

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14342-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 22.12.2010 bis 23.06.2013

Urkundeninhaber:

KIN GmbH
Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster

für ihr Prüflaboratorium

Abteilung Qualitätssicherung

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, sensorische und histologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln;
mikrobiologische Untersuchungen von Trinkwasser nach Anlage 1 und 3 der Trinkwasserverordnung: 2001;
mikrobiologische Untersuchungen von pflanzlichen Rohstoffen, Wirkstoffen und Kosmetika;
physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und sensorische Untersuchungen von Lebensmittelverpackungen;
Probenahme von Roh- und Trinkwasser;
Wärmeverteilungsmessung; Temperaturentwicklungsmessungen und F-Wert-Ermittlung bei Wärmebehandlungsprozessen von Nahrungsmitteln

verwendete Abkürzungen: siehe ab Seite 11

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.1 Gravimetrische Gehaltsanalytik von Lebensmittelinhaltsstoffen und Lebensmittelbestandteilen*

Verfahren der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB:

L 00.00-18 2002-12	Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
L 06.00-3 2004-07	Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen
L 06.00-4 2007-04	Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen
L 06.00-6 1980-09	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

Veröffentlichte- und Hausverfahren:

VÖ CH 001 1998-07	Methodensammlung der Gravimetrie von Lebensmitteln
KIN CH 002 1996-09	Fettgewinnung aus Lebensmitteln mittels Kaltextraktion

1.2 Photometrische Gehaltsanalytik sowie enzymatische Bestimmungen von Lebensmittelinhaltsstoffen*

Verfahren der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB:

L 06.00-8 1980-09	Bestimmung des Hydroxiprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
L 06.00-9 2008-06	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
L 07.00-24 1983-05	Bestimmung von Saccharose in Fleischerzeugnissen
L 08.00-14 2008-06	Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion

1.3 Physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

Verfahren der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB:

L 06.00-20 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas
-----------------------	---

1.4 Titrimetrische Gehaltsbestimmungen von Lebensmittelinhaltsstoffen*

Verfahren der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB:

L 06.00-7 2007-04	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
L 07.00-5/2 1980-09	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleischerzeugnissen
L 13.00-6 1991-06	Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen
L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
L 26.11.03-7 2002-12	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Tomatenmark (Luff-Schoorl-Methode)

Veröffentlichte- und Hausverfahren:

VÖ CH 037 2009-12	Bestimmung von Sulfit (schwefliger Säure) in Lebensmitteln mittels Destillation; Verfahren nach Zonneveld-Meyer
----------------------	---

1.5 Bestimmung des pH-Wertes und der Wasseraktivität in Lebensmitteln, Futtermitteln, pharmazeutischen Produkten und Kosmetika*

Verfahren der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB:

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

1.8 Mengen- und Spurenelementbestimmung mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) und Atomemissionsspektrometrie (AES) in Lebensmitteln und Futtermitteln*

Verfahren der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB:

L 00.00 - 19/1 2003-12	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln; Teil 1: Druckaufschluss
L 00.00 - 19/2 1993-08	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme
L 31.00 - 10 1997-01	Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften.

1.9 Qualitativer Nachweis von kondensierten Phosphaten und Farbstoffen mittels Dünnschichtchromatographie in Lebensmitteln*

Verfahren der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB:

L 06.00-15 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnisse
-----------------------	--

2 Mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen an Lebensmitteln, Futtermitteln, pharmazeutischen Produkten und Kosmetika

2.1 Mikrobiologische Untersuchungen - Kulturelle Verfahren (aerob und anaerob), Tropfplatten-, Titer-, MPN-, Anreicherungs- und Membranfiltrationsverfahren, Oberflächenkeimgehaltsbestimmung*

Verfahren der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB:

L 00.00-20 2008-12	Nachweis von Salmonellen
L 00.00-33 2006-09	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren bei 30 C
L 00.00-55 2004-12	Bestimmung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln
L 00.00-67 2002-05	Nachweis von Salmonellen mittels Impedanz-Verfahren

L 01.00-3 1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis
L 01.00-25 1997-09	Bestimmung der Escherichia coli in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis
L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten
L 06.00-19 1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen
L 06.00-25 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae
L 06.00-39 1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen
L 06.00-43 1998-09	Zählung von Pseudomonas spp. in Lebensmitteln
 Verfahren nach DIN, ISO:	
DIN EN ISO 11290-1 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2005-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes - Teil 2: Zählverfahren
ISO 15213 2003-05	Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien
DIN ISO 16649-2 2009-12	Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid
DIN ISO 21528-1 2009-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis und Zählung mittels MPN-Technik mit Voranreicherung

Verfahren nach Ph. Eur.:

Ph. Eur. Kat. 2 2006-06	Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer Zubereitungen nach Ph. Eur. - Kategorie 2
Ph. Eur. Kat. 3A 2006-06	Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer Zubereitungen nach Ph. Eur. - Kategorie 3A
Ph. Eur. Kat. 3B 2006-06	Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer Zubereitungen nach Ph