Ergänzung zusätzliche Negativkontrolle und Bestätigung durch DIN EN 1811, April 2023	03.04.2025
8.1	HAL	Probenvorbereitung		Lebensmittel (allgemein)	A	ASU L 00.00-19/E	2015-06	Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen in Lebensmitteln - Allgemeines und spezielle Festlegungen (Übernahme DIN EN 13804, Juni 2013)		08.08.2024
8.1	HAL	Probenvorbereitung		Lebensmittel (allgemein)	A	ASU L 00.00-19/1	2015-06	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Übernahme DIN EN 13805, Dezember 2014)	erweitert bzgl. zu untersuchender Elemente	08.08.2024
8.1	HAL	Probenvorbereitung		kosmetische Mittel	A	ASU K 84.00-29	2016-07	Druckaufschluss zur Bestimmung von Elementen in kosmetischen Mitteln und Tätowiermitteln		08.08.2024
8.1	HAL	Probenvorbereitung		BgLM aus Kunststoffen	A	ASU B 80.30-19	2008-10	Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 1: Leitfaden für die Prüfverfahren für die spezifische Migration von Substanzen aus Kunststoffen in Lebensmittel und Prüflebensmittel, die Bestimmung von Substanzen in Kunststoffen und die Auswahl der Kontaktbedingungen mit Prüflebensmitteln (Übernahme DIN EN 13130-1, August 2004)	bzgl. Verwendung der Simulanzlösemittel nach VO (EU) Nr. 10/2011	14.12.2020
8.1	HAL	Probenvorbereitung		Spielwaren	A	ASU B 82.10-3	2021-11	Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter Elemente (Übernahme DIN EN 71-3, Juni 2021)	die Migration von Chrom beschränkt sich auf den Gesamtchromgehalt; es erfolgt keine Migration und Bestimmung von Organozinnverbindungen	06.10.2022
8.1	HAL	Probenvorbereitung		BGLM aus Keramik/Porzellan	A	ASU B 80.03-1(EG)	1985-06	Grundregeln für die Bestimmung der Blei- und Kadmiumlöslichkeit		07.11.2024
8.1	HAL	Probenvorbereitung		BGLM aus Keramik/Porzellan	A	ASU B 80.03-2(EG)	2007-03	Analysemethoden zur Bestimmung der Blei- und Kadmiumlöslichkeit	ergänzt um die Untersuchung des Trinkrands	07.11.2024

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.1	HAL	Probenvorbereitung		Gegenstände mit Hautkontakt	A	ASU B 82.02-6	2024-06	Referenzprüfverfahren zur Bestimmung der Nickellässigkeit von sämtlichen Stäben, die in durchstochene Körperteile eingeführt werden, und Erzeugnissen, die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen (Übernahme DIN EN 1811, April 2023)		25.10.2024
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch-, Fisch-, Feinkost- erzeugnisse	C	LAV 12-0010-03	29.08.2022	Bestimmung von Grobbestandteilen in Fleisch-, Fisch-, Feinkosterzeugnissen		29.08.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fischerei-erzeugnisse	C	ASU L 06.00-6	2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt	modifiziert bzgl. Matrix: Fischereierzeugnisse	06.12.2021
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Feinkost-erzeugnisse, Mayonnaisen, emulgierte Soßen	C	ASU L 20.01/02-5	1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	erweitert bzgl. Matrix: sämtliche Feinkosterzeugnisse	06.12.2021
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milch	C	ASU L 01.00-38	2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Magermilch, Molke und Buttermilch; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme DIN EN ISO 7208, März 2009)		16.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milch	C	ASU L 01.00-9	2012-01	Bestimmung des Fettgehaltes in Milch; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme DIN EN ISO 1211, November 2010)		16.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Sahne-erzeugnisse, auch eiweiß-angereicherte	C	ASU L 02.05-2	2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Sahne; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme DIN EN ISO 2450, März 2009)		16.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Kondensmilch-erzeugnisse	C	ASU L 02.06-12	2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Kondensmilch und gezuckerter Kondensmilch; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme DIN EN ISO 1737, März 2009)		16.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Trockenmilch-erzeugnisse	C	ASU L 02.07-15	2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Milch- und Trockenmilcherzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme DIN EN ISO 1736, März 2009)		16.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Molkenkäse	C	ASU L 03.33-1	2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Molkenkäse; Gravimetrisches Verfahren (Übernahme DIN EN ISO 1854, März 2009)		16.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Speiseeis, Speiseeishalb- erzeugnisse	C	ASU L 42.00-13	2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Speiseeis und Eis-Mischungen auf Milchbasis; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme DIN EN ISO 7328, März 2009)		16.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Säuglingsnahrung	C	ASU L 48.01-27	2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Säuglingsnahrung auf Milchbasis; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme DIN EN ISO 8381, März 2009)		16.09.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milch, Milchprodukte	C	ASU L 01.00-20	2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme DIN 10342, November 2021)		16.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milch, Milchprodukte	C	ASU L 02.00-11	2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren		16.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Käse	C	ASU L 03.00-10	2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren		16.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Speiseeis, Eismischungen	C	ASU L 42.00-19	2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Speiseeis und Eismischungen auf Milchbasis nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren		16.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milch, Joghurt, Milchpulver	C	ASU L 01.00-27	1988-12	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren (Übernahme DIN 10348, Oktober 1988)	erweitert bzgl. Matrix: Joghurt und Milchpulver	17.06.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milch, Milchprodukte	C	ASU L 01.00-77	2002-05	Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (Übernahme DIN 10477, August 2000)		16.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milchprodukte	C	ASU L 02.00-27	2002-05	Bestimmung der Gesamtasche von Milchprodukten		16.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Käse	C	ASU L 03.00-30	2002-05	Bestimmung der Gesamtasche von Käse		16.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Käse, Schmelzkäse, Kondensmilch	C	ASU L 03.00-9	2007-04	Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse; Referenzverfahren (Übernahme DIN EN ISO 5534, September 2004)	erweitert bzgl. der Matrix: Kondensmilch; modifizierte Durchführung ohne Deckel	17.06.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Käse, Schmelzkäse, Kondensmilch	C	ASU L 02.06-E(EG) und 1 (EG) bis 8 (EG)	1981-01	Analysenverfahren bzgl. der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte, Anhänge I und II der Ersten Richtlinie der Kommission vom 13. November 1979 zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysemethoden zur Prüfung bestimmter Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung (79/1067/EWG) (Abl. EG Nr. L327/30 vom 24. Dezember 1979)	Durchführung analog modifizierter ASU L 03.00-9	17.06.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Butter	C	ASU L 04.00-24/1	2013-01	Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter; Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (Übernahme DIN EN ISO 3727 Teil 1, April 2002)		04.06.2021

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Butter	C	ASU L 04.00-24/2	2013-01	Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter; Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren) (Übernahme DIN EN ISO 3727 Teil 2, April 2002)		04.06.2021
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Butter	C	ASU L 04.00-24/3	2013-01	Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter; Teil 3: Berechnung des Fettgehaltes (Übernahme DIN EN ISO 3727 Teil 3, Juli 2003)		04.06.2021
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fischerei- und Feinkost- erzeugnisse	C	ASU L 06.00-3	2014-08	Bestimmung der Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen Gravimetrisches Verfahren	modifiziert bzgl. Matrix: Fischereierzeugnisse	16.12.2021
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fischerei- und Feinkost- erzeugnisse	C	ASU L 20.01/02-3	1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen	modifiziert bzgl. Matrix: sämtliche Feinkosterzeugnisse; modifiziert bzgl. Durchführung: Trocknungszeit 4 h	16.12.2021
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fischerei-erzeugnisse	C	ASU L 06.00-4	2017-10	Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	modifiziert bzgl. Matrix: Fischereierzeugnisse	26.11.2021
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Eier, Eiprodukte	C	ASU L 05.00-12	2012-01	Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten		01.12.2021
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Eier, Eiprodukte	C	ASU L 05.00-14	1991-06	Bestimmung des Gesamtlipidgehaltes in Eiern und Eiprodukten		24.10.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Feinkost-erzeugnisse	C	LAV 14-0520-01	29.11.2021	Gravimetrische Bestimmung des Aschegehaltes in Feinkosterzeugnissen		29.11.2021
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch warmblütiger Tiere	C	ASU L 06.00-3	2014-08	Bestimmung der Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; gravimetrisches Verfahren		04.06.2021
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch warmblütiger Tiere	C	ASU L 06.00-4	2017-10	Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)		04.06.2021
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch warmblütiger Tiere	C	ASU L 06.00-6	2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren		31.01.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Lebensmittel	C	LAV 21-0011-05	09.04.2025	Gravimetrische Bestimmung des Aschegehaltes von Lebensmitteln		09.04.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Lebensmittel	C	LAV 21-0012-05	09.04.2025	Gravimetrische Bestimmung des Trockenmasse-/Wassergehaltes von Lebensmitteln		09.04.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milch-Milchprodukte	C	ASU L 01.00-20	2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	modifiziert bzgl. Durchführung, Verzicht auf Blindversuch	15.08.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Süglings- und Kleinkindernahrung	C	ASU L 48.01-31	2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis nach dem gravimetrischen Weibull- Berntrup-Verfahren		15.08.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Lebensmittel	C	LAV 21-0018-01	15.08.2022	Gravimetrische Bestimmung des Fettgehaltes von Lebensmitteln		15.08.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Lebensmittel	C	LAV 22-0008-03	26.03.2025	Bestimmung der Trockenmasse von Lebensmitteln (thermo- gravimetrische Schnellmethode)		26.03.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Mehl, Schrot und ähnliche Erzeugnisse	C	ASU L 16.01-1	2008-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	erweitert bzgl. Matrix - ähnliche Mahlerzeugnisse	26.03.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Getreideschrot	C	ASU L 16.03-1	2008-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreideschrot (Durchführung nach L 16.01-1)		26.03.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Getreidemehl	C	ASU L 16.01-2	2008-12	Bestimmung der Asche in Getreidemehl Bestimmung der Asche in Getreidemehl	modifiziert bzgl. Durchführung - Vorveraschung auf Ceranfeld	26.03.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Getreideschrot	C	ASU L 16.03-2	2008-12	Bestimmung der Asche in Getreideschrot (Durchführung nach L 16.01-2)		26.03.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Brote, Kleingebäcke	C	ASU L 17.00-1	1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	modifiziert bzgl. Durchführung - Bestimmung ohne Vortrocknung; Trocknung nicht bis zur Massenkonstanz	26.03.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Feine Backwaren	C	ASU L 18.00-12	1988-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Feinen Backwaren (Durchführung nach L 17.00-1)	modifiziert bzgl. Durchführung - Bestimmung ohne Vortrocknung; Trocknung nicht bis zur Massenkonstanz	26.03.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Feine Backwaren	C	ASU L 18.00-23	2016-03	Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen Feinen Backwaren	modifiziert bzgl. Durchführung - Trocknung nicht bis zur Massenkonstanz	26.03.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Brote, Kleingebäcke	C	ASU L 17.00-3	1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	modifiziert bzgl. Durchführung - Vorveraschung auf Ceranfeld	26.03.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Feine Backwaren	C	ASU L 18.00-4	1984-11	Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren (Durchführung nach L 17.00-3)		26.03.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Getreideerzeugnisse	C	ASU L 16.00-5 Berichtigung: 2023-04	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	Anpassung an Behr's- Extraktionssystem	25.06.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Brote, Kleingebäcke	C	ASU L 17.00-4	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (Durchführung nach L 16.00-5)	Anpassung an Behr's- Extraktionssystem	25.06.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Feine Backwaren	C	ASU L 18.00-5	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (Durchführung nach L 16.00-5)	Anpassung an Behr's- Extraktionssystem	25.06.2025

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Zucker	C	ASU L 39.00-E(EG) und1(EG) bis10(EG), Methode 1	1981-04	Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten Anlagen I und II der Ersten Richtlinie der Kommission vom 26. Juli 1979 zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysenmethoden für die Kontrolle von zur menschlichen Ernährung bestimmten Zuckerarten (79/796/EWG)(ABI. EG Nr. L 239/26 vom 22. 9. 1979) - Methode 1: Bestimmung des Masseverlustes durch Trocknung	modifiziert bzgl. Matrix - alle kristallinen Zuckerarten	26.05.2023
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	alkoholische Getränke (außer Bier)	C	ASU L 37.00-1	1982-11	Ermittlung des Äthanolgehaltes in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer; Referenzmethoden	erweitert bzgl. Matrix Spirituosen mit Alkoholgehalt $\geq 50$ %vol	05.02.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	alkoholische Getränke (außer Bier)	C	OIV-MA-AS312-01	2021-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Chemische Analysen: Section 3.1.2 - Alcohols Alcoholic strength by volume (A2; 8/2000; 24/2003; revised by 377/2009; revised by 601B/2021) - Method B: Electronic densimetry using a frequency oscillator	modifiziert bzgl. verwendetem Pyknometer	05.02.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	alkoholische Getränke	C	ASU L 37.00-1	1982-11	Ermittlung des Äthanolgehaltes in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer (Referenzmethoden)		05.02.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	alkoholische Getränke	C	OIV-MA-AS2-01	2021-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Physikalische Analysen: Section 2 Density and Specific Gravity at 20 °C (A 1 revised by 601A/2021) - Method B: Electronic densimetry using a frequency oscillator	modifiziert bzgl. verwendetes Pyknometer	05.02.2025
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Biere, bierähnliche Getränke	C	ASU L 36.00-3	1989-05	Bestimmung der relativen Dichte $d_{20/20}$ von Würze und Bier	erweitert bzgl. Matrix Biermischgetränke	21.10.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Biere, bierähnliche Getränke	C	ASU L 36.00-4	1986-11	Ermittlung des Stammwürzegehaltes von Bier aus dem Gehalt an Alkohol und wirklichem Extrakt; Destillationsmethode	erweitert bzgl. Matrix Biermischgetränke	21.10.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wein	C	OIV-MA-AS321-05A	2009-07	Sulfates (gravimetry) (A 14, revised by 377/2009)	erweitert bzgl. Schnellmethode	28.10.2024
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	bierähnliche-,alkoholische-, alkoholfreie Getränke	C	ASU L 36.00-3a	1989-12	Bestimmung der relativen Dichte $d_{20/20}$ von Würze und Bier; Biegeschwinger-Verfahren	erweitert bzgl. Matrix weinähnliche Getränke, bierähnliche Getränke und alkoholfreie Getränke und erweitert bzgl. Parameter vorhandener Alkohol, Gesamtextrakt, pH-Wert sowie scheinbarer Extrakt bei Bier	07.09.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	bierähnliche-,alkoholische-, alkoholfreie Getränke	C	OIV-MA-AS2-01	2021-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Physikalische Analysen: Section 2 Density and Specific Gravity at 20 °C (A 1 revised by 601A/2021) - Method B: Electronic densimetry using a frequency oscillator		07.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	bierähnliche-,alkoholische-, alkoholfreie Getränke	C	OIV-MA-AS312-01	2021-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Chemische Analysen: Section 3.1.2 - Alcohols Alcoholic strength by volume (A2; 8/2000; 24/2003; revised by 377/2009; revised by 601B/2021) - Method B: Electronic densimetry using a frequency oscillator	erweitert bzgl. Parameter Gesamtextrakt, pH-Wert	07.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wein	C	OIV-MA-AS2-04	2009-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Physikalische Analysen: Section 2		15.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Obst-, Pilz- u. Gemüseerzeugnisse	C	CAC/RM 46	1972	Ermittlung der Wasserkapazität von Behältern		22.10.2024
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Obst-, Pilz- u. Gemüseerzeugnisse	C	AOAC 968.30	2011-02	Canned Vegetables - Drained weight Procedure / Codex- Adopted-AOAC Method	modifiziert bzgl. Durchführung - nur Verwendung von 20 cm Ø Sieb & Produktwägung bei Obsterzeugnis mit Auffangschale	22.10.2024
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fruchtsäfte, Fruchtnektare	C	ASU L 31.00-17	1997-01	Bestimmung des Sulfatgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme DIN EN 1142, Dezember 1994)		03.04.2024
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Tomatenmark, Trockenfrüchte	C	ASU L 26.11.03-1a	1983-05	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode)	erweitert bzgl. Matrix - Trockenfrüchte	14.07.2023
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Spinaterzeugnisse	C	DIN 10360	1972-05	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von tiefgefrorenem oder durch Hitzeesterilisation haltbar gemachtem Spinat		13.12.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fruchtsäfte, Gemüsesäfte	C	ASU L 31.00-1	1997-01	Bestimmung der relativen Dichte von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme DIN EN 1131, Dezember 1994)	modifiziert bzgl. Verwendung eines Pyknometers nach Reischauer mit einer lichten Halsweite bis 5mm	25.05.2023
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fruchtsäfte, Fruchtnektare	C	ASU L 31.00-4	1997-01	Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme DIN EN 1135, Dezember 1994)	erweitert bzgl. Matrix - Erfrischungsgetränke und Konfitüren	13.09.2023
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Margarine, Streichfette	C	ASU L 13.05-3	2002-05	Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten	modifiziert bzgl. Durchführung - Vakuumtrockenschrank	19.12.2024
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Lebensmittel	C	LAV 26-0003-04	19.12.2024	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Halbfettmargarinen, Speisen, Süßwaren, Gewürzen, Kakaoerzeugnissen		19.12.2024
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Margarine und andere Streichfette	C	ASU L 13.05-1	1984-05	Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine	erweitert bzgl. Matrix - andere Streichfette	19.12.2024
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Frittierfette	C	DGF C-III 3b (13)	2013	DGF-Einheitsmethoden - Abteilung C-Fette-CIII 3b (13) Polare Anteile- Bestimmung des Gehaltes in Fetten und Ölen		19.09.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Speisen, Suppen, Soßen, u.a.	C	LAV 26-0029-04	06.12.2022	Gravimetrische Bestimmung des Wassergehaltes in Speisen, Suppen, Soßen, Süßwaren, Kartoffel- und Kakaerzeugnissen, Gewürzen, Würzmitteln, Teigwaren		06.12.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Gewürze, Würzmittel, Fertigessen, Suppen, Soßen, Teigwaren	C	LAV 26-0032-03	09.09.2022	Gravimetrische Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche in Gewürzen, Würzmittel, Fertigessen, Suppen, Soßen, Teigwaren		09.09.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Honig	C	ASU L 40.00-16	2014-08	Bestimmung des Gehaltes an wasserunlöslichen Stoffen in Honig; gravimetrisches Verfahren (Übernahme DIN 10743, Ausgabe Mai 2013)		28.09.2023
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Kaffee-Extrakte	C	ASU L 46.02-6	2004-07	Bestimmung des Masseverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103 °C (Routineverfahren) (Übernahme DIN 10781, November 2000)		04.10.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Kaffee-Extrakte	C	ASU L 46.03-9	2007-04	Bestimmung des Masseverlustes von Kaffee-Extrakt - Trockenschrankverfahren bei Normaldruck (Routineverfahren) (Übernahme DIN 10764-4, März 2007)		04.10.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Tee; Teeähnliche Erzeugnisse; Gewürze; getr. Kräuter	C	ASU L 47.00-2	2017-10	Herstellung einer gemahlene Probe Tee mit definierter Trockenmasse (Übernahme DIN 10806, Juli 2016)	erweitert bzgl. Matrix: teeähnliche Erzeugnisse, Gewürze und getrocknete Kräuter	04.10.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Tee; Teeähnliche Erzeugnisse; Gewürze; getr. Kräuter	C	ASU L 47.00-3	2017-10	Bestimmung der Gesamtasche von Tee (Übernahme DIN 10802, April 2016)	erweitert bzgl. Matrix - teeähnliche Erzeugnisse, getrocknete Kräuter, Gewürze	04.10.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Tee; Teeähnliche Erzeugnisse; Gewürze; getrocknete Kräuter	C	ASU L 47.00-5	1985-12	Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche (Übernahme DIN 10805, Oktober 1985)	erweitert bzgl. Matrix - teeähnliche Erzeugnisse, getrocknete Kräuter, Gewürze	04.10.2022
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	BgLM aus Kunststoffen	C	Verordnung (EU) Nr. 10/2011	2011-01	Anhang III: Lebensmittelsimulanzien, Anhang V: Konformitätsprüfung		14.12.2020
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	BgLM aus Kunststoffen	C	ASU B 80.30-4	2008-10	Kunststoffe - Teil 1: Leitfaden für die Auswahl der Prüfbedingungen und Prüfverfahren für die Gesamtmigration (Übernahme DIN EN 1186-1, Juli 2002)	bzgl. Punkte 4, 6 und 7 durch Anhang III und V (EU) Nr. 10/2011 ersetzt, keine Prüfung mit ÖL, informativer Anhang nicht Bestandteil des Verfahrens	14.12.2020
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	BgLM aus Kunststoffen	C	ASU B 80.30-8	2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflösungsmittel mittels Zelle (Übernahme DIN EN 1186-5, Juli 2002)	bzgl. Verwendung der Simulanzlösemittel nach VO (EU) Nr. 10/11	03.05.2021
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Salz	C	ISO 2483	1973-01	Natriumchlorid für Industriezwecke; Bestimmung des Masseverlustes bei 110 °C	modifiziert bzgl. Durchführung: ohne Uhrgläser	26.10.2023
8.2	HAL	Gravimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Stärke	C	DIN EN ISO 1666	1998-01	Stärke - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Wärmeschrankverfahren (ISO 1666:1996); Deutsche Fassung EN ISO 1666:1997		01.11.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.3	HAL	Titrimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milch, Milch-erzeugnisse	C	ASU L 01.00-10/1	2016-03	Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (Übernahme DIN EN ISO 8968-1, Juni 2014)	modifiziert bzgl. Durchführung: Aufschluss nach Methode ASU L 17.00-15	16.09.2022
8.3	HAL	Titrimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fischerei-erzeugnisse	C	ASU L 06.00-7	2014-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl	modifiziert bzgl. Matrix: Fischereierzeugnisse	07.12.2021
8.3	HAL	Titrimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Feinkost-erzeugnisse	C	LAV 14-0509-02	28.06.2022	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinkosterzeugnissen nach Kjeldahl		28.06.2022
8.3	HAL	Titrimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Eier, Eiprodukte	C	ASU L 05.00-15	2007-12	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten		08.12.2021
8.3	HAL	Titrimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch warmblütiger Tiere	C	ASU L 06.00-7	2014-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen- Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren		31.01.2022
8.3	HAL	Titrimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch-erzeugnisse warmblütiger Tiere	C	ASU L 07.00-41	2006-09	Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen		31.01.2022
8.3	HAL	Titrimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	alkoholische Getränke, Frucht- und Gemüsesäfte- nektare	C	LAV 23-0007-06	28.08.2024	Titrimetrische Bestimmung der flüchtigen Säuren in alkoholischen Getränken sowie in Frucht-, Gemüsesäften und- nektaren		28.08.2024
8.3	HAL	Titrimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	alkoholische Getränke	C	LAV 23-0035-04	09.11.2022	Titrimetrische Bestimmung des vorhandenen Alkohols nach Rebelein in alkoholischen Getränken		09.11.2022
8.3	HAL	Titrimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Weinerzeugnisse, weinähnliche Getränke	C	OIV-MA-AS323-04A1	2021-07	Free Sulfur dioxide (A 17 revised by Oeno 277/2009, 591A/2018 and 661/2021)	modifiziert bzgl. Probenvorbereitung und erweitert bzgl. Matrix - weinähnliche Getränke	20.03.2023
8.3	HAL	Titrimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Weinerzeugnisse, weinähnliche Getränke	C	OIV-MA-AS323-04A2	2021-07	Total Sulfur dioxide (A 17 revised by Oeno 277/2009, 591A/2018 and 661/2021)	modifiziert bzgl. Probenvorbereitung und erweitert bzgl. Matrix - weinähnliche Getränke	20.03.2023
8.3	HAL	Titrimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Obst-, Kartoffel- u. Gemüseerzeugnisse	C	LAV 24-2609-06	28.03.2022	Titrimetrische Bestimmung von schwefliger Säure in Obst-, Kartoffel- und Gemüseerzeugnissen		24.03.2025
8.3	HAL	Titrimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fette, Öle	C	ASU L 13.00-5	2021-03	Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzliche Fetten und Ölen (Übernahme DIN EN ISO 660, Dezember 2020)		08.09.2022
8.3	HAL	Titrimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	tierische und pflanzliche Öle und Fette	C	DFG C-VI 6a-Teil 1 (05)	2005-10	Bestimmung der Peroxidzahl, Methode nach Wheeler		19.12.2024
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Eier, Eiprodukte	C	ASU L 05.00-11	1995-01	Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten		23.06.2025
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Mayonnaise und emulgierte Soßen, Feinkost-erzeugnisse	C	ASU L 20.01/02-1	1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Stoffen	erweitert bzgl. Matrix: sämtliche Feinkosterzeugnisse	23.06.2025
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Mayonnaise und emulgierte Soßen, Feinkost-erzeugnisse	C	ASU L 10.00-24	2024-11	Bestimmung des pH-Werts in Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus		23.06.2025
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch, Fleisch-erzeugnisse, Käse-erzeugnisse	C	ISO 2917	1999-12	Meat and meat products - Measurement of pH - Reference method	erweitert bzgl. Matrix: Käseerzeugnisse	23.06.2025

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Feinkost- und Fisch- erzeugnisse	C	ASU L 20.01/02-2	1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	erweitert bzgl. Matrix: Fischerzeugnisse, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	26.11.2021
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere, Fischerzeugnisse, Feinkosterzeugnisse, Käse	C	ASU L 07.00-5/1	2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung	modifiziert bzgl. Probenaufarbeitung, erweitert bzgl. Matrices: Fischerzeugnisse, Feinkosterzeugnisse und Käse	11.05.2020
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milch	C	ASU L 01.00-7	2002-05	Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten (Übernahme DIN 10316, August 2000)		08.11.2024
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Butter	C	ASU L 04.00-10	2019-03	Bestimmung des Kochsalzgehaltes von Butter	modifiziert bzgl. potentiometrische Bestimmung des Kochsalzgehaltes von Butter	17.06.2025
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Butter	C	ASU L 04.00-13	2006-12	Bestimmung des pH-Wertes in Butterplasma (Übernahme DIN 10349, Oktober 2004)		02.09.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fische	C	ASU L 10.00-3	1988-12	Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren		08.11.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fisch, Fischerei-erzeugnisse	C	ASU L 11.00-2	1988-12	Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fisch und Fischereierzeugnissen		08.11.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fisch, Fischerei-erzeugnisse	C	ASU L 12.00-2	1988-12	Bestimmung des Gehaltes von stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Krusten-, Schalen- und Weichtieren - Referenzverfahren		08.11.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fisch, Fischerei-erzeugnisse	C	Verordnung (EU) 2019/627 Anhang VI Kapitel II	2019-03	Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der VO (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der VO (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen auf flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N) - Referenzverfahren -		08.11.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Säuglings- und Kleinkindernahrung, NEM, Sportlernahrung	C	ASU L 01.00-95	2023-08	Bestimmung des Chloridgehaltes von Milch, Milcherzeugnissen, Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmitteln für Erwachsene - Potentiometrisches Titrationsverfahren (Übernahme DIN ISO 21422, April 2022)	keine Milch und Milcherzeugnisse; erweitert bzgl. Matrix - Sportlernahrung; modifiziert bzgl. Verwendung von Carrez- Lösungen gemäß ASU § 64 LFGB L 17.00-6, Filtration statt Zentrifugieren, kein Blindversuch	18.10.2023
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Lebensmittel	C	ISO 18787	2017-11	Foodstuffs - Determination of water activity		20.11.2024
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Brote, Kleingebäcke	C	ASU L 17.00-2	1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	modifiziert bzgl. Titration mit Titrationsautomaten; kein Aceton verwendet	10.07.2025

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Brote, Kleingebäcke, feine Backwaren	C	ASU L 17.00-6	1988-12 Berichtigung 2009-06	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	modifiziert bzgl. Titration mit Titrationsautomaten, erweitert um Matrix Teigwaren	09.07.2025
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Feine Backwaren	C	ASU L 18.00-7	1988-12	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren (Durchführung nach L 17.00-6)		09.07.2025
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Weißzucker	C	ASU L 39.01.02-1(EG) bis 3(EG) Methode 1	1981-04	Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker Abschnitt A des Anhangs zur Verordnung (EWG) Nr. 1265/69 der Kommission vom 1. Juli 1969 über die Methoden zur Bestimmung der Qualität von Zucker, der von den Interventionsstellen gekauft wird ABI. EG Nr. L 163/2 vom 4.7.1969 - 1. Aschegehalt		26.05.2023
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wein	C	OIV-MA-AS321-02	03.07.2009	Chlorides (A15, revision by 377/2009)	modifiziert bzgl. automatischer Titration	27.04.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wein, Getränke, Obsterzeugnisse, vergleichbare Produkte	C	OIV-MA-AS313-01	10.07.2015	Total acidity (revised by 551/2015)	modifiziert bzgl. Kohlendioxidentfernung, erweitert bzgl. Matrix - alkoholische Getränke	05.08.2025
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wein, Getränke, Obsterzeugnisse, vergleichbare Produkte	C	OIV-OENO 662G-2025	2025-06	Bestimmung der Gesamtsäure von Traubensaft, rückverdünnten Traubensaft, konzentriertem Traubensaft und Traubenektar mittels Titration	erweitert bzgl. Titrationspunkt 8,1 und Matrix Fruchtsäfte, Erfrischungsgetränke, Obsterzeugnisse	05.08.2025
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Bier, alkoholhaltige Getränke	C	ASU L 36.00-2	1989-05	Messung des pH-Wertes in Bier	erweitert bzgl. Matrix - alkoholhaltige Getränke	27.04.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wein	C	OIV-MA-AS313-15	24.06.2011	pH (A31 revised by Oeno 438/2011)		27.04.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Blattgemüse, gesäuertes und/oder Sauergemüsekonserven	C	ASU L 26.04-3	1987-06	Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut		05.08.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Sauerkonserven	C	ASU L 26.14	1987-06	Untersuchung von Sauerkonserven (Durchführung nach L 26.04-3 bis 5)		05.08.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fruchtsäfte, Fruchtnektare	C	ASU L 31.00-2	1997-01	Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme DIN EN 1132, Dezember 1994)		05.08.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Tomatenmark, vergleichbare Gemüseerzeugnisse	C	ASU L 26.11.03-3	1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark	erweitert bzgl. der Matrix vergleichbare Gemüseerzeugnisse	05.08.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Blattgemüse, gesäuertes und/oder Sauergemüsekonserven	C	ASU L 26.04-4	1987-06	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut		10.12.2020
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Sauerkonserven	C	ASU L 26.14	1987-06	Untersuchung von Sauerkonserven (Durchführung nach L 26.04-3 bis 5)		10.12.2020
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Tomatenmark, vergleichbare Erzeugnisse	C	ASU L 26.11.03-4	1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	erweitert auf die Matrix vergleichbare Erzeugnisse	29.08.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Sauererzeugnisse	C	ASU L 26.04-5	1987-06	Bestimmung der flüchtigen Säuren in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut		14.06.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Sauererzeugnisse	C	ASU L 26.14	1987-06	Untersuchung von Sauerkonserven (Durchführung nach L 26.04-3 bis 5)		14.06.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Blattgemüse, gesäuertes und/oder Sauergemüsekonserven	C	ASU L 26.04-1	1984-11	Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßflake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut		26.08.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Blattgemüse, gesäuertes und/oder Sauergemüsekonserven	C	ASU L 26.14	1987-06	Untersuchung von Sauerkonserven (Durchführung nach L 26.04-3 bis 5)	erweitert bzgl. Matrices Gemüse- und Pilzkonserven mit Aufgußflüssigkeit und Gemüsesäfte und -trunke	26.08.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Tomatenmark, Gemüse- und Pilzerzeugnisse	C	ASU L 26.11.03-2	1983-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	erweitert auf die Matrices homogenisierte Gemüse- und Pilzerzeugnisse	07.10.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fruchtsäfte, Gemüsesäfte	C	ASU L 31.00-3	1997-09	Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme DIN EN 12147, Februar 1997)		05.03.2018
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fruchtsäfte, Gemüsesäfte	C	ASU L 31.00-2	1997-01	Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme DIN EN 1132, Dezember 1994)		07.08.2023
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Speisesalz, jodiert	C	LAV 25-5208-02	18.05.2020	Bestimmung von Jodat in jodiertem Speisesalz mittels potentiometrischer Titration		18.05.2020
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Speisesalz	C	LAV 25-5210-02	18.05.2020	Potentiometrische Bestimmung des Fluoridgehaltes in Speisesalz mittels ionenselektiver Elektrode		18.05.2020
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fette, Öle	C	ASU L 13.00-5	2021-03	Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzliche Fetten und Ölen (Übernahme DIN EN ISO 660, Dezember 2020)		08.09.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Margarine	C	ASU L 13.05-4	1984-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Margarine (Potentiometrisches Verfahren)		19.12.2024
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Würzsoßen, Tomatenketchup, Essig, vergleichbare Erzeugnisse	C	LAV 26-0015-05	01.12.2022	Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes von Würzsoßen, Tomatenketchup, Essig und vergleichbaren Erzeugnissen		01.12.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Mayonnaise, emulgierte Soßen	C	ASU L 20.01/02-2	1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen		08.09.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Tomatenmarkkonserve, 2fach konzentriert	C	ASU L 26.11.03-4	1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)		08.09.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Würzsoßen, Senf	C	ASU L 52.01.01-4	1983-11	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode) (Durchführung nach L 26.11.03-4)	erweitert bzgl. Matrix Senf, Würzsoßen	08.09.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Essig	C	ASU L 52.04-2	1987-06	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig (Durchführung nach L 26.04-4)		08.09.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Teigwaren, Speisen, Suppen, Würzmitteln und stärkehaltige Lebensmittel	C	LAV 26-0031-04	18.02.2025	Potentiometrische Bestimmung von Chlorid und Berechnung von Kochsalz in Teigwaren, Speisen, Suppen, Würzmitteln und stärkehaltigen Lebensmitteln		18.02.2025
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Honig	C	ASU L 40.00-6	2021-07	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure (Übernahme DIN 10756, März 2021)	erweitert um Parameter pH-Wert	25.09.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Honig	C	ASU L 40.00-5	2021-11	Untersuchung von Honig - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (Übernahme DIN 10753, Juni 2021)		16.01.2023
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände zur R+P	C	LAV 35-0007-05	22.09.2022	Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen zur Reinigung & Pflege		22.09.2022
8.4	HAL	Elektrodenmessung	Inhalts- und Zusatzstoffe	Mundpflegemittel	C	LAV 35-0035-02	22.09.2022	Fluorid-Bestimmung in Mundpflegemitteln mittels potentiometrischer Bestimmung		22.09.2022
8.5	HAL	Polarimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch-erzeugnisse	B	ASU L 07.00-65	2021-03 Berichtigung 2021-07	Bestimmung des Stärkegehaltes in Fleischerzeugnissen - Polarimetrisches Verfahren	modifiziert/erweitert bzgl. Kochdauer und Zusammensetzung Carrez II- Lösung	08.09.2022
8.5	HAL	Polarimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wurstwaren	B	ASU L 08.00-67	2021-03	Bestimmung des Stärkegehaltes in Wurstwaren Polarimetrisches Verfahren	modifiziert/erweitert bzgl. Kochdauer und Zusammensetzung Carrez II- Lösung	08.09.2022
8.5	HAL	Polarimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Getreideerzeugnisse	B	ASU L 17.00-5	2003-12	Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	modifiziert bzgl. Durchführung - keine Klärung mit Tannin-Bleissig	27.04.2022
8.5	HAL	Polarimetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Feine Backwaren	B	ASU L 18.00-6	2003-12	Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren (Durchführung nach L 17.00-4)	modifiziert bzgl. Durchführung - keine Klärung mit Tannin-Bleissig	27.04.2022
8.6	HAL	Refraktometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Tomatenmark	B	ASU L 26.11.03-1	1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion		13.12.2019
8.6	HAL	Refraktometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fruchtsäfte, Fruchtnektare	B	ASU L 31.00-16	1997-09	Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften- Refraktometrisches Verfahren (Übernahme DIN EN 12143, Oktober 1996)		07.04.2022
8.6	HAL	Refraktometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Obst-, Gemüseerzeugnisse, Sirupe	B	VO (EU) Nr. 974/2014 Anhang	2014-09	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 974/2014 der Kommission vom 11. September 2014 (ABl. Nr. L 274/6 vom 16.09.2014) - Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehaltes an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse	erweitert bzgl. Matrix Sirupe	02.05.2023
8.6	HAL	Refraktometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Honige, Blütenpollen, - zubereitungen, Brotaufstriche	B	ASU L 40.00-2/2	2019-07	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Wassergehaltes - Teil 2: Digitales refraktometrisches Verfahren (Übernahme DIN 10752- 2, September 2018)		16.01.2023
8.7	HAL	Volumetrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Gewürze, würzende Zutaten, Kräuter	A	ASU L 53.00-10	2019-12	Bestimmung des etherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern; Wasserdampfdestillationsverfahre n (Übernahme DIN EN ISO 6571, März 2018)	modifiziert bzgl. Durchführung - keine Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes; anderes Design der Destillationsapparatur; keine Xylenverwendung, außer bei Matrices mit Neigung zur Emulsionsbildung und bei Zimt	10.10.2022
8.8	HAL	Kryoskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wurst, Fleisch-erzeugnisse	C	ISO 18787	2017-11	Foodstuffs - Determination of water activity		28.01.2022
8.8	HAL	Kryoskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milch	C	ASU L 01.00-29	2019-12	Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch - Thermistor-Kryoskop- Verfahren (Referenzverfahren)(Übernahme DIN EN ISO 5764, Oktober 2009)	modifiziert bzgl. Kalibrierstandards	24.11.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.8	HAL	Kryoskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Lebensmittel, flüssig	C	LAV 24-3201-03	13.01.2023	Bestimmung der Osmolalität in flüssigen Lebensmitteln mittels Gefrierpunktniedrigung		13.01.2023
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Wurst, Fleisch-erzeugnisse	C	LAV 14-0017-02	16.02.2018	Photometrische Bestimmung des Umrötungsgrades in hitzebehandelten Fleischerzeugnissen		16.02.2018
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Milch	C	ASU L 01.00-92	2016-03	Bestimmung des Gesamtposphorgehaltes von Milch und Milchprodukten; Spektralphotometrisches Verfahren	modifiziert hinsichtlich der Farbreaktion	16.09.2022
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Milchprodukte	C	ASU L 02.00-38	2016-03	Bestimmung des Gesamtposphorgehaltes von Milchprodukten; Spektralphotometrisches Verfahren		16.09.2022
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Käse, Schmelzkäse	C	ASU L 03.00-17	1990-12	Bestimmung des Gesamtposphorgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme DIN 10324, Dezember 1990)	modifiziert hinsichtlich der Farbreaktion	16.09.2022
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Schmelzkäse- und Zubereitungen	C	ASU L 03.42-6	1990-12	Bestimmung des Gesamtposphorgehaltes in Schmelzkäse- und Zubereitungen; Spektralphotometrisches Verfahren		16.09.2022
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Fischerei-erzeugnisse	C	ASU L 06.00-9	2008-06	Bestimmung des Gesamtposphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren	modifiziert bzgl. Matrix: Fischereierzeugnisse	29.11.2021
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Fleisch warmblütiger Tiere	C	ASU L 06.00-8	2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss	modifiziert bzgl. Aufschlussdauer, Aufschlussdauer, Zusammensetzung Aufschlussäure und verwendete Gefäßvolumina	20.06.2022
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Fleisch , Fleischerzeugnisse	C	ASU L 06.00-9	2008-06 Berichtigung 2009-06	Bestimmung des Gesamtposphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren		25.08.2022
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Fleisch warmblütiger Tiere	C	ASU L 06.00-10	1992-12	Bestimmung des säurelöslichen Phosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		05.05.2020
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Bier, Biermischgetränke	C	MEBAK® Bier, Würze, Biermischgetränke 2.17.1	2012-01	Bittereinheiten (EBC-Methode)	modifiziert bzgl. Schnelltest, erweitert bzgl. Matrix - Biermischgetränke	05.10.2022
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Frucht- und Gemüsesäfte, Erfrischungsgetränke, Konfitüren	C	ASU L 31.00-6	1997-01	Bestimmung des Phosphorgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrisches Verfahren (Übernahme DIN EN 1136, Dezember 1994)	erweitert bzgl. Matrix - Erfrischungsgetränke und Konfitüren	24.07.2024
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Fruchtsäfte, Gemüsesäfte	C	ASU L 31.00-7	1997-01	Spektralphotometrische Bestimmung des Prolingehaltes in Frucht- und Gemüsesäften (Übernahme DIN EN 1141, Dezember 1994)		25.05.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Honig	C	ASU L 40.00-3	2003-12	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Prolingehaltes (Übernahme DIN 10754, August 2002)		04.10.2023
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Lebensmittel pflanzl. Herkunft	C	ASU L 00.00-35	1998-09	UV-Photometrische Bestimmung von Dithiocarbamaten und/oder Thiuramsulfiden in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	modifiziert bzgl. Durchführung: Erneute Messung bei Messungen mit einer korrigierten Extinktion über 0,8 Absorptionseinheiten (AU) ersetzt durch direkte Wiederholung der Analyse mit geringerer Einwaage; keine Verwendung eines Eisbades	26.06.2024
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Bedarfsgegenstände	C	DIN CEN/TS 13130-23	2005-05	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 23: Bestimmung von Formaldehyd und Hexamethylenetetramin in Prüflebensmitteln		09.12.2020
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	Bedarfsgegenstände	C	ASU B 82.02-1	1985-06	Bestimmung der Formaldehyd- Abgabe aus textilen Bedarfsgegenständen		09.12.2020
8.9	HAL	UV/VIS- Spektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, organische Kontaminanten	kosmetische Mittel	C	LAV 35-0009-05	22.09.2022	Halbquantitative Bestimmung der UVA/B-Absorption an kosmetischen Mitteln mittels Photometrie		22.09.2022
8.10	HAL	Fließ- und Durchflussanalytik	Inhalts- und Zusatzstoffe	Lebensmittel	A	LAV 38-0006-06	11.10.2022	Bestimmung Nitrat/ Nitrit in Lebensmitteln mit Hilfe eines kontinuierlichen Durchflusssystems mit Spektralphotometer		11.10.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milch	C	ASU L 01.00-17	2016-10	Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren (Übernahme DIN 10344, Mai 2015)		01.08.2025
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milch	C	ASU L 01.00-26/1	2011-01	Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D- Lactat) in Milch und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren (Übernahme DIN 10335, September 2010)		07.08.2025
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milchprodukte, Speiseeis	C	ASU L 02.00-12	2009-06	Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milchprodukten und Speiseeis; Enzymatisches Verfahren (Übernahme DIN 10326, Dezember 2007)	erweitert bzgl. Parameter: Fructose	16.09.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Käse	C	ASU L 03.00-12	1986-05	Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Käse; Enzymatisches Verfahren (Übernahme DIN 10326, Februar 1986)	erweitert bzgl. Parameter: Fructose	16.09.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Speiseeis	C	ASU L 42.00-5	2009-06	Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Speiseeis; Enzymatisches Verfahren (Übernahme DIN 10326, Dezember 2007)	erweitert bzgl. Parameter: Fructose	16.09.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fischerei-erzeugnisse	C	ASU L 07.00-13	2017-10	Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren	modifiziert bzgl. Matrix: Fischereierzeugnisse; variable Einwaagen	10.08.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Käse, Milch	C	ASU L 03.00-36	2019-07	Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase, Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse (Übernahme DIN EN ISO 11816-2, Dezember 2016)		05.03.2025
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Käse, Milch	C	ASU L 01.00-82	2024-11	Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase; Teil 1: Fluorimetrisches Verfahren für Milch und flüssige Milchprodukte (Übernahme DIN EN ISO 11816-1, September 2024)		05.03.2025
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch-erzeugnisse warmblütiger Tiere	C	ASU L 07.00-13	2017-10	Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren	modifiziert bzgl. der Aufarbeitung	19.11.2024
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch-erzeugnisse warmblütiger Tiere	C	ASU L 08.00-15	2017-10	Bestimmung der Citronensäure (Citrat) in Wurstwaren - Enzymatisches Verfahren (Referenzverfahren)	modifiziert bzgl. der Aufarbeitung	19.11.2024
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch- und Wursterzeugnisse	C	ASU L 07.00-14	2017-10 Berichtigung 2021-03	Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren	bzgl. der Aufarbeitung	11.02.2025
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch- und Wursterzeugnisse	C	ASU L 08.00-16	2017-10	Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Wurstwaren - Enzymatisches Verfahren	bzgl. der Aufarbeitung	11.02.2025
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch-erzeugnisse warmblütiger Tiere	C	ASU L 07.00-15	2017-10	Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren	modifiziert bzgl. der Aufarbeitung	19.11.2024
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch-erzeugnisse warmblütiger Tiere	C	ASU L 08.00-17	2017-10	Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Wurstwaren - Enzymatisches Verfahren	modifiziert bzgl. der Aufarbeitung	19.11.2024
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch-erzeugnisse warmblütiger Tiere	C	ASU L 07.00-23	2017-10	Bestimmung von Lactose und Galactose in Fleischerzeugnissen; Enzymatisches Verfahren	modifiziert bzgl. der Aufarbeitung	19.11.2024
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch-erzeugnisse warmblütiger Tiere	C	ASU L 08.00-24	2017-10	Bestimmung von Lactose und Galactose in Wurstwaren - Enzymatisches Verfahren	modifiziert bzgl. der Aufarbeitung	19.11.2024
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Feinkost-erzeugnisse	C	LAV 14-2330-02	10.08.2022	Enzymatische Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Feinkosterzeugnissen		10.08.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	NEM, LM spez. Verbrauchergruppen	C	ASU L 48.01-3	1985-05	Bestimmung von Saccharose, Glucose und Fructose in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis	modifiziert bzgl. Matrix – sonstige Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen, Nahrungsergänzungsmittel, Sportlernahrung)	07.10.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Kinderzwieback; Zwiebackmehl	C	ASU L 48.02.07-1	1985-05	Bestimmung von Glucose und Fructose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl		07.10.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis ohne Milch	C	ASU L 02.00-12	2009-06	Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milchprodukten und Speiseeis-Enzymatisches Verfahren (Übernahme DIN 10326, Dezember 2007)	erweitert bzgl. Fructose)	07.10.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Säuglings- und Kindernahrung, diät. LM, NEM	C	ASU L 48.01-4	1985-05	Bestimmung von Lactose in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis	erweitert bzgl. Matrix-sonstige Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen, Nahrungsergänzungsmittel, Sportlernahrung; erweitert bzgl. Parameter D-Galactose	14.07.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Säuglings- und Kindernahrung, diät. LM, NEM	C	ASU L 01.00-17	2016-10	Bestimmung von Laktose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten-Enzymatisches Verfahren (Übernahme DIN 10344, Mai 2015)		14.07.2023
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	getreidehaltige Lebensmittel	C	Megazyme K-BGLU	2018-08	Megazyme Mixed-Linkage Beta- Glucan Assay Procedure (McCleary Method)	modifiziert bzgl. Aufarbeitung - Zentrifugation, Kochzeit	09.09.2019
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Brot, Backwaren	C	LAV 22-1803-05	22.09.2022	Bestimmung von Saccharose, D- Glukose, D-Fruktose in Brot und Backwaren (enzymatische Bestimmung)		22.09.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Brot, Backwaren, Teigwaren	C	ASU L 17.00-7	1983-11 Berichtigung 2002-12	Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen		22.09.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Feine Backwaren	C	ASU L 18.00-8	1984-11	Bestimmung von Lactose in Feinen Backwaren		22.09.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Brot, Kleingebäcke, Feine Backwaren	C	ASU L 17.00-16	1990-06	Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	bzgl. Erweiterung auf Feine Backwaren	22.09.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Backwaren	C	LAV 22-1808-02	22.09.2022	Bestimmung von Ethanol in Backwaren (enzymatisches Verfahren)		22.09.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Backwaren	C	LAV 22-1809-03	22.09.2022	Bestimmung von Glycerin in Backwaren (enzymatisches Verfahren)		22.09.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wein, alkoholhaltige Getränke	C	OIV-MA-AS311-02	03.07.2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Chemische Analysen: Section 3.1.1 - Sugar (enzymatic method) (überarbeitet durch Resolution Oeno 377/2009 vom 03.07.2009)	erweitert bzgl. Parameter Saccharose und Matrix weinähnliche Getränke	23.09.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wein, weinähnliche Getränke	C	OIV-MA-AS312-05	03.07.2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Chemische Analysen: Section 3.1.2 - Alcohols Glycerol (enzymatic method) (OIV- Sammlung Ed. 1990, überarbeitet durch Resolution Oeno 377/2009 vom 03.07.2009)	erweitert bzgl. Matrix weinähnliche Getränke	23.09.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wein	C	OIV-MA-AS313-12A	01.01.2009	D-malic Acid: enzymatic method (Oeno 6/98 revised by 377/2009) in Wein	bzgl. Probenvorbereitung	22.07.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wein, weinähnliche Getränke	C	OIV-MA-AS313-11	03.07.2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Chemische Analysen: Section 3.1.3 - Acids L-malic Acid: enzymatic method (OIV-Sammlung Ed. 1990, überarbeitet durch Resolution Oeno 377/2009 vom 03.07.2009)	erweitert bzgl. Matrix weinähnliche Getränke	20.09.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wein, weinähnliche Getränke, alkoholfreie Getränke	C	OIV-MA-AS313-07	03.07.2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Chemische Analysen: Section 3.1.3 - Acids Lactic Acid: - enzymatic method (OIV-Sammlung Ed. 1990, überarbeitet durch Resolution Oeno 377/2009 vom 03.07.2009)	erweitert bzgl. Matrix weinähnliche Getränke und alkoholfreie Getränke	05.12.2024

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wein, weinähnliche Getränke	C	OIV-MA-AS313-09	2009-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Chemische Analysen: Section 3.1.3 - Acids Citric Acid - enzymatic method (OIV-Sammlung Ed. 1990, überarbeitet durch Resolution Oeno 377/2009 vom 03.07.2009)	erweitert bzgl. Matrix weinähnliche Getränke	21.10.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Frucht- und Gemüsesäfte, alkoholfreie Getränke, Obsterzeugnisse und Konfitüren)	C	ASU L 31.00-14	1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (Übernahme DIN EN 1137, Dezember 1994)	erweitert bzgl. Matrix alkoholfreie Getränke, Obsterzeugnisse und Konfitüren	21.10.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wein, Traubensaft	C	LAV 23-0032-04	07.11.2024	Enzymatische Bestimmung von D-Gluconsäure in Wein und Traubensaft		07.11.2024
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	alkoholarmes und alkoholfreies Bier, alkoholarme und alkoholfreie Weinerzeugnisse, alkoholhaltige Getränke, Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Fruchtnektare, Erfrischungsgetränke, Obsterzeugnisse und Konfitüre sowie vergleichbare Erzeugnisse und Eis	C	ASU L 36.00-12	1992-12 Berichtigung 2002-12	Bestimmung von Ethanol in Bier mit geringem Alkoholgehalt	erweitert bzgl. Matrix alkoholhaltige Getränke, alkoholfreie und alkoholreduzierte Weinerzeugnisse, Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Fruchtnektare, Erfrischungsgetränke, Obsterzeugnisse und Konfitüre sowie vergleichbare Erzeugnisse und Eis	17.04.2025
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	alkoholische Getränke	C	LAV 23-0051-02	23.09.2022	Enzymatische Bestimmung von Essigsäure in alkoholischen Getränken		23.09.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Frucht- und Gemüsesäfte	C	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 (Übernahme DIN EN 1140, Dezember 1994)	modifiziert bzgl. Matrix Erfrischungsgetränke, Obsterzeugnisse und Konfitüren/Gelees/Fruchtaufstriche	26.05.2023
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fruchtsäfte, Fruchtnektare	C	ASU L 31.00-13	1997-09	Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP (Übernahme DIN EN 12146, Oktober 1996)	modifiziert bzgl. Matrix Erfrischungsgetränke, Obsterzeugnisse und Konfitüren/Gelees/Fruchtaufstriche	26.05.2023
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Honig	C	ASU L 40.00-8/1	2018-10	Untersuchung von Honig - Bestimmung der Saccharase-Aktivität - Teil 1: Verfahren nach Siegenthaler (Übernahme DIN 10759-1, Dezember 2016)		04.10.2022
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Honig	C	IHC (2009), Methode 6.2	2009	Determination of diastase activity with Phadebas		15.01.2024
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Honig	C	ASU L 40.00-13	2021-07	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Glycerin - Enzymatisches Verfahren (Übernahme DIN 10763, März 2021)		25.09.2023
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Honig	C	ASU L 40.00-12	2021-07	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Ethanol - Enzymatisches Verfahren (Übernahme DIN 10762, März 2021)		25.09.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.11	HAL	Photometrie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Honig	C	ASU L 40.00-1	2019-07	Untersuchung von Honig; Bestimmung der Diastase-Aktivität Teil 1: Verfahren nach Schade (Übernahme DIN 10750-1, September 2018)		28.09.2023
8.12	HAL	Dünnschicht- und Papierchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Speiseeis, Milch-erzeugnisse	C	LAV 14-0028-04	16.09.2022	Qualitativer Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Speiseeis und Milcherzeugnissen mittels Dünnschichtchromatographie		16.09.2022
8.12	HAL	Dünnschicht- und Papierchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fischerei-erzeugnisse	C	ASU L 06.00-15	1982-11 Berichtigung 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen	modifiziert bzgl. Matrix: Fischereierzeugnisse; modifiziert bzgl. Durchführung: variable Auftragsvolumina, Sprühreagenz 1 ohne Weinsäure	19.10.2022
8.12	HAL	Dünnschicht- und Papierchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch warmblütiger Tiere	C	ASU L 06.00-15	1982-11 Berichtigung 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen		08.02.2022
8.12	HAL	Dünnschicht- und Papierchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch-erzeugnisse, Wurst	C	ASU L 08.00-50	2001-07	Nachweis von färbenden Zusätzen in Wurstwaren; Screening- Verfahren		07.03.2022
8.12	HAL	Dünnschicht- und Papierchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch-erzeugnisse, Wurst	C	ASU L 08.00-51	2001-07	Nachweis von Angkak, Rotsandelholz und Karminsäure (E120) in Wurstwaren	modifiziert bzgl. Extraktionslösemittel	07.03.2022
8.12	HAL	Dünnschicht- und Papierchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch-erzeugnisse, Wurst	C	ASU L 08.00-52	2001-07	Nachweis von Betanin (E162) in Wurstwaren		07.03.2022
8.12	HAL	Dünnschicht- und Papierchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Kaffee	C	LAV 26-4606-01	15.08.2022	Qualitativer Nachweis von 16-O- Methylcafestol in Röstkaffee mittels Dünnschichtchromatographie		15.08.2022
8.12	HAL	Dünnschicht- und Papierchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe	kosmetische Mittel	C	LAV 35-0001-05	10.07.2023	Qualitativer Nachweis von $\alpha$ - Bisabolol in kosmetischen Mitteln mittels Dünnschichtchromatographie		10.07.2023
8.12	HAL	Dünnschicht- und Papierchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Kosmetik, Waschmittel	C	LAV 35-0014-04	25.11.2024	Nachweis von Tensiden in kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen zur Reinigung und Pflege mittels Dünnschichtchromatographie		25.11.2024
8.12	HAL	Dünnschicht- und Papierchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe	kosmetische Mittel	C	LAV 35-0018-04	06.06.2024	Nachweis von Bronopol/ Bronidox / DMDM-Hydantoin in kosmetischen Mitteln sowie Wasch- und Reinigungsmitteln mittels HPTLC		06.06.2024
8.12	HAL	Dünnschicht- und Papierchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe	kosmetische Mittel	C	LAV 35-0023-04	21.08.2024	Nachweis von Äpfelsäure und Milchsäure in kosmetischen Mitteln mittels HPTLC		21.08.2024
8.12	HAL	Dünnschicht- und Papierchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe	kosmetische Mittel	C	LAV 35-0027-05	06.11.2023	Nachweis von unpolaren Ringelblumenextrakten in kosmetischen Mitteln mittels HPTLC		06.11.2023
8.12	HAL	Dünnschicht- und Papierchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe	kosmetische Mittel	C	LAV 35-0031-07	30.07.2025	Nachweis von Aloe vera in kosmetischen Mitteln durch Dünnschichtchromatographie		30.07.2025
8.12	HAL	Dünnschicht- und Papierchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe	kosmetische Mittel	C	LAV 35-0034-04	10.10.2022	Nachweis von Jojoba-Öl in kosmetischen Mitteln mittels HPTLC		10.10.2022
8.13	HAL	Ausschlusschromatographie	polymerisierte Triacylglycerine	Fettmischungen, Fetzzubereitungen	A	DGF C-III 3c (20)	2020-01	Polymerisierte Triacylglycerine - Bestimmung in thermisch stark belasteten Fetten und Ölen (Frittierfetten) durch Hochleistungsausschlusschromato- graphie (HPSEC)	modifiziert bzgl. Chromatographiesäule und Verwendung Margarinsäure	18.02.2025
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Lebensmittel	C	LAV 14-0020-07	14.06.2022	Bestimmung von Glutaminsäure in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD		14.06.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex-Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Krebstiere, Krebstiererzeugnisse	C	ASU L 12.01-2	2001-07	Bestimmung des Gehaltes an Indol in Krebstieren und Krebstiererzeugnissen; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung		16.05.2025
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fische, Fisch-erzeugnisse	C	ASU L 10.00-5	1999-11	Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fisch und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren	erweitert bzgl. Matrix: Käse, Wein, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	07.10.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fisch-erzeugnisse	C	ASU L 11.00-4	1992-12	Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren	erweitert bzgl. Matrix: Käse, Wein, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	07.10.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Krebstiere	C	ASU L 12.00-4	1999-11	Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Krusten-, Schalen- und Weichtieren - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren	erweitert bzgl. Matrix: Käse, Wein, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	07.10.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Lebensmittel	C	LAV 14-0032-04	08.11.2024	Bestimmung von Vanillekomponenten in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD		08.11.2024
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-29	2001-07 Berichtigung 2006-12	Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Übernahme DIN EN 12857, Juli 1999)	modifiziert bzgl. Durchführung: keine Überprüfung der Hypochloritlösung, andere Konzentration der Hypochloritlösung, Probenvorbereitung ohne Petroleumbenzin, veränderte Probenaufarbeitung	18.07.2025
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-62	2015-06	Bestimmung von Vitamin E ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ - und $\delta$ -Tocopherol) in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (Übernahme DIN EN 12822, August 2014)	modifiziert bzgl. Ergänzung um Tocopherolacetat, keine Trennung des $\beta$ -, $\gamma$ -Tocopherolpeakes	19.04.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	ASU L 49.00-5	1998-09 Berichtigung 2006-12	Bestimmung von Tocopherolen und Tocotrienolen in diätetischen Lebensmitteln		19.04.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel, diätetische Lebensmittel	C	ASU L 00.00-63/1	2015-06	Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol (Übernahme DIN EN 12823-1, August 2014)	stationäre und mobile Phase	31.03.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel, diätetische Lebensmittel	C	ASU L 49.00-3	1985-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung von Vitamin A in diätetischen Lebensmitteln	Verseifung der Kalibrierung	31.03.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel (allgemein)	C	LAV 21-0010-03	12.09.2022	Bestimmung des Gehaltes von Vitamin B <sub>1</sub> von Lebensmitteln mittels HPLC-FLD		12.09.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel, Kosmetika	C	LAV 21-0017-03	28.09.2022	Bestimmung der Gehalte von wasserlöslichen Vitaminen in Lebensmitteln und Kosmetika mittels HPLC-DAD/FLD		28.09.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-28	2001-07	Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Übernahme DIN EN 12856, Juli 1999)	erweitert bzgl. Parameter -Coffein	15.03.2021
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	LAV 21-0052-02	26.09.2023	Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD		26.09.2023
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-149	2014-08	Bestimmung von Lycopin und $\beta$ -Carotin in Lebensmitteln - HPLC-UV-Verfahren	modifiziert bzgl. Matrix-Nahrungsergänzungsmittel; modifiziert bzgl. Durchführung Test auf Proportionalität	01.12.2023
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	LAV 21-0056-02	20.12.2024	Bestimmung von L-Carnitin in Lebensmitteln mittels HPLC		20.12.2024
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	LAV 21-0057-02	31.08.2022	Bestimmung von Vitamin B12 in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD		31.08.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	LAV 22-0005-06	10.03.2020	HPLC-Bestimmung von hydrophilen Farbstoffen in Lebensmitteln		10.03.2020
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	LAV 22-0007-06	24.06.2020	HPLC-Bestimmung von lipophilen Farbstoffen in Lebensmitteln		24.06.2020
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	DIN EN 16160	2012-05	Futtermittel - Bestimmung von Blausäure mittels HPLC	modifiziert bzgl. Matrix - Lebensmittel	27.04.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-134	2010-09	Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS	bzgl. Durchführung nur mit HPLC-DAD	27.04.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Zimt	C	ASU L 53.03/01-1	2010-09	Bestimmung von Cumarin in Zimt mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS (Durchführung nach L 00.00-134)	bzgl. Durchführung nur mit HPLC-DAD	27.04.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Wein, weinähnliche Getränke, Bier, bierähnliche Getränke, Spirituosen, alkoholfreie Getränke	C	OIV-MA-AS311-03	2016-10	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Chemische Analysen: Section 3.1.1 - Sugar - Dosage of sugars in wine by HPLC (Resolution Oeno 552/2016 vom 28.10.2016)	erweitert bzgl. Matrix weinähnliche Getränke, Spirituosen, Bier, bierähnliche Getränke und alkoholfreie Getränke ohne Zuckeralkohole	30.01.2025
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Wein	C	OIV-MA-AS315-11	15.07.2007	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Chemische Analysen: Section 3.1.5 - Other organic compounds HPLC-Determination of nine major Anthocyanins in red and rosé wines (Resolution Oeno 22/2003; modifiziert durch Resolution 12/2007 vom 15.07.2007)	erweitert bzgl. Parameter Malvidin-3,5-diglycosid	16.09.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Wein, flüssige+ feste LM	C	LAV 23-0041-04	09.09.2022	HPLC-DAD-Bestimmung von organischen Säuren in flüssigen und aufgearbeiteten festen Lebensmitteln		09.09.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Wein	C	OIV-MA-AS313-17	30.07.2004	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Chemische Analysen: Section 3.1.3 - Acids Shikimic acid (Resolution Oeno 33/2004 vom 30.07.2004)	erweitert bzgl. Matrix andere flüssige Lebensmittel und erweitert bzgl. Parameter Weinsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Citronensäure und Bernsteinsäure	15.09.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel, kohlenhydratreich	C	ASU L 40.00-7	1999-11 Berichtigung 2019-07	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden, Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose; HPLC-Verfahren (Übernahme DIN 10758, Mai 1997)	erweitert bzgl. Parameter Lactose und erweitert bzgl. Matrix andere kohlenhydratreiche Lebensmittel	07.08.2025
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte, Fruchtnektare	C	ASU L 31.00-19	1997-09	Bestimmung von Hesperidin und Naringin in Frucht- und Gemüsesäften; Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (Übernahme DIN EN 12148, Oktober 1996)	modifiziert bzgl. Durchführung: Säulentemperatur 35°C; erweitert bzgl. Matrix - Erfrischungsgetränke; Fruchtaufstriche	19.12.2024
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	alkoholfreie Getränke	C	LAV 24-3132-04	03.05.2022	Bestimmung von Chinin in alkoholfreien Getränken mit HPLC-DAD		03.05.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-9	1984-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	modifiziert bzgl. Matrix - Lebensmittel allgemein; ohne Bestimmung von para-Hydroxybenzoesäurepropylester	04.10.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	tierische und pflanzliche Öle und Fette	C	DGF C-VI 8b (99)	1999-01	Bestimmung von $\Delta$ 3,5-Steradienen (Stigmastadien), HPLC-Methode		15.05.2020
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Kaugummi	C	LAV 26-0047-03	16.10.2020	Bestimmung von Antioxidantien in Kaugummi mittels HPLC-DAD		27.02.2025
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Honig	C	ASU L 40.00-10/3	2019-07	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural; Teil 3: Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (Übernahme DIN 10751-3, September 2018)		05.03.2025
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Süßwaren, Kräutertee, Getränke	C	ASU L 43.08-1	1996-02	Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie	erweitert bzgl. Matrix - Kräutertee und Getränke	04.10.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Feine Backwaren	C	ASU L 18.00-16	1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	modifiziert bzgl. Matrix - Lebensmittel allgemein; erweitert um Parameter Theophyllin	22.12.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Kakao	C	ASU L 45.00-1	1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao (Durchführung nach L 18.00-16)	modifiziert bzgl. Matrix - Lebensmittel allgemein; erweitert um Parameter Theophyllin	22.12.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Röstkaffee	C	ASU L 46.02-4	2012-01	Bestimmung des Gehaltes an 16-O-Methylcafestol in Röstkaffee; HPLC-Verfahren (Übernahme DIN 10779, März 2011)	modifiziert in 8.2.3 der ASU hinsichtlich Aufnahme des Rückstandes in tert-Butylmethylether	09.12.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse	C	ASU L 46.00-3	2013-08	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC - Referenzverfahren (Übernahme DIN ISO 20481, Januar 2011)	modifiziert bzgl. Durchführung: Verwendung von Acetonitril/Wasser als Eluent	25.07.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	LAV 33-0002-12	11.04.2025	HPLC-Fluoreszenz-Bestimmung von PAK's in Lebensmitteln		11.04.2025
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Bedarfsgegenstände, Migrationslösungen	C	LAV 34-0034-09	14.08.2024	HPLC/DAD/FLD-Bestimmung von UV-aktiven Stoffen in Bedarfsgegenständen und Migrationslösungen		14.08.2024
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Textilien	C	ASU B 82.02.-10	2007-03	Nachweis von Dispersionsfarbstoffen in Textilien (Übernahme DIN 54231, November 2005)	nur qualitative Voruntersuchung mittels HPLC-DAD	09.12.2020
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	kosmetische Mittel	C	LAV 35-0010-07	10.06.2025	Bestimmung von D-Panthenol, Allantoin und Koffein in kosmetischen Mitteln mittels HPLC-DAD		10.06.2025
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	kosmetische Mittel	C	LAV 35-0013-05	10.06.2025	Bestimmung von Vitamin A und E in kosmetischen Mitteln mittels HPLC-DAD		10.06.2025
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	kosmetische Mittel, Wasch- u. Reinigungsmittel	C	LAV 35-0024-04	06.09.2024	Bestimmung von Methylisothiazolinon, Chlormethylisothiazolinon und Benzisothiazolinon in kosmetischen Mitteln und Wasch- und Reinigungsmitteln mittels HPLC-DAD		06.09.2024
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	kosmetische Mittel	C	LAV 35-0028-04	30.05.2023	Nachweis von UV-Filtern in kosmetischen Mitteln mittels HPLC-DAD		30.05.2023
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	kosmetische Mittel, NEM	C	LAV 35-0030-03	11.07.2023	Bestimmung von Coenzym Q 10 in kosmetischen Mitteln und Nahrungsergänzungsmitteln mittels HPLC-DAD		11.07.2023
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	kosmetische Mittel, Wasch- und Reinigungsmittel	C	LAV 35-0032-05	23.09.2022	Nachweis und Bestimmung von Phenoxyethanol, Phenoxypropanol, Methyl-, Ethyl-, n-Propyl- und n-Butylparaben sowie Nachweis von i-Propyl- und i-Butylparaben in kosmetischen Mitteln sowie Wasch- und Reinigungsmitteln mittels HPLC-DAD		23.09.2022
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	kosmetische Mittel, Wasch- u. Reinigungsmittel	C	LAV 35-0033-05	06.09.2024	Bestimmung von Benzoesäure, Sorbinsäure, Salicylsäure und Dehydroacetsäure in kosmetischen Mitteln sowie in Wasch- und Reinigungsmitteln durch HPLC-DAD		06.09.2024
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	kosmetische Mittel/Wasch- und Reinigungsmittel	C	LAV 35-0036-03	06.09.2024	Bestimmung von Benzylalkohol als Konservierungsstoff in kosmetischen Mitteln und Wasch- und Reinigungsmitteln mittels HPLC-DAD		06.09.2024
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege	C	LAV 35-0037-02	06.09.2024	Bestimmung von Octylisothiazolinon in Bedarfsgegenständen zur Reinigung und Pflege mittels HPLC-DAD		06.09.2024
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	kosmetische Mittel	C	LAV 35-0038-01	03.04.2023	Bestimmung von Dihydroxyaceton in kosmetischen Mitteln mittels HPLC-DAD		03.04.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	LAV 36-1002-04	02.10.2020	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Lebensmitteln mittels HPLC-FLD		02.10.2020
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	ASU L 31.00-20	2004-12	Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung (Übernahme DIN EN 14177, März 2004)	erweitert bzgl. Matrices Fruchtsäfte und -pürees	27.04.2023
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Getreide, Getreideprodukte	C	LAV 36-1006-04	10.06.2025	Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide und Getreideprodukten mittels HPLC-DAD		10.06.2025
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	LAV 36-1007-06	18.07.2023	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln mittels HPLC-FLD		18.07.2023
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Milch; Milchprodukte	C	LAV 36-1015-02	30.06.2025	Bestimmung von Aflatoxin M <sub>1</sub> in Milch und Milchprodukten mittels HPLC-FLD		30.06.2025
8.14	HAL	Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (RI, ELSD, UV/VIS und FLD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Gegenstände mit Hautkontakt	C	ASU B 82.02-2	2017-12	Verfahren für die Bestimmung bestimmter aromatischer Amine aus Azofarbstoffen in Textilien; Teil 1: Nachweis der Verwendung bestimmter Azofarbstoffe mit und ohne Extraktion der Faser (Übernahme DIN EN ISO 14362-1, Mai 2017)	direkte Messung aus der Reduktionslösung	14.08.2024
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-34	2010-09	Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DGF-Methode S 19)	modifiziert bzgl. Durchführung - laborspezifische Umsetzungen der allgemeinen Vorgaben im amtlichen Verfahren	07.07.2023
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Lebensmittel fettarm, fettreich	C	ASU L 00.00-76	2008-12	Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln, LC-MS/MS-Verfahren (Übernahme DIN EN 15055, August 2006)	erweitert bzgl. der vier Parameter - Cyromazin, Daminozid, Difenzoquat, Trimethylsulfonium, erweitert bzgl. der Matrix: fettreiche Lebensmittel	10.04.2024
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Lebensmittel, pflanzlich, fettarm, tierisch	C	ASU L 00.00-113	2015-03	Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren mit Methanolextraktion und Reinigung an Diatomenerde (Übernahme DIN EN 15637, Februar 2009)	erweitert bzgl. Matrix - fettarme, tierische Matrix; Aufnahme der alkalischen Hydrolyse als Option	26.10.2021
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Lebensmittel, pflanzlich, fettarm tierisch	C	ASU L 00.00-113	2015-03	Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren mit Methanolextraktion und Reinigung an Diatomenerde (Übernahme DIN EN 15637, Februar 2009)	erweitert bzgl. Matrix - fettarm-tierische Lebensmittel	17.02.2023
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Lebensmittel (allgemein)	C	LAV 31-0027-04	16.01.2023	Bestimmung von hochpolaren Verbindungen in/auf Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		16.01.2023
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Lebensmittel	C	LAV 36-1008-03	24.07.2025	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		24.07.2025

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Lebensmittel	C	LAV 36-1011-03	31.03.2025	Bestimmung von Zearalenon in Getreide und Getreideprodukten mittels LC-MS/MS		31.03.2025
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Getreideprodukte	C	LAV 36-1012-04	24.03.2025	Bestimmung von Fumonisin B1 und B2 in Getreideprodukten mittels LC-MS/MS		24.03.2025
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Lebensmittel auf Getreidebasis	C	LAV 36-1013-04	25.07.2025	Bestimmung von T-2-Toxin und HT-2-Toxin in Lebensmitteln auf Getreidebasis mittels LC-MS/MS		25.07.2025
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Pflanzenmaterial	C	LAV 36-1014-05	09.12.2024	Bestimmung von Pyrrolizinalkaloiden (PA) in Pflanzenmaterial mittels LC-MS/MS		09.12.2024
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Pflanzenmaterial	C	LAV 36-1016-02	26.07.2023	Bestimmung von Tropanalkaloiden (TA) in Pflanzenmaterial mittels LC-MS/MS		26.07.2023
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	pflanzl.Mehle	C	LAV 36-1017-01	23.07.2020	Bestimmung von Pyrrolizidin (PA) und Tropanalkaloiden (TA) in pflanzlichen Mehlen mittels LC-MS/MS		23.07.2020
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Obst- und Gemüseerzeugnisse	C	LAV 36-1018-02	10.12.2024	Bestimmung von Alternariotoxinen in Obst- und Gemüseerzeugnissen mittels LC-MS/MS		10.12.2024
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Mohnsamen, mohnhaltige Backwaren	C	LAV 36-1019-01	23.01.2025	Bestimmung von Opiumalkaloiden in Mohnsamen und mohnhaltigen Backwaren mittels LC-MS/MS		23.01.2025
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Lebensmittel, Kaffee, Kaffee-Ersatz, Gemüsechips, Cerealien	C	ASU L 00.00-159	2016-03	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mit Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS) (Übernahme DIN EN 16618, Juni 2015)	erweitert bzgl. Matrices löslicher Kaffee, Kaffeemittel, Cerealien, Gemüsechips, Röstzwiebeln und Gemüse-/Fruchtmasse; modifiziert bzgl. Durchführung: Entfettung von Pommes frites analog Kaffee mit n-Hexan	13.10.2022
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	kosmetische Mittel; Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege	C	ASU K 84.00-26	2014-02	Bestimmung von 3-Iod-2-propinylbutylcarbamate (IPBC) in kosmetischen Mitteln; HPLC-MS-Verfahren (Übernahme DIN EN 16343, August 2013)	erweitert bzgl. Matrix Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege	04.10.2022
8.15	HAL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten, Bakterientoxine	Lebensmittel	C	LAV 36-3002-03	29.11.2022	Bestimmung von Vitamin D in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		29.11.2022
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	LAV 14-0012-07	05.07.2019	Gaschromatographische Bestimmung von Gesamtfett und Milhfett in Lebensmitteln		05.07.2019
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milch	C	ASU L 01.00-60	2002-12	Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milchprodukten - Verfahren nach Dumas (Übernahme DIN EN ISO 14891, Juli 2002)	modifiziert bzgl. Durchführung: Bestimmung des Tagesfaktors mit drei Proben; modifiziert bzgl. Angabe der Ergebnisse: Ergebnisse werden mit drei signifikanten Stellen angegeben	19.04.2023
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Milchprodukte	C	ASU L 02.00-24	1997-01	Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Milchprodukten - Verfahren nach Dumas		19.04.2023
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Käse	C	ASU L 03.00-27	1997-01	Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Käse - Verfahren nach Dumas		19.04.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch, Fleisch-erzeugnisse	C	ASU L 06.00-20	2021-03	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Dumas-Verfahren		19.04.2023
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch, Fleisch-erzeugnisse	C	ASU L 07.00-68	2021-03	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleischerzeugnissen - Dumas-Verfahren		19.04.2023
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Brot, Kleingebäck	C	ASU L 17.00-18	2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Dumas-Verfahren	modifiziert bzgl. Angabe der Ergebnisse: Ergebnisse werden mit drei signifikanten Stellen angegeben	19.04.2023
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Feine Backwaren	C	ASU L 18.00-18	2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Dumas-Verfahren		19.04.2023
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Teigwaren	C	ASU L 22.00-2	2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren - Dumas-Verfahren		19.04.2023
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe	Säuglings- und Kleinkinder-nahrung auf Milchbasis	C	ASU L 48.01-26	1997-01	Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Säuglings- und Kleinkinder-nahrung auf Milchbasis - Verfahren nach Dumas		19.04.2023
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Lebensmittel	C	LAV 14-0621-01	12.10.2023	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln nach Dumas		12.10.2023
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Wein, Spirituosen, andere alkoholische Getränke	C	VO (EG) Nr. 2870/2000	2000-12	Verordnung (EG) Nr. 2870/2000 der Kommission mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen (ABl. Nr. L 333/20), zuletzt geändert am 22.04.2016 (ABl. Nr. L 108/1)	modifiziert bzgl. Kalibrierung und erweitert bzgl. Matrix weinähnliche Getränke	04.04.2022
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	tierische und pflanzliche Öle und Fette	C	DGF C-VI 10a (23)	2023	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung		18.02.2025
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	tierische und pflanzliche Öle und Fette	C	DGF C-VI 11d (19)	2019-05	Fettsäuremethylester - alkalische Umesterung		18.02.2025
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	tierische und pflanzliche Öle und Fette	C	DGF C-VI 14 (08)	2008-01	DGF-Einheitsmethoden - Abteilung C-Fette-C-VI 14 (08) Gaschromatographie der Triglyceride		18.02.2025
8.16	HAL	Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (ECD, FID und NPD)	Inhalts- und Zusatzstoffe, organische Kontaminanten	Liköre, Teigwaren, Backwaren	C	LAV 26-0044-08	18.02.2025	Gaschromatographische Bestimmung von Cholesterin in Likören, Teigwaren, Backwaren mittels GC-FID		18.02.2025
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	Fischerei-erzeugnisse	C	LAV 14-0290-01	24.05.2022	Bestimmung von Carbonat in Fischereierzeugnissen mittels Headspace-GC-MS		24.05.2022
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	alkoholhaltige Getränke	C	ASU L 37.00-2	2018-03	Bestimmung von Ethylcarbamat in Steinobstbränden, Obstbränden und anderen Spirituosen mittels GC-MS-Verfahren (Übernahme DIN EN 16852, Ausgabe Juli 2017)	bzgl. nur vereinfachtes Verfahren	30.08.2022
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	Wein	C	OIV-MA-AS315-15	2007-06	Bestimmung von 3-Methoxypropan-1,2-diol und cyclischen Diglycerinen (Nebenprodukte von Technischem Glycerin) in Wein mittels GC-MS- Beschreibung des Verfahrens und der Ringstudie		19.12.2024

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	Lebensmittel (allgemein)	C	ASU L 00.00-34	2010-09	Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DGF-Methode S 19)	modifiziert bzgl. Durchführung - laborspezifische Umsetzungen der allgemeinen Vorgaben im amtlichen Verfahren	07.07.2023
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	Lebensmittel	C	ASU L 53.00-1	1999-11	Gaschromatographische Bestimmung von Ethylenoxid und 2- Chlorethanol in Gewürzen	erweitert bzgl. Matrix Ölsaaten, Hülsenfrüchte, Johannisbrotkernmehl	17.05.2023
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-104	2007-04	Bestimmung von 3-Monochlorpropan-1,2-diol in Lebensmitteln - GC/MS-Verfahren (Übernahme DIN EN 14573, Januar 2005)	erweitert bzgl. Parameter - 2-MCPD, modifiziert bzgl. Laborspezifische Umsetzung der allgemeinen Vorgaben im amtlichen Verfahren - Derivatisierungsreagenz, Extraktionslösemittel	22.09.2023
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	Lebensmittel (allgemein)	C	LAV 31-0029-03	28.07.2025	Bestimmung von 3-MCPD-, 2-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern in verschiedenen Lebensmitteln mit GC-MS		28.07.2025
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	BgLM aus Kunststoffen	C	LAV 34-0017-04	03.04.2025	GC/MS-Bestimmung von über die Gasphase in Tenax® migrierenden Stoffen		03.04.2025
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	Feststoffe, wässrige Lösungen	C	LAV 34-0037-07	09.03.2022	Bestimmung von flüchtigen (chlor)organischen Verbindungen mittels Headspace GC/MS in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen		09.03.2022
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	Bedarfsgegenstände	C	LAV 34-0045-04	09.12.2020	Mit Methanol extrahierbares Benzol aus Bedarfsgegenständen mittels GC/MS		09.12.2020
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	Kunststoffe	C	LAV 34-0046-07	27.08.2024	Bestimmung von Additiven in Kunststoffen mittels GC/MS		27.08.2024
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	Lebensmittel	C	LAV 34-0048-03	30.06.2025	Bestimmung von Benzol in flüssigen Lebensmitteln mittels Headspace GC/MS		30.06.2025
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	Kunststoffe, Elastomere	C	ASU B 82.02-30	2020-03	Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Kunststoffen und Elastomeren mittels GC-MS		06.10.2020
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	BG Reinigung & Pflege, Kosmetika	C	LAV 34-0063-03	20.08.2024	Bestimmung von flüchtigen organischen Verbindungen sowie Duftstoffen mittels Headspace-GC/MS in Bedarfsgegenständen zur Reinigung & Pflege und kosmetischen Mitteln		20.08.2024
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	Kosmetika	C	LAV 35-0039-02	06.08.2025	Identifizierung und Quantifizierung von Phthalaten in Kosmetika mittels GC-MS/MS		06.08.2025
8.17	HAL	Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS,MS/MS)	Inhalts- und Zusatzstoffe, Pflanzenschutzmittelrückstände, Kontaminanten	Gemisch zur Verwendung in Tätowierungen und Permanent-Make-up	C	LAV 35-0040-01	06.06.2024	Bestimmung von Benzol in Gemischen zur Verwendung in Tätowierungen oder Permanent-Make-up mittels HS-GC/MS		06.06.2024

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.18	HAL	Ionenchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Fleisch-erzeugnisse	C	ASU L 07.00-61	2007-04	Bestimmung des Nitrat- und /oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen; Ionenchromatographisches Verfahren (Übernahme DIN EN 12014-4, August 2005)		12.02.2024
8.18	HAL	Ionenchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Lebensmittel	C	LAV 24-3133-11	07.11.2024	Bestimmung von ausgewählten anorganischen Anionen und organischen Säuren in ausgewählten Lebensmitteln mittels Ionenchromatographie mit Leitfähigkeitsdetektion		07.11.2024
8.18	HAL	Ionenchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Lebensmittel	C	LAV 24-3139-06	25.05.2023	Bestimmung von Zuckeraustauschstoffe Erythrit, Sorbit, Xylit, Mannit, Lactit und Isomalt in ausgewählten Lebensmitteln mittels HPAEC-PAD		25.05.2023
8.18	HAL	Ionenchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Getränke	C	LAV 24-3141-05	25.07.2022	Bestimmung von Inosit in Getränken mittels HPAEC-PAD		25.07.2022
8.18	HAL	Ionenchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Nahrungsergänzungsmittel, alkoholfreie Getränke	C	LAV 24-3143-04	23.08.2022	Direkte Bestimmung von ausgewählten Aminosäuren in Nahrungsergänzungsmitteln und alkoholfreien Getränken mit HPAEC-IPAD		23.08.2022
8.18	HAL	Ionenchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Backwaren	C	LAV 24-3144-05	07.06.2023	Bestimmung von Propionsäure in Backwaren mittels HPIC mit Leitfähigkeitsdetektion		07.06.2023
8.18	HAL	Ionenchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Erfrischungsgetränke, NEM	C	LAV 24-3145-04	19.04.2024	Bestimmung von Sucralose in Erfrischungsgetränken und ausgewählten Nahrungsergänzungsmitteln mittels HPAEC-IPAD		19.04.2024
8.18	HAL	Ionenchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Getränke, Nahrungsergänzungsmittel	C	LAV 24-3146-03	26.05.2023	Bestimmung von Taurin und Glucurono-γ-lacton in Getränken und Nahrungsergänzungsmitteln mit HPAEC-IPAD		26.05.2023
8.18	HAL	Ionenchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Nahrungsergänzungsmittel	C	LAV 24-3148-03	28.04.2022	Bestimmung von Glucosamin in Nahrungsergänzungsmitteln mit HPAEC-IPAD		28.04.2022
8.18	HAL	Ionenchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-174	2022-04	Bestimmung von Lactose in lactosearmen /-freien Lebensmitteln und von Fructose in fructosearmen /-freien Lebensmitteln mittels Hochleistungs-Anionenaustausch- Chromatographie und gepulster amperometrischer Detektion (HPAEC-PAD)		26.05.2023
8.18	HAL	Ionenchromatographie	Inhalts- und Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Gegenstände mit Hautkontakt	C	DIN EN ISO 17075-2	2017-05	Chemische Bestimmung des Chrom(VI)-Gehalts in Leder - Teil 2: Chromatographie	Die Berechnung und Ergebnisangabe wird nicht auf die Trockenmasse, sondern auf die Angebotsform vorgenommen	31.05.2022
8.19	HAL	Infrarotspektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch, Fleisch-erzeugnisse, Wurst	C	ASU L 06.00-60	2014-08	Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Fleisch - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren		30.08.2022
8.19	HAL	Infrarotspektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch, Fleisch-erzeugnisse, Wurst	C	ASU L 07.00-60	2014-08	Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren		30.08.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.19	HAL	Infrarotspektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch, Fleisch-erzeugnisse, Wurst	C	ASU L 08.00-60	2014-08 Berichtigung 2021-03	Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen - Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren - Screeningverfahren		30.08.2022
8.19	HAL	Infrarotspektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Lebensmittel-Verpackungen	C	LAV 14-0050-02	29.10.2020	Bestimmung des Sauerstoff - und Kohlendioxidgehaltes in verpackten Lebensmitteln mittels O2- und CO2-Messzelle		29.10.2020
8.19	HAL	Infrarotspektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Getränke	C	LAV 23-0054-01	02.08.2021	Bestimmung ausgewählter Parameter von Getränken mittels FTIR		02.08.2021
8.19	HAL	Infrarotspektroskopie	Inhalts- und Zusatzstoffe	Kunststoffe, andere Polymere	C	LAV 34-0002-05	31.05.2022	Materialidentifizierung mittels Infrarotspektroskopie für Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel und Lebensmittelanteile		31.05.2022
8.20	HAL	Atomabsorptionsspektromet rie (Graphitrohr-AAS, Kaldampf-AAS)	Elemente	Lebensmittel (allgemein)	B	ASU L 00.00-19/4	2021-07	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Gesamt- Quecksilber in Lebensmitteln mit Atomabsorptionsspektrometrie(AA S)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss (Aktualisierung der europäischen Norm DIN EN 13806, November 2002 durch die Arbeitsgruppe des BVL „Elementanalytik“ zur Durchführung §64 LFBG)	bzgl.keine Stabilisierung mit Kaliumdichromat oder Kaliumpermanganat	19.07.2024
8.20	HAL	Atomabsorptionsspektromet rie (Graphitrohr-AAS, Kaldampf-AAS)	Elemente	Kosmetika	B	ASU K 84.00-33	2023-09	Bestimmung von Quecksilberspuren in kosmetischen Mitteln durch Kaldampf- Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) nach Druckaufschluss (Übernahme DIN EN ISO 23821, Dezember 2022)	bzgl. Stabilisierung mit Kaliumchromat	19.07.2024
8.21	HAL	induktiv gekoppelte Plasma- Massenspektrometrie (ICP- MS)	Elemente	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 17294-2	2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma- Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope	erweitert bzgl. Matrix - Lebensmittel nach Druckaufschluss	14.09.2022
8.21	HAL	induktiv gekoppelte Plasma- Massenspektrometrie (ICP- MS)	Elemente	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-128	2011-01	Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit ICP-MS nach Druckaufschluss (Übernahme DIN EN 15765, April 2010)		14.09.2022
8.21	HAL	induktiv gekoppelte Plasma- Massenspektrometrie (ICP- MS)	Elemente	Lebensmittel, Bedarfsgegenstände_Migrati onslösungen	C	LAV 32-0500-09	22.02.2023	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Bedarfsgegenstände - Migrationslösungen mittels ICP-MS		22.02.2023
8.21	HAL	induktiv gekoppelte Plasma- Massenspektrometrie (ICP- MS)	Elemente	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-93	2008-12	Bestimmung von Jod in Lebensmitteln- ICP-MS-Verfahren (Übernahme DIN EN 15111, Juni 2007)	bzgl. Online-Zugabe des Internen Standards	19.07.2024

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.21	HAL	induktiv gekoppelte Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)	Elemente	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 17294-2	2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope	erweitert bzgl. Matrix - Lebensmittel nach Druckaufschluss	14.09.2022
8.21	HAL	induktiv gekoppelte Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)	Elemente	Lebensmittel, pflanzlichem Ursprunges	C	LAV 38-0007-06	30.07.2024	Bestimmung von As-Spezies in Lebensmitteln pflanzlichen Ursprunges mit Hilfe der LC-ICP-MS		30.07.2024
8.21	HAL	induktiv gekoppelte Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)	Elemente	Kosmetische Mittel, Tätowiermittel	C	ASU K 84.00-31	2022-03	Messung von Spuren von Schwermetallen in fertigen kosmetischen Mitteln mittels ICP-MS (Übernahme DIN EN ISO 21392, Februar 2022)	erweitert bzgl. Barium und Matrix Tätowiermittel, keine Bestimmung von Chrom und Cobalt	05.10.2022
8.22	HAL	induktiv gekoppelte Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)	Elemente	BgLM aus Metall	C	Council of Europe 2024, 2nd Edition ISBN: 978-92-871-9436-7	2024-06	Metals and alloys used in food contact materials and articles, 2nd Edition; Chapter 3 - analytical methods for release testing of food contact materials and articles made from metals and alloys		07.08.2024
8.22	HAL	induktiv gekoppelte Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES)	Elemente	Lebensmittel	C	DIN EN ISO 11885	2009-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES)	erweitert bzgl. Matrix - Lebensmittel	02.08.2024
8.22	HAL	induktiv gekoppelte Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES)	Elemente	Lebensmittel	C	ASU L 00.00-144	2019-07	Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES (Übernahme DIN EN 16943, Juli 2017)	erweitert bzgl. zu untersuchender Elemente	02.08.2024
8.22	HAL	induktiv gekoppelte Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES)	Elemente	Bedarfsgegenstände	C	LAV 38-0004-07	02.08.2024	Bestimmung von Elementen in Bedarfsgegenstände-Migrationslösungen mittels ICP-OES		02.08.2024
8.23	HAL	Röntgenfluoreszenz-analyse	Elemente	Feststoffe; Flüssigkeiten	C	LAV 34-0050-05	06.10.2022	Elementbestimmung mittels RFA in Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln		06.10.2022
8.24	HAL	Lateral-Flow-Tests	Inhalts- und Zusatzstoffe	Fleisch, Fleisch-erzeugnisse	C	LAV 14-0003-04	08.02.2022	Nachweis der ausreichenden Erhitzung bei Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Teststreifen		08.02.2022
8.24	HAL	Lateral-Flow-Tests	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wurst, Fleisch-erzeugnisse	C	MQuant™ 1.10023.0001	2017-02	Ascorbinsäure-Test (hier: Matrix - Wurst und Fleischerzeugnisse)		08.02.2022
8.24	HAL	Lateral-Flow-Tests	Inhalts- und Zusatzstoffe	Wurst, Fleisch-erzeugnisse, Zusatzstoffe	C	LAV 14-0250-02	19.10.2022	Halbquantitative Bestimmung von Nitrit in Wurst und Fleischerzeugnissen sowie Zusatzstoffen mittels kolorimetrischer Teststreifen		19.10.2022
8.24	HAL	Lateral-Flow-Tests	Inhalts- und Zusatzstoffe	kosmetische Mittel, Wasch- und Reinigungsmittel	C	LAV 35-0005-05	21.08.2024	Halbquantitative Bestimmung von Formaldehyd in kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen zur Reinigung und Pflege mittels Teststreifen		21.08.2024
8.24	HAL	Lateral-Flow-Tests	Inhalts- und Zusatzstoffe	BG Reinigung & Pflege, kosmetische Mittel	C	LAV 35-0006-06	22.08.2024	Halbquantitative Bestimmung von Nitrit in kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen zur Reinigung und Pflege mittels Teststreifen		22.08.2024

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
8.25	HAL		Inhalts- und Zusatzstoffe	Mikroorganismen	A	LAV 13-0009-03	29.08.2022	Färbemethoden und Untersuchung der Morphologie von Mikroorganismen		29.08.2022
8.25	HAL		Inhalts- und Zusatzstoffe	Milch	A	ASU L 01.00-28	2021-03	Aräometrische Bestimmung der Dichte von Milch (Übernahme DIN 10459, September 2020)	erweitert bzgl. Screeningmethode tragbarer Biegeschwinger	23.12.2024
8.25	HAL		Inhalts- und Zusatzstoffe	Schaum- und Perlwein	A	OIV-MA-AS314-02	2003-01	Overpressure measurement of sparkling wines (Resolution Oeno 21/2003)	bzgl. Aphrometer in der Einheit bar statt Pascal	30.12.2024
8.25	HAL		Inhalts- und Zusatzstoffe	Spielwaren	A	DIN EN 71-1	2018-12	Sicherheit von Spielzeug - Teil 1: Mechanische und physikalische Eigenschaften	bzgl. Beschränkung auf Test auf Verschluckbarkeit (Nr. 8.2)	10.10.2022
8.26	HAL	Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	Wein	C	SOP Wein	2016-07	SOP Wein (Preparation of Wine for Wine-Profiling)	Einschränkung: hier nur Auswertung der NMR-Spektren	10.04.2024
8.26	HAL	Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	Honig	C	SOP Honig	2022-01	SOP Honig (Preparation of Wine for Honey-Profiling)	Einschränkung: hier nur Auswertung der NMR-Spektren	10.04.2024
8.26	HAL	Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	Saft	C	SOP Saft	2011-10	SOP Saft (How to Get Started with NMR Juice-Screening)	Einschränkung: hier nur Auswertung der NMR-Spektren	10.04.2024
8.26	HAL	Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	Wein	C	LAV 14-0062-01	15.11.2023	Bestimmung verschiedener Inhaltsstoffe in Wein mittels quantitativer Kernspinresonanzspektrometrie	Einschränkung: hier nur Auswertung der NMR-Spektren	15.11.2023
8.26	HAL	Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	alkoholfreie Getränke	C	LAV 14-0063-01	14.11.2023	Bestimmung verschiedener Inhaltsstoffe in alkoholfreien Getränken mittels quantitativer Kernspinresonanzspektrometrie	Einschränkung: hier nur Auswertung der NMR-Spektren	14.11.2023
8.26	HAL	Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	Absinth	C	LAV 14-0064-01	22.12.2023	Bestimmung von Thujon in Absinth mittels quantitativer Kernspinresonanzspektrometrie	Einschränkung: hier nur Auswertung der NMR-Spektren	22.12.2023
8.26	HAL	Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	Wein	C	LAV 14-0066-01	07.08.2025	Authentizitätsprüfung von Wein mittels Kernresonanzspektroskopie	Einschränkung: hier nur Auswertung der NMR-Spektren	07.08.2025
8.26	HAL	Kernspinresonanzspektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	alkoholfreie Erfrischungs- getränke	C	ASU L 32.00-6	2021-11	Bestimmung verschiedener Inhaltsstoffe in alkoholfreien Erfrischungsgetränken mittels quantitativer Kernspinresonanzspektrometrie	Einschränkung: hier nur Auswertung der NMR-Spektren	14.11.2023
8.27	HAL	Berechnungen		Fleisch, Fleisch-erzeugnisse, Wurst	A	LAV 14-0040-05	31.03.2022	Bearbeitung von Proben und Berechnung abgeleiteter Größen - Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurst -		31.03.2022
8.27	HAL	Berechnungen		Milch und Milchprodukte	A	ASU L 01.00-61	1997-01	Bestimmung des Gehaltes der fettfreien Trockenmasse in Milch		08.11.2024
8.27	HAL	Berechnungen		Milch und Milchprodukte	A	ASU L 03.00-25	1997-01	Bestimmung des Gehaltes an Wasser in der fettfreien Käsemasse		08.11.2024
8.27	HAL	Berechnungen		Milch, Milchprodukte	A	ASU L 03.00-26	1997-01	Bestimmung des Gehaltes an Fett in der Trockenmasse von Käse und Schmelzkäse		08.11.2024
8.27	HAL	Berechnungen		Fischerei- und Feinkost- erzeugnisse	A	LAV 14-0505-05	19.05.2022	Bearbeitung von Proben und Berechnung abgeleiteter Größen - Fisch/Fischerzeugnisse, Feinkosterzeugnisse-		19.05.2022
9.1	HAL	Atomabsorptionsspektrometrie (Graphitrohr-AAS, Kaltdampf-AAS)	Elemente	Lebensmittel (allgemein)	B	ASU L 00.00-19/4	2021-07	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Gesamt- Quecksilber in Lebensmitteln mit Atomabsorptionsspektrometrie(AAS)- Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss (Aktualisierung der europäischen Norm DIN EN 13806, November 2002 durch die Arbeitsgruppe des BVL „Elementanalytik“ zur Durchführung §64 LFBG)	bzgl.keine Stabilisierung mit Kaliumdichromat oder Kaliumpermanganat	19.07.2024

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
9.2	HAL	Induktiv gekoppelte Plasma -Massenspektrometrie (ICP- MS)	Elemente	Lebensmittel, Bedarfsgegenstände_Migrati onslösungen	C	LAV 32-0500-09	22.02.2023	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln und Bedarfsgegenstände - Migrationslösungen mittels ICP-MS		22.02.2023
9.3	HAL	induktiv gekoppelte Plasma - Atomemissionsspektrometri e (ICP-OES)	Elemente	Lebensmittel	B	DIN EN ISO 11885	2009-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom- Emissionsspektrometrie (ICP- OES)	erweitert bzgl. Matrix - Lebensmittel	02.08.2024
nicht akkreditierter Bereich	HAL			kosmetische Mittel		LAV 11-0020-01	07.03.2024	Aufbewahrung und Vorbereitung von kosmetischen Mitteln für die mikrobiologische Untersuchung		07.03.2024
nicht akkreditierter Bereich	HAL			Tupferproben		LAV 15-0049-03	07.12.2020	Nachweis von SARS-CoV-2 aus Tupferproben durch reverse Transkription und real-time Polymerase-Kettenreaktion		07.12.2020
1	DE	Kernspinresonanz- spektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	Wein	C	SOP Wein	2016-07	SOP Wein (Preparation of Wine for Wine-Profiling)	Einschränkung: hier nur Probenvorbereitung und Aufnahme der NMR-Spektren	10.04.2024
1	DE	Kernspinresonanz- spektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	Honig	C	SOP Honig	2022-01	SOP Honig (Preparation of Wine for Honey-Profiling)	Einschränkung: hier nur Probenvorbereitung und Aufnahme der NMR-Spektren	10.04.2024
1	DE	Kernspinresonanz- spektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	Saft	C	SOP Saft	2011-10	SOP Saft (How to Get Started with NMR Juice-Screening)	Einschränkung: hier nur Probenvorbereitung und Aufnahme der NMR-Spektren	10.04.2024
1	DE	Kernspinresonanz- spektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	Wein	C	LAV 14-0062-01	15.11.2023	Bestimmung verschiedener Inhaltsstoffe in Wein mittels quantitativer Kernspinresonanzspektrometrie	Einschränkung: hier nur Probenvorbereitung und Aufnahme der NMR-Spektren	15.11.2023
1	DE	Kernspinresonanz- spektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	alkoholfreie Getränke	C	LAV 14-0063-01	14.11.2023	Bestimmung verschiedener Inhaltsstoffe in alkoholfreien Getränken mittels quantitativer Kernspinresonanzspektrometrie	Einschränkung: hier nur Probenvorbereitung und Aufnahme der NMR-Spektren	14.11.2023
1	DE	Kernspinresonanz- spektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	Absinth	C	LAV 14-0064-01	22.12.2023	Bestimmung von Thujon in Absinth mittels quantitativer Kernspinresonanzspektrometrie	Einschränkung: hier nur Probenvorbereitung und Aufnahme der NMR-Spektren	22.12.2023
1	DE	Kernspinresonanz- spektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	Wein	C	LAV 14-0066-01	07.08.2025	Authentizitätsprüfung von Wein mittels Kernresonanzspektroskopie	Einschränkung: hier nur Probenvorbereitung und Aufnahme der NMR-Spektren	07.08.2025
1	DE	Kernspinresonanz- spektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe	alkoholfreie Erfrischungs- getränke	C	ASU L 32.00-6	2021-11	Bestimmung verschiedener Inhaltsstoffe in alkoholfreien Erfrischungsgetränken mittels quantitativer Kernspinresonanzspektrometrie	Einschränkung: hier nur Probenvorbereitung und Aufnahme der NMR-Spektren	14.11.2023
1.1	SDL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Fleisch warmblütiger Tiere	B	DIN EN ISO 21528-2	2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528- 2: 2017, korrigierte Fassung 2018- 06-01)		17.01.2025
1.1	SDL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Fleisch warmblütiger Tiere	B	DIN EN ISO 4833-2	2014-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833- 2: 2013 + Cor. 1:2014 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 4833-2: 2013 + AC:2014 + A1:2022		17.01.2025

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
1.2	SDL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Fleisch warmblütiger Tiere, Organe	B	AVV-LmH Anlage 4, Punkt 2.1 bis 2.8 zuletzt geändert 07.07.2022	09.11.2009	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis - Bakteriologische Untersuchung (BU)		21.09.2022
1.2	SDL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Tupfer, Abklatschplatten, Bedarfsgegenstände	B	DIN 10113-2	2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit nährbodenbeschichteten Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren); hier nur: <i>quantitatives Verfahren gemäß Nr. 8.1</i>		29.07.2024
1.2	SDL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Halshaut, Kratzschwämme, Rohmilch	B	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020	PA LAV 50-0121 als Ersatz für biochemische Bestätigung, abschließende Serotypisierung als Fremdvergabe durch Nationales Referenzlabor beim BfR	13.07.2022
1.3	SDL	mikrobiologische Prüfsysteme	Hemmstoffe	Fleisch warmblütiger Tiere, Organe	B	AVV-LmH Anlage 4, Punkt 2.9 zuletzt geändert 07.07.2022	09.11.2009	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis - Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber - Dreiplattenehemmstofftest	bzgl. Matrix Leber erfolgt keine Untersuchung	21.09.2022
1.3	SDL	mikrobiologische Prüfsysteme	Hemmstoffe	Milch	B	DSM Delvotest®T 14545-0-0-0/1	13.06.2019	Standard-Diffusionstest zum Nachweis von Antibiotikarückständen in Milchproben	Einschränkung: nicht für Matrix Leber	02.12.2021
1.4	SDL	Massenspektrometrie (MALDI-TOF-MS)	Bakterien, Hefen	Lebensmittel	A	LAV 12-0027-02	29.08.2022	Massenspektrometrische Differenzierung von Mikroorganismen aus Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Umgebungsproben mittels MALDI-TOF	Einschränkung: hier nur Messung und Auswertung	29.08.2022
2	SDL	kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Trichinen	Fleisch warmblütiger Tiere	A	DIN EN ISO 18743 + A1	2015-12 2023-11	Nachweis von Trichinella-Larven in Fleisch mit künstlichem Verdauungsverfahren		14.02.2024
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Leber, Tränkwasser	C	LAV 43-0001-04	22.11.2023	Nachweis und Bestimmung von Stilbenen in Leber und Tränkwasser mittels LC-MS/MS		22.11.2023
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Milch	C	LAV 43-0002-06	17.04.2023	Nachweis und Bestimmung von sauren und basischen nicht-steroidalen Entzündungshemmern (NSAIDs) in Milch mittels LC-MS/MS		17.04.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Harn	C	LAV 43-0003-02	14.07.2023	Nachweis und Bestimmung von Resorcytsäure-Lactonen und Stilbenen in Harn mittels LC-MS/MS		14.07.2023
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Retina	C	LAV 43-0006-02	11.11.2021	Nachweis und Bestimmung von $\beta$ -Agonisten in Retina mittels LC-MS/MS		11.11.2021
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Leber	C	LAV 43-0008-04	02.08.2024	Nachweis und Bestimmung von Beta-Agonisten in Leber mittels LC-MS/MS		02.08.2024
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Muskulatur, Niere, Plasma	C	LAV 43-0009-05	28.02.2025	Nachweis und Bestimmung von basischen und sauren nicht-steroidalen Antiphlogistika (NSAID) in Muskulatur, Niere und Plasma mittels LC-MS/MS		28.02.2025
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Muskulatur, Niere, Milch Fisch	C	LAV 43-0010-03	17.02.2025	Nachweis und Bestimmung von Antibiotika in Muskulatur, Niere, Milch und Fisch mittels LC-MS/MS		17.02.2025
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Ei	C	LAV 43-0013-02	05.09.2023	Nachweis und Bestimmung von Antibiotika in Ei mittels LC-MS/MS		05.09.2023
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Harn, Muskulatur	C	LAV 43-0014-04	26.02.2025	Nachweis und Bestimmung von Amphenicolen in Harn und Muskulatur mittels LC-MS/MS		26.02.2025
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Niere, Milch	C	LAV 43-0015-02	31.03.2022	Nachweis und Bestimmung von Aminoglycosiden in Niere und Milch mittels LC-MS/MS		31.03.2022
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Muskulatur, Tränkwasser	C	LAV 43-0016-02	12.02.2024	Nachweis und Bestimmung von Resorcytsäure-Lactonen in Muskulatur und Tränkwasser mittels LC-MS/MS		12.02.2024
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Milch, Plasma, Tränkwasser, Ei	C	LAV 43-0017-04	10.12.2024	Nachweis und Bestimmung von Amphenicolen und Nitroimidazolen mittels LC-MS/MS		10.12.2024
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Niere	C	LAV 43-0018-03	15.08.2024	Nachweis und Bestimmung von Sedativa in Niere mittels LC-MS/MS		15.08.2024
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Muskel, Niere, Milch	C	LAV 43-0019-01	29.01.2021	Nachweis und Bestimmung von beta-Lactamen in Muskel, Niere und Milch mittels LC-MS/MS		29.01.2021
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Muskel, Ei	C	LAV 43-0020-02	19.08.2022	Nachweis und Bestimmung von Kokzidiostatika in Muskulatur und Ei mittels LC-MS/MS		19.08.2022
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Harn, Tränkwasser	C	LAV 43-0021-03	05.03.2025	Nachweis und Bestimmung von Steroiden in Harn und Tränkwasser mittels LC-MS/MS		05.03.2025
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Leber, Milch	C	LAV 43-0022-03	04.10.2022	Nachweis und Bestimmung von Anthelminthika in Leber und Milch mittels LC-MS/MS		04.10.2022
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Harn, Tränkwasser	C	LAV 43-0025-02	14.08.2024	Nachweis und Bestimmung von beta-Agonisten in Harn und Tränkwasser mittels LC-MS/MS		14.08.2024
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Fett	C	LAV 43-0026-03	04.11.2024	Nachweis und Bestimmung von Acetylgestagenen in Fett mittels LC-MS/MS		04.11.2024
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Muskulatur	C	LAV 43-0027-03	14.08.2024	Nachweis und Bestimmung von Kortikosteroiden in Muskulatur mittels LC-MS/MS		14.08.2024
3.1	SDL	Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS)	Tierarzneimittelrückstände	Plasma	C	LAV 43-0028-02	11.11.2024	Nachweis und Bestimmung von Chinoxalinen in Plasma mittels LC-MS/MS		11.11.2024
4	SDL	Agargel-Immendifusionstest	Leukose Antikörper	Blut, Milch Rind	C	LAV 61-0054-01	28.02.2022	Nachweis von Antikörpern gegen das Virus der Enzootischen bovinen Leukose mittels Agargel-Immun-Diffusionstest (AGID)		28.02.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
4	SDL	Agargel-Immendiffusionstest	Antikörper der infektiösen Anämie der Einhufer	Blut, Equiden	C	LAV 63-0031-05	19.02.2025	Nachweis von Antikörpern gegen das Virus der Ansteckenden Blutarmut der Einhufer aus Körperflüssigkeiten von Equiden im Coggins-Test		19.02.2025
4	SDL	Antigen-ELISA	Clostridium perfringens-Toxin	tierisches Material	C	LAV 50-0113-05	10.01.2024	Nachweis von Clostridium perfringens-Toxin in Bakterienkulturen mittels ELISA		10.01.2024
4	SDL	Antigen-ELISA	Bovines Virusdiarrhoe Virus	tierisches Material	C	LAV 61-0034-06	29.11.2023	Virologische Diagnostik der BVD- Virus-Infektion bei Rindern in Blut- und Organproben mittels ELISA		29.11.2023
4	SDL	Antigen-ELISA	IHNV-/VHSV-Antigen	Fische	C	LAV 62-0023-02	06.11.2023	Infektiöse hämatopoetische Nekrose (IHN) und Virale hämorrhagische Septikämie (VHS) - ELISA zum Virus- Antigennachweis in Zellkulturüberständen		06.11.2023
4	SDL	Antikörper-ELISA	Brucella ssp. Antikörper	Blut, Milch, Wiederkäuer	C	LAV 61-0001-05	24.06.2022	Nachweis von Antikörpern gegen Brucella ssp. Infektion in Blut- und Milchproben mittels ELISA		24.06.2022
4	SDL	Antikörper-ELISA	BLV-Antikörper	Blut+Milch, Wiederkäuer	C	LAV 61-0002-04	15.02.2022	Nachweis von Antikörpern gegen das Virus der Enzootischen Bovinen Leukose bei Rindern in Blut- und Milchproben mittels ELISA		15.02.2022
4	SDL	Antikörper-ELISA	Afrikanische Schweinepest	Blut Schwein	C	LAV 61-0003-03	10.02.2025	Nachweis von Antikörpern gegen das Virus der Afrikanischen Schweinepest bei Schweineblutproben mittels ELISA		10.02.2025
4	SDL	Antikörper-ELISA	CAEV/MVV-Antikörper	Blut, Wiederkäuer	C	LAV 61-0008-03	18.02.2022	Serologische Diagnostik von Maedi/Visna und CAE		18.02.2022
4	SDL	Antikörper-ELISA	Mycobacterium avium ssp. Paratuberculosis-Antikörper	Blut, Wiederkäuer	C	LAV 61-0009-05	07.07.2021	Nachweis von Antikörpern gegen Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis bei Wiederkäuern in Blut- und Milchproben mittels ELISA		07.07.2021
4	SDL	Antikörper-ELISA	Chlamydia abortus-Antikörper	Blut, Wiederkäuer	C	LAV 61-0010-02	02.07.2021	Nachweis von Antikörpern gegen Chlamydia abortus in Blutserum und -plasma von Wiederkäuern mittels ELISA		02.07.2021
4	SDL	Antikörper-ELISA	Coxiella burnetii-Antikörper	Blut, Wiederkäuer	C	LAV 61-0014-03	06.07.2021	Nachweis von Antikörpern gegen Coxiella burnetii (Q-Fieber) in Blut- und Milchproben von Wiederkäuern mittels ELISA		06.07.2021
4	SDL	Antikörper-ELISA	Brucella ssp. Antikörper	Blut, Schwein	C	LAV 61-0015-01	23.08.2021	ELISA zum Nachweis von Antikörpern gegen Brucella bei Wild und Hausschweinen in Blutproben		23.08.2021
4	SDL	Antikörper-ELISA	Neospora caninum-Antikörper	Blut, Wiederkäuer	A	LAV 61-0021-05	08.02.2023	Serologischer Nachweis von Antikörpern gegen Neospora caninum in Blutproben von Wiederkäuern mittels ELISA		08.02.2023
4	SDL	Antikörper-ELISA	Influenzavirus-Antikörper	Blut, Schwein	C	LAV 61-0023-03	04.04.2022	Nachweis von Antikörpern gegen das porcine Influenza A Virus bei Schweineblutproben mittels ELISA		04.04.2022
4	SDL	Antikörper-ELISA	PRRS-Antikörper	Blut, Schwein	C	LAV 61-0028-04	21.01.2022	ELISA zum Nachweis von Antikörpern gegen PRRS-Virus in Blutproben bei Schweinen		21.01.2022
4	SDL	Antikörper-ELISA	BVDV-Antikörper	Blut, Rind; Milch	C	LAV 61-0031-07	21.01.2022	Serologische Diagnostik der BVD- Virus-Infektion bei Rindern in Blut- und Milchproben mittels ELISA		21.01.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
4	SDL	Antikörper-ELISA	Antikörper gegen PI3-Virus	Blut, Rind, Bison, Wisent	C	LAV 61-0032-02	06.05.2022	Nachweis von Antikörpern gegen das PI3-Virus in Blutproben von Rindern mittels ELISA		06.05.2022
4	SDL	Antikörper-ELISA	BRSV Antikörper	Blut, Rind	C	LAV 61-0033-05	06.05.2022	Nachweis von Antikörpern gegen das Bovin Respiratorische Syncytialvirus (BRSV) in Blutproben von Rindern mittels ELISA		06.05.2022
4	SDL	Antikörper-ELISA	Bluetonguevirus Antikörper	Blut, Wiederkäuer	C	LAV 61-0035-04	29.11.2023	Serologische Diagnostik der Blauzungen (Bluetongue)-Virusinfektion in Blutproben mittels ELISA		29.11.2023
4	SDL	Antikörper-ELISA	Mycoplasma bovis Antikörper	Blut, Rind	C	LAV 61-0036-03	06.05.2022	Nachweis von Antikörpern gegen die Mycoplasma bovis-Infektion in Blutproben vom Rind mittels ELISA		06.05.2022
4	SDL	Antikörper-ELISA	Schmallenberg-virus Antikörper	Blut, Wiederkäuer	C	LAV 61-0038-04	18.01.2024	Serologische Diagnostik der Schmallenberg-Virus-(SBV-)Infektion in Blutproben von Rindern, Schafen und Ziegen im ELISA		18.01.2024
4	SDL	Antikörper-ELISA	Mycoplasma hyopneumoniae-Antikörper	Blut, Schwein	C	LAV 61-0040-03	21.01.2022	Nachweis von Antikörpern gegen Mykoplasma hyopneumoniae in Blutserum vom Schwein mittels ELISA		21.01.2022
4	SDL	Antikörper-ELISA	Mycoplasma gallisepticum-, synoviae-, meleagridis-Antikörper	Blut, Geflügel	C	LAV 61-0041-03	10.08.2021	Nachweis von Antikörpern gegen Geflügel-Mykoplasmen (Mp.gallisepticum, Mp. synoviae und Mp. meleagridis) aus Serumproben von Hühnern und Puten im ELISA		10.08.2021
4	SDL	Antikörper-ELISA	Salmonella ssp.-Antikörper	Blut, Schwein	C	LAV 61-0042-03	07.04.2022	Serologische Diagnostik der Salmonellen-Infektion beim Schwein mittels ELISA		07.04.2022
4	SDL	Antikörper-ELISA	Actinobacillus pleuropneumoniae Antikörper	Blut, Schwein	C	LAV 61-0047-03	03.02.2025	Nachweis von Antikörpern gegen Actinobacillus pleuropneumoniae (APP)aus Schweineblutproben mittels ELISA		03.02.2025
4	SDL	Antikörper-ELISA	Suis Herpes 1 Virus Antikörper	Blut, Schwein	C	LAV 61-0048-02	04.04.2022	Nachweis von Antikörpern gegen das Virus der Aujeszky'schen Krankheit mittels ELISA		04.04.2022
4	SDL	Antikörper-ELISA	KSP Antikörper	Blut, Schwein	C	LAV 61-0049-03	29.06.2023	ELISA zum Nachweis von Antikörpern gegen das Virus der Klassischen Schweinepest (KSP) in Blutproben von Schweinen		29.06.2023
4	SDL	Antikörper-ELISA	MKS-Antikörper	Blut, Paarhufer	C	LAV 61-0053-02	23.08.2023	Serologische Diagnostik der Maul- und Klauenseuche (MKS)-Virusinfektion in Blutproben mittels ELISA		23.08.2023
4	SDL	Antikörper-ELISA	CPT- Antikörper	tierisches Material	C	LAV 61-0055-01	24.08.2022	Nachweis von Antikörpern gegen Corynebacterium pseudotuberculosis mittels ELISA		24.08.2022
4	SDL	Antikörper-ELISA	Mycobacterium bovis Antikörper	Blut Schwein	C	LAV 61-0057-01	06.06.2023	ELISA zum Nachweis von Antikörpern gegen Mycobacterium bovis in Blutproben von Schweinen		06.06.2023
4	SDL	Antikörper-ELISA	Brucella suis- Antikörper	Blut Schwein	C	LAV 61-0058-01	30.06.2023	Nachweis von Antikörpern gegen Brucella suis mittels ELISA		30.06.2023
4	SDL	Antikörper-ELISA	Peste des petits ruminants virus (PPRV) - Antikörper	Blut Schaf, Ziege, verwandte Wildtiere	C	LAV 61-0059-01	28.04.2025	Nachweis von Antikörpern gegen das Pest der kleinen Wiederkäuer Virus (PPRV) in Serum und Plasma von Schafen und Ziegen mittels ELISA		28.04.2025

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
4	SDL	Antikörper-ELISA	IgM-AK	Serum Pferd	C	LAV 63-0046-01	10.08.2021	Nachweis von IgM-Antikörpern gegen das West-Nil-Virus im ELISA aus Serum von Pferden		10.08.2021
4	SDL	Antikörper-ELISA	AI-Antikörper	Blut, Geflügel	C	LAV 63-0048-01	20.04.2022	Nachweis von Antikörpern gegen das Virus der Aviären Influenza aus Blutproben im ELISA		20.04.2022
4	SDL	Antikörper-ELISA	Flaviren-AK	Serum	C	LAV 63-0051-01	02.07.2024	Nachweis von Antikörpern gegen Flaviren im ELISA aus Serum von Tieren		02.07.2024
4	SDL	Bakterienisolierung	Chlostridien	tierisches Material, Bakterienkulturen	C	LAV 50-0046-05	06.06.2023	Kulturelle bakteriologische Untersuchung auf Clostridien, einschließlich Rauschbrand (Clostridium chauvoei) in tierischen Untersuchungsmaterialien		06.06.2023
4	SDL	Bakterienisolierung	Bacillus anthracis	tierisches Material, Bakterienkulturen	C	LAV 50-0047-04	12.11.2021	Kulturelle bakteriologische und bakterioskopische Untersuchung auf Bacillus anthracis in tierischen Untersuchungsmaterialien		12.11.2021
4	SDL	Bakterienisolierung	Mykobakterien	tierisches Material	C	LAV 50-0048-06	20.12.2021	Kulturelle bakteriologische Untersuchung von Mykobakterien in Organen und Kot		20.12.2021
4	SDL	Bakterienisolierung	coryneforme Bakterien, Listerien, Erysipelotrix-, Rhodococcus-Spezies	tierisches Material	C	LAV 50-0050-05	06.02.2023	Kulturelle bakteriologische Untersuchung auf Listerien in tierischen Untersuchungsmaterialien (außer Schweinekot)		06.02.2023
4	SDL	Bakterienisolierung	Salmonella-Spezies	tierisches Material	C	LAV 50-0055-06	22.03.2022	Kulturelle bakteriologische Untersuchung auf Salmonellen in tierischen Untersuchungsmaterialien, Umgebungstupfern und Futtermitteln		22.03.2022
4	SDL	Bakterienisolierung	Campylobacter-Spezies	tierisches Material	C	LAV 50-0056-06	22.03.2023	Kulturelle bakteriologische Untersuchung auf Campylobacter (einschließlich Campylobacter fetus spp. Veneralis) und Vibrionen in tierischen Untersuchungsmaterialien		22.03.2023
4	SDL	Bakterienisolierung	Brucellen	tierisches Material	C	LAV 50-0058-05	06.02.2023	Kulturelle bakteriologische Untersuchung auf Brucellen in tierischen Untersuchungsmaterialien		06.02.2023
4	SDL	Bakterienisolierung	Paenibacillus larvae	Bienen, Waben, Futterkranzproben und Honig	C	LAV 50-0061-07	17.01.2023	Kulturelle bakteriologische Untersuchung auf Amerikanische Faulbrut der Bienen in Honig, Futterkranzproben, Waben und Gemüll		17.01.2023
4	SDL	Bakterienisolierung	Taylorella equigenitalis	tierisches Material, Genitaltupfer	C	LAV 50-0108-03	06.02.2023	Kulturelle bakteriologische Untersuchung auf Taylorella equigenitalis in Genitalproben von Equiden		06.02.2023
4	SDL	ELISA	trächtigkeitsassoziiertes Glykoprotein	Blut, Milch	C	LAV 61-0037-02	02.07.2021	Nachweis von trächtigkeitsassoziierten Glykoproteinen (pregnancyassociated glycoprotein, PAGs) in Blut- oder Milchproben von Rindern mittels ELISA		02.07.2021

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
4	SDL	ELISA	Antikörper Hepatitis E	Blut	C	LAV 61-0052-02	29.04.2024	Nachweis von Antikörpern gegen das Hepatitis E Virus (HEV) in Serum und Plasma von Haus- und Wildschweinen mittels ELISA		29.04.2024
4	SDL	Erregerisolierung	Hefen, Prototheken	tierisches Material, Tupfer	C	LAV 50-0006-05	12.11.2021	Kulturelle Untersuchung auf Hefen/Prototheken in tierischen Untersuchungsmaterialien		12.11.2021
4	SDL	Erregerisolierung	Hautpilze	Haut- und Haarproben	C	LAV 50-0008-07	11.02.2022	Mykologische Untersuchung von Haut- und Haarproben tierischen Ursprungs auf Dermatophyten		11.02.2022
4	SDL	Erregerisolierung	Schimmelpilze, Hefen	Futtermittel	C	LAV 50-0014-05	12.11.2021	Untersuchung auf Schimmelpilze in Futtermitteln mittels kultureller Anzucht und Mikroskopie		12.11.2021
4	SDL	Feindifferenzierungsmethoden	biochemisch differenzierte Bakterien	Bakterienkulturen	C	LAV 50-0038-09	08.07.2022	Kulturelle Anzucht einschließlich Differenzierung von Mikroorganismen		08.07.2022
4	SDL	Feindifferenzierungsmethoden	Bakterien, gramnegativ, grampositiv	Bakterienkulturen	C	LAV 50-0040-05	10.02.2022	Gramfärbung zur Differenzierung von Mikroorganismen (Bakterien, Hefen) in tierischen Untersuchungsmaterialien		10.02.2022
4	SDL	Feindifferenzierungsmethoden	säurefeste Bakterien	Bakterienkulturen	C	LAV 50-0041-05	11.02.2022	Ziehl-Neelsen-Färbung zur Bakteriendifferenzierung in tierischen Untersuchungsmaterialien		11.02.2022
4	SDL	Feindifferenzierungsmethoden	Brucelle, Coxiellen, Chlamydien	tierisches Material	C	LAV 50-0042-05	10.02.2022	STAMP-Färbung zur Bakteriendifferenzierung in tierischen Materialien		10.02.2022
4	SDL	Feindifferenzierungsmethoden	Bacillus-Spezies	tierisches Material, Bakterienkulturen	C	LAV 50-0045-04	10.02.2022	Föth-Färbung zur Bakteriendifferenzierung in tierischen Untersuchungsmaterialien		10.02.2022
4	SDL	Ganzvirus-Antikörper-ELISA	BHV-1-Antikörper	Blut, Rind; Milch	C	LAV 61-0030-07	10.02.2022	Nachweis von Antikörpern der BHV-1 Infektion bei Rindern in Blut- und Milchproben mittels ELISA		10.02.2022
4	SDL	gB-ELISA	BHV-1-gB Antikörper	Blut, Rind; Milch	C	LAV 61-0030-07	10.02.2022	Nachweis von Antikörpern der BHV-1 Infektion bei Rindern in Blut- und Milchproben mittels ELISA		10.02.2022
4	SDL	gE-ELISA	BHV-1-gE-Antikörper	Blut, Rind	C	LAV 61-0030-07	10.02.2022	Nachweis von Antikörpern der BHV-1 Infektion bei Rindern in Blut- und Milchproben mittels ELISA		10.02.2022
4	SDL	Hämagglutinationshemmtest	NDV-Antikörper	Serum, Eidotter	C	LAV 63-0023-02	30.08.2021	Nachweis von Antikörpern gegen das Newcastle Disease Virus aus Serum bzw. Eidotter im Hämagglutinations-Hemmungstest		30.08.2021
4	SDL	Hämagglutinationshemmtest	AI-Antikörper	Blut, Geflügel, Vögel	C	LAV 63-0047-01	04.05.2021	Nachweis von Antikörpern gegen das Virus der Aviären Influenza aus Blutproben im HAH		04.05.2021
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Bakterien	tierisches Material	C	LAV 50-0019-05	12.07.2022	Gram-Färbung zum Nachweis von gramreaktiven Bakterien im histologischen Gewebeschnitt/zytologisches Präparat		12.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	säurefestes Material /Bakterien	tierisches Material	C	LAV 50-0020-05	28.07.2022	Ziel-Neelsen-Färbung zum Nachweis von säurefesten Mikroorganismen und Pigmenten / Materialien im histologischen Gewebeschnitt /zytologischen Präparat		28.07.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Bakterien, Pilze, Parasiten, Glykogen	tierisches Material	C	LAV 50-0021-06	28.07.2022	PAS-Reaktion nach McMANUS zum Nachweis von Polysacchariden, Mukopolysacchariden und Kohlenhydraten im histologischen Gewebeschnitt /zytologischen Präparat		28.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Eisenverbindungen	tierisches Material	C	LAV 50-0022-05	06.07.2022	Quincke-Reaktion zum Nachweis von zwei- und dreiwertigem Eisen im histologischen Gewebeschnitt		06.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Mastzellengranula	tierisches Material	C	LAV 50-0023-06	28.07.2022	Toluidinblau-Färbung zum Nachweis von metachromatischer Granula und anderen metachromatischen Substanzen im histologischen Gewebeschnitt /zytologischen Präparat		28.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Kalzium-/kalkhaltige Verbindungen	tierisches Material	C	LAV 50-0024-06	28.07.2022	Versilberung nach Kossa zum Nachweis von kalk- /kalziumhaltigen Materialien im histologischen Gewebeschnitt		28.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Amyloid	tierisches Material	C	LAV 50-0025-05	28.07.2022	Kongorot-Färbung zum Nachweis von Amyloid im histologischen Gewebeschnitt		28.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Eisenverbindungen	tierisches Material	C	LAV 50-0028-05	06.07.2022	Berlinerblau-Reaktion nach Perls zum Nachweis von dreiwertigem Eisen im histologischen Gewebeschnitt		06.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	kollagenes, retikuläres Bindegewebe	tierisches Material	C	LAV 50-0030-07	20.06.2022	Azan-Färbung nach Heidenhain zum Nachweis von kollagenem und retikulärem Bindegewebe im histologischen Gewebeschnitt		20.06.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Blut-, Knochenmarkszellen, Protozoen	tierisches Material	C	LAV 50-0031-05	12.07.2022	Giemsa-Färbung zur Differenzierung von Blut- und Knochenmarkszellen sowie zum Nachweis im histologischen Gewebeschnitt /zytologischen Präparat		12.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Nerven, Muskeldegenerationen	tierisches Material	C	LAV 50-0069-06	28.07.2022	Luxol Fast Blue-Färbung nach Klüver-Barrera zum Nachweis von Markscheiden der Nerven und von Muskeldegeneration im histologischen Gewebeschnitt		28.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Nerven, Muskeldegenerationen	tierisches Material	C	LAV 50-0070-01	28.07.2022	Panoptische Färbung nach Pappenheim zur Differenzierung von Blut- und Knochenzellen im histologischen Gewebeschnitt / zytologischen Präparat		28.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Fett	tierisches Material	C	LAV 50-0071-06	12.07.2022	Sudan-III-Hämalaun-Färbung zum Nachweis von Lipiden im histologischen Gewebeschnitt		12.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Mucine, Glykosaminoglykane	tierisches Material	C	LAV 50-0073-05	06.07.2022	Alicanblau-Färbung zum selektiven Nachweis von Muzinen im histologischen Gewebeschnitt		06.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Pilze	tierisches Material	C	LAV 50-0074-04	12.07.2022	Versilberung nach Grocott zum Nachweis von Pilzen im histologischen Gewebeschnitt/ zytologischen Präparat		12.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Kryptosporidien	tierisches Material	C	LAV 50-0079-05	12.07.2022	Hendriksen-Färbung zum Nachweis von Kryptosporidien im histologischen Gewebeschnitt		12.07.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
4	SDL	Histopathologische Diagnose	basophile und azidophile Strukturen	tierisches Material	C	LAV 50-0082-03	20.06.2022	Aufarbeitung von Gewebeproben, zytologischen Präparaten und Körperflüssigkeiten für die lichtmikroskopische Untersuchung und Hämalaun-Eosin-(HE- )Färbung - Grundsatzmethodik Histologie		20.06.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Gallefarbstoffe	tierisches Material	C	LAV 50-0104-04	28.07.2022	Fouchet-Van Gieson-Färbung nach Kutlick zum Nachweis von Gallepigment im histologischen Gewebeschnitt		28.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	kollagenes Bindegewebe, elastische Fasern	tierisches Material	C	LAV 50-0109-03	28.07.2022	Pikrosiriusrot-Färbung zum Nachweis kollagener und elastischer Fasern im histologischen Gewebeschnitt		28.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Melanin	tierisches Material	C	LAV 50-0110-03	28.07.2022	Argentaffine Reaktion nach Fontana-Masson zum Nachweis von Melanin und anderer argentaffiner Granula im histologischen Gewebeschnitt		28.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	versilberbare Bakterien	tierisches Material	C	LAV 50-0111-03	28.07.2022	Versilberung nach Warthin-Starry zum Nachweis von Bakterien im histologischen Gewebeschnitt		28.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Zweiwertiges Eisen	tierisches Material	C	LAV 50-0119-03	06.07.2022	Turnbull-Blau-Reaktion zum Nachweis von zweiwertigem Eisen im histologischen Gewebeschnitt		06.07.2022
4	SDL	Histopathologische Diagnose	Chlamydien, Coxiellen, Brucellen	tierisches Material	C	LAV 50-0120-04	28.07.2022	Stamp-Färbung zur Identifizierung von Bakterien im histologischen Gewebeschnitt/ zytologischen Präparat		28.07.2022
4	SDL	Immunohistochemischer Test	infektiöse Antigene	tierisches Material	C	LAV 50-0084-03	27.06.2022	Nachweis nicht infektiöser und infektiöser Antigene in diagnostischen Gewebeschnitten mittels Immunhistochemie		27.06.2022
4	SDL	Komplementbindungs- reaktion	Brucella ssp. Antikörper	Blut, Multispezies	C	LAV 60-0007-04	21.10.2022	Komplementbindungsreaktion zum Nachweis von Antikörpern gegen Brucella (Br.) abortus, Br. suis und Br. melitensis in Blutserumproben von Säugetieren		21.10.2022
4	SDL	Komplementbindungs- reaktion	Mycoplasma mycoides- Antikörper	Serum, Rind	C	LAV 61-0056-01	07.12.2022	Komplementbindungsreaktion zum Nachweis von Antikörpern gegen Mycoplasma mycoides ssp. mycoides		07.12.2022
4	SDL	MALDI-TOF	Mikroorganismen	Mikroorganismen		LAV 50-0121-05	25.03.2025	Kulturelle Anzucht einschließlich Differenzierung von Mikroorganismen mittels MALDI- TOF		25.03.2025
4	SDL	Mikroagglutinations- Reaktion	Leptospira ssp. Antikörper	Blut, Schwein, Rind, Schaf, Ziege	C	LAV 61-0007-05	02.02.2023	Serologischer Nachweis von Leptospiren-Antikörper in Blutproben mittels Mikroagglutinationsreaktion (MAR)		02.02.2023
4	SDL	Mikrodilutionsverfahren	Resistenz-Bestimmung	Bakterienkulturen	C	LAV 50-0122-02	11.03.2022	Resistenzbestimmung von Bakterien mittels MHK - Bestimmung mit dem Micronaut- System		11.03.2022
4	SDL	Mikroskopie	Viren, Bakterien, Bakteriophagen	tierisches Material	C	LAV 50-0035-08	23.10.2023	Transmissionselektronenmikrosko- pischer Direktnachweis von Viren und anderen Erregern mittels Negativkontrasttechnik in klinischen Materialien und daraus abgeleiteten Kulturen		23.10.2023

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
4	SDL	Mikroskopie	Tollwutvirus-Antigen	tierisches Material	C	LAV 50-0064-07	23.08.2022	Direkter immunfluoreszenztest (IFT) zum Nachweis von Tollwutvirus im Gehirn		23.08.2022
4	SDL	Nachweis des patholog. Prion-Proteins	pathologisches Prionprotein	tierisches Material	A	LAV 50-0065-08	24.03.2023	Untersuchung von Hirnmaterial auf BSE/CWD/TSE mittels ELISA		24.03.2023
4	SDL	Neutralisations- Immunfluoreszenz-Test	Tollwutvirus-Antikörper	Serum	C	LAV 63-0050-01	25.04.2025	Nachweis von Antikörpern gegen das Tollwutvirus aus Serum im FAVN		25.04.2025
4	SDL	Neutralisationstest	BHV-1-Antikörper	Blut, Rind	C	LAV 62-0011-02	30.08.2021	Nachweis von Antikörpern gegen das bovine Herpesvirus 1 (BHV-1) aus Blutproben im Neutralisationstest		30.08.2021
4	SDL	Neutralisationstest	BVD-Virus Antikörper	Blut, Rind, Wiederkäuer	C	LAV 62-0012-03	06.09.2021	Nachweis von Antikörpern gegen das BVD-Virus (BVDV) und andere Wiederkäuer-Pestviren aus Blutproben im Neutralisationstest und Neutralisations-Peroxidase-linked Antibody Assay (NPLA)		06.09.2021
4	SDL	Neutralisationstest	BDV Antikörper	Blut, Rind, Wiederkäuer	C	LAV 62-0012-03	06.09.2021	Nachweis von Antikörpern gegen das BVD-Virus (BVDV) und andere Wiederkäuer-Pestviren aus Blutproben im Neutralisationstest und Neutralisations-Peroxidase-linked Antibody Assay (NPLA)		06.09.2021
4	SDL	Neutralisationstest	Aujeszky-Virus-Antikörper	Blut, Schwein und andere	C	LAV 62-0013-01	30.08.2021	Nachweis von Antikörpern gegen das Aujeszky-Virus aus Blutproben im Neutralisationstest		30.08.2021
4	SDL	Neutralisationstest	EAV-Antikörper	Blut, Equiden	C	LAV 63-0036-02	05.07.2023	Nachweis von Antikörpern gegen das Virus der Equinen Arteritis im Serum-Neutralisationstest aus Blutproben von Pferden		05.07.2023
4	SDL	Neutralisationstest	Equine Herpesvirus- Antikörper (EHV-1, -4)	Blut, Equiden	C	LAV 63-0049-01	22.06.2022	Nachweis von Antikörpern gegen die equinen Herpesviren 1 und 4 aus Blutproben im Serumneutralisationstest (SNT)		22.06.2022
4	SDL	Neutralization-Peroxydase- Linked-Assay	Antikörper der Klassischen Schweinepest	Blut, Schwein	C	LAV 62-0014-01	06.09.2021	Nachweis von Antikörpern gegen das Virus der Klassischen Schweinepest (Pestivirus C) und anderen Pestviren aus Blutproben vom Schwein im Neutralisations-Peroxidase-linked Antibody Assay (NPLA)		06.09.2021
4	SDL	Objektträgerschnell- agglutination	Mp. gallisepticum, synoviae, meleagridis	Serum, Geflügel	C	LAV 63-0040-01	01.03.2018	Nachweis von Antikörpern gegen Mykoplasmen des Geflügels aus Serum von Hühnern und Puten in der Serum-Schnell-Agglutination (SSA)		01.03.2018
4	SDL	Objektträgerschnell- agglutination	S. gallinarum, pullorum	Serum, Geflügel	C	LAV 63-0043-01	01.03.2018	Nachweis von Antikörpern gegen S. gallinarum und S. pullorum aus Seren von Hühnern und Puten in der Serum-Schnell-Agglutination (SSA)		01.03.2018
4	SDL	Parasitennachweis	Parasiten	Bienen und Waben	C	LAV 50-0012-06	12.11.2021	Parasitologische Untersuchung von Bienen, Waben und Gemüllproben mittels Mikroskopie		12.11.2021
4	SDL	Parasitennachweis	Endoparasiten	tierisches Material	C	LAV 50-0066-06	22.03.2022	Untersuchung auf Endoparasiten in Kot, Magen- und Darminhalt, Kropf-, Rachen- und Schnabelhöhlenabstrichen mittels Mikroskopie		22.03.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
4	SDL	Parasitennachweis	Kryptosporidien	tierisches Material	C	LAV 50-0067-05	11.02.2022	HENRIKSEN-Färbung zum Kryptosporidiennachweis in Kotproben/Darminhalt		11.02.2022
4	SDL	Parasitennachweis	Ektoparasiten	tierisches Material	C	LAV 50-0068-05	12.11.2021	Untersuchung auf Ektoparasiten in tierischen Untersuchungsmaterialien mittels Mikroskopie		12.11.2021
4	SDL	PCR	Mollicutes	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0008-04	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Mollicutes in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels Venor GeM qEP Kit		24.08.2022
4	SDL	PCR	Paenibacillus larvae	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0079-03	23.08.2021	Molekularbiologischer Nachweis von Paenibacillus larvae in tierischen Materialien und Kulturen mittels konventioneller PCR		23.08.2021
4	SDL	PCR	Mycobakterien Gattung	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0089-02	28.02.2023	Molekularbiologischer Nachweis von Mycobakterien (Gattung und Differenzierung in M. avium subspecies avium bzw. hominisuis) in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time konventioneller PCR		28.02.2023
4	SDL	PCR (M-PCR Influenza-A spez.)	Influenza A Virus Gattung	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0033-05	08.11.2024	Molekularbiologischer Nachweis von Influenza A Virus RNA in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels Virotype Influenza A 2.0 RT-PCR Kit (Indical)		08.11.2024
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Mycobakterium avium ssp. Paratuberculosis	tierisches Material, Tupfer und Kulturen	C	LAV 64-0007-06	05.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Mycobacterium avium subspecies paratuberculosis in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR Kit: ADIAVET PARATB REAL TIME		05.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Bovines Herpesvirus Typ 1	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0009-05	23.08.2021	Molekularbiologischer Nachweis von bovinem Herpesvirus 1 in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		23.08.2021
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Porcines Herpesvirus Typ 1	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0010-05	23.08.2021	Molekularbiologischer Nachweis von Porcinem Herpesvirus Typ 1 in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		23.08.2021
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	SARS CoV 2	tierische und humane Materialien und Tupfer	C	LAV 64-0011-02	16.10.2023	Molekularbiologischer Nachweis von SARS CoV 2 in tierischen und humanen Materialien und Tupfern		16.10.2023
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Porcines Circovirus Typ 2	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0019-03	24.08.2021	Molekularbiologischer Nachweis von Porcinem Circovirus Typ 2 (PCV2) in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		24.08.2021
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Chlamydia und Chlamyphila Gattungen	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0020-06	19.10.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Chlamydiaceae (Spezies) sowie Chlamydia psittaci in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		19.10.2022
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	E.coli Verotoxin	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0023-05	23.08.2021	Molekularbiologischer Nachweis von E. coli - Verotoxigen in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		23.08.2021

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Mycoplasma bovis	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0025-06	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Mycoplasma bovis in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Mycoplasma hyopneumoniae	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0026-05	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Mycoplasma hyopneumoniae in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Mycoplasma gallisepticum	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0027-04	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Mycoplasma gallisepticum in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time Kit Bactotype Mg/Ms		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Koi Herpesvirus	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0028-04	12.06.2017	Molekularbiologischer Nachweis von Koi-Herpesvirus in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		12.06.2017
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Lawsonia intracellularis	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0048-06	28.02.2023	Molekularbiologischer Nachweis von Lawsonia intracellularis in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		28.02.2023
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Porcines Parvovirus	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0049-05	28.02.2023	Molekularbiologischer Nachweis von porcinem Parvovirus in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		28.02.2023
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Mycobacterium Tuberkulosis Komplex	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0054-03	23.08.2021	Molekularbiologischer Nachweis von Bakterien des Mykobakterium-Tuberkulosis-Komplexes in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		23.08.2021
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Bovines Herpesvirus Typ 4	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0056-04	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von bovinem Herpesvirus 4 mittels real-time PCR		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Ovines Herpesvirus Typ 2	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0057-03	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von ovinem Herpesvirus Typ 2 in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Equines Herpesvirus Typ 1 und 4	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0059-04	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis equinem Herpesvirus Typ 1 und 4 in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time RT-PCR		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Infektiöse Laryngotracheitis Virus	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0063-04	10.01.2022	Molekularbiologischer Nachweis vom Gallid Herpesvirus 1 (Virus der Infektiöse Laryngotracheitis, ILT) mittels real-time PCR		10.01.2022
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Brachyspira hyodysenteriae	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0072-04	28.02.2023	Molekularbiologischer Nachweis von Brachyspira hyodysenteriae in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		28.02.2023
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Brucellen	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0073-03	23.08.2021	Molekularbiologischer Nachweis von Brucella subspecies (Brucella Gattung) in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		23.08.2021
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Coxiella burnetii	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0076-03	26.03.2021	Molekularbiologischer Nachweis von Coxiella burnetii in tierischen Materialien, Tupfern mittels Adiavet Coxiella burnetii -Real time PCR Kit (Adiagene)		26.03.2021

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Leptospiren	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0077-03	23.08.2021	Molekularbiologischer Nachweis von Leptospiren (Gattung) in tierischen Materialien mittels real-time PCR		23.08.2021
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Mycoplasma synoviae	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0082-03	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Mycoplasma synoviae in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time Kit Bactotype Mg/Ms		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Mycoplasma meleagridis	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0083-03	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Mycoplasma meleagridis in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Neospora caninum	tierisches Material Kulturen und Tupfer	A	LAV 64-0084-02	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Neospora caninum in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Hepatitis E Virus	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0090-03	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Nukleinsäure von Hepatitis E-Viren in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time RT-PCR		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Virus der Afrikanischen Schweinepest	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0091-08	08.11.2022	Molekularbiologischer Nachweis des Virus der Afrikanischen Schweinepest (ASFV) in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time PCR		08.11.2022
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	CEV	tierisches Material	C	LAV 64-0095-01	06.09.2017	Molekularbiologischer Nachweis von Carp Edema Virus (CEV) in tierischen Materialien mittels real-time PCR		06.09.2017
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	ISAV	tierisches Material	C	LAV 64-0096-01	07.06.2018	Molekularbiologischer Nachweis des Virus der ansteckenden Blutarmut der Lachse (ISAV) in tierischen Materialien mittels real-time PCR		07.06.2018
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	WNV	tierisches Material	C	LAV 64-0097-02	03.09.2021	Molekularbiologischer Nachweis des West-Nil-Virus (WNV) in tierischen Materialien mittels real-time PCR		03.09.2021
4	SDL	PCR (RealTime PCR)	Francisella tularensis	tierisches Material, Kulturen	C	LAV 64-0098-01	04.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Francisella tularensis in tierischen Materialien und Kulturen mittels real-time PCR		04.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Usutu-Virus	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0005-03	06.04.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Usutu-Virus in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time RT-PCR		06.04.2022
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Lyssavirus	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0006-04	16.10.2023	Molekularbiologischer Nachweis von Lyssaviren in tierischen Materialien und Kulturen mittels real-time RT-PCR		16.10.2023
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Bovines Virusdiarrhoe Virus	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0012-09	16.11.2023	Molekularbiologischer Nachweis von bovinen Virusdiarrhoe Viren in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels RT-PCR Kit		16.11.2023
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome Virus	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0013-04	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Porcinem Reproductiven und Respiratorischen Syndrom Virus (PRRSV) in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time RT-PCR Kit Virotyp PRRSV		24.08.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmaterial (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	RHD Virus 1	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0014-02	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Nukleinsäure von Rabbit Haemorrhagic Disease Typ 1 Viren (RHDV 1) in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real- time RT-PCR		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	RHD Virus 2	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0015-02	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Nukleinsäure von Rabbit Haemorrhagic Disease Typ 2 Viren (RHDV 1) in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real- time RT-PCR		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	BTV Serotyp 3	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0016-01	24.06.2024	Molekularbiologischer Nachweis von Bluetongue-Virus Serotyp 3 in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen		24.06.2024
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Virus der Klassischen Schweinepest	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0018-07	29.01.2024	Molekularbiologischer Nachweis von klassischen Schweinepest Viren tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels RT- PCR Kit		29.01.2024
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	BRSV Virus	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0021-04	28.02.2023	Molekularbiologischer Nachweis von Bovinen Respiratorischen Syncytial-Viren in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time RT-PCR		28.02.2023
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	IHN Virus	Organe, Zellkulturüberstände	C	LAV 64-0029-03	08.11.2023	Molekularbiologischer Nachweis vom Virus der Infektiösen Hämatopoetischen Nekrose und vom Virus der Viralen Hämorrhagischen Septikämie der Salmoniden in tierischen Materialien und Kulturen mittels real-time RT-PCR		08.11.2023
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Virus der Frühjahrsvirämie der Cypriniden	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0032-02	25.08.2015	Molekularbiologischer Nachweis von SVC-Virus in Organen und Zellkulturüberständen mittels real- Time RT-PCR		25.08.2015
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Schmallenberg-virus	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0047-05	25.03.2025	Molekularbiologischer Nachweis von Schmallenberg- Orthobunyavirus (auch Schmallenbergvirus, SBV) in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time RT-PCR Kit virotype SBV 2.0		25.03.2025
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Bluetongue Virus Gattung und Subtyp 8	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0052-06	20.08.2024	Molekularbiologischer Nachweis von Bluetongue-Virus in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels Virotype BTV Plan/8 2.0 RT- PCR Kit (Indical)		20.08.2024
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Equines Arteritis Virus	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0058-02	11.06.2021	Molekularbiologischer Nachweis von Equinem Arteritis Virus (EAV) in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time RT- PCR		11.06.2021
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Infektiöses Bronchitis Virus	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0062-05	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von Viren der Infektiösen Bronchitis in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real- time RT-PCR		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Virus der Maul und Klauenseuche	tierisches Material und Tupfer	C	LAV 64-0064-03	05.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis des Virus der Maul- und Klauenseuche in tierischen Materialien und Tupfern mittels real-time RT-PCR		05.08.2022

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Bovines Parainfluenza Virus Typ 3	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0066-03	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von bovinem Parainfluenza-Virus Typ 3 in tierischen Materialien, Tupfern und Zellkulturen mittels real-time RT-PCR		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Aviäres Paramyxovirus Typ 1	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0067-03	24.08.2022	Molekularbiologischer Nachweis von aviären Paramyxovirus 1 in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time-RT-PCR		24.08.2022
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Canine Distemper Virus	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0070-03	24.08.2021	Molekularbiologischer Nachweis von Caninem Distemper Virus (CDV) -Staupe- in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time-RT-PCR		24.08.2021
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	BD-Virus	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0086-02	23.08.2021	Molekularbiologischer Nachweis des Border-Disease Virus (BDV) in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real-time RT-PCR		23.08.2021
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Influenza A H5	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0087-03	20.12.2021	Molekularbiologischer Nachweis von Influenza A-Virus vom Subtyp H5 in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real- time RT-PCR		20.12.2021
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Influenza A H7	tierisches Material Kulturen und Tupfer	C	LAV 64-0088-03	20.12.2021	Molekularbiologischer Nachweis von Influenza A-Virus vom Subtyp H7 in tierischen Materialien, Tupfern und Kulturen mittels real- time RT-PCR		20.12.2021
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Capripox-Virus	tierisches Material, Zellkulturen	C	LAV 64-0093-03	29.01.2024	Molekularbiologischer Nachweis von Capripoxvirus in tierischen Materialien und Kulturen mittels real-time RT-PCR		29.01.2024
4	SDL	PCR (RealTime Reverse Transkriptase)	Pankreasnekrose-Virus (IPNV)	tierisches Material, Zellkulturen	C	LAV 64-0094-02	07.06.2018	Molekularbiologischer Nachweis vom Virus der Infektiösen Pankreasnekrose (IPNV) in tierischen Materialien und Kulturen mittels real-time RT-PCR		07.06.2018
4	SDL	Schnellagglutination (Rose- Bengal-Test)	Brucella ssp. Antikörper	Blut, Schwein, Rind, Schaf, Ziege	C	LAV 60-0009-04	23.02.2023	Serumschnell-Agglutination zum Nachweis von Antikörpern gegen Brucella (Br.) abortus, Br. suis und Br. melitensis (Rose-Bengal-Test) in Blutproben von Säugetieren		23.02.2023
4	SDL	Sektion	makroskopische Befunde	Fische	C	LAV 45-0028-04	13.05.2024	Sektion von Fischkörpern, Fischkörpern und Fischorganen zur pathologisch- anatomischen Befunderhebung		13.05.2024
4	SDL	Sektion	makroskopische Befunde	tierisches Material	C	LAV 50-0083-02	23.08.2022	Sektion von Tierkörpern, Tierkörpern, Organen und Organteilen zur Erhebung makroskopischer Befunde		23.08.2022
4	SDL	Serumlangsamagglutination	Brucella abortus Antikörper	Blutplasma, Serum	C	LAV 60-0008-04	18.04.2023	Serumlangsam Agglutination zum Nachweis von Antikörpern gegen Brucella abortus in EDTA Blutplasma und Serumproben von Rindern		18.04.2023
4	SDL	Virussolierung	Viren	tierisches Material	C	LAV 60-0001-08	26.03.2025	Virussolierung in Zellkulturen - Grundsatzmethode -		26.03.2025
4	SDL	Virussolierung	Viren	tierisches Material	C	LAV 60-0002-05	26.03.2025	Virussolierung im Brutei aus tierischem Material - Grundsatzmethodik-		26.03.2025

Prüfbereich Nummerierung TUA	Standort	Prüfart Prüftechnik / Detektor	Analyt / Messgröße	Prüfmateriale (Matrix)	Flex- Kategorie	Kurztitel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Ausgabestand: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Titel: Norm /normatives /normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	Modifikation / Einschränkung / Tierart	Ausgabedatum interne Prüfvorschrift
4	SDL	Virusisolierung	Virus der Klassischen Schweinepest	tierisches Material Zellkulturen	C	LAV 62-0001-06	16.08.2021	Anzüchtung und Nachweis des Virus der Klassischen Schweinepest (KSP) aus Organmaterial oder Blut in der Zellkultur		16.08.2021
4	SDL	Virusisolierung	Aujeszký-Virus	tierisches Material	C	LAV 62-0002-06	07.02.2025	Virologische Anzüchtung des Aujeszký-Virus aus tierischem Material und Tupferproben in der Zellkultur		07.02.2025
4	SDL	Virusisolierung	Bovines Diarrhoe Virus	tierisches Material	C	LAV 62-0007-04	31.03.2025	Anzucht und Nachweis des Virus der Bovinen Virusdiarrhoe (BVDV) aus tierischem Material in der Zellkultur		31.03.2025
4	SDL	Virusisolierung	BHV-1-Virus	tierisches Material	C	LAV 62-0008-03	15.06.2021	Anzüchtung und Nachweis des Bovinen Herpesvirus-1 (BHV-1) aus tierischem Material und Tupferproben in der Zellkultur		15.06.2021
4	SDL	Virusisolierung	VHS-Virus, IHN-Virus	tierisches Material Fische	C	LAV 62-0020-06	19.09.2023	Infektiöse hämatopoetische Nekrose (IHN) und Virale hämorrhagische Septikämie (VHS) -Virusanzucht in Zellkulturen aus Organen		19.09.2023
4	SDL	Virusisolierung	IPN-Virus	tierisches Material Fische	C	LAV 62-0021-05	06.09.2021	Infektiöse Pankreasnekrose (IPN) - Anzucht in Zellkulturen aus Organen		06.09.2021
4	SDL	Virusisolierung	SVC-Virus	tierisches Material	C	LAV 62-0022-06	19.09.2023	Anzucht des Spring Viraemia of Carp Virus (SVCV) in Zellkulturen und Vorbereitung des Materials für die PCR		19.09.2023
4	SDL	Virusisolierung	AI-Virus	tierisches Material	C	LAV 63-0003-07	10.08.2022	Anzüchtung des Virus der Aviären Influenza im Brutei aus tierischem Material und Vorbereitung des Materials für die PCR		10.08.2022
4	SDL	Virusisolierung	Aviäres Paramyxovirus	tierisches Material	C	LAV 63-0004-04	30.08.2021	Virologische Anzüchtung von Aviären Paramyxoviren-1 aus tierischem Material in der Zellkultur und im Brutei		30.08.2021
4	SDL	Virusisolierung	Tollwutvirus	tierisches Material	C	LAV 63-0005-05	23.11.2022	Anzüchtung von Tollwutvirus in der Zellkultur		23.11.2022
4	SDL	Virusisolierung	Equine Herpesviren (EHV-1, -4)	tierisches Material	C	LAV 63-0034-06	20.04.2022	Virologische Anzüchtung von Pferdeherpesviren in der Zellkultur aus klinischem Material und Vorbereitung des Materials für die PCR		20.04.2022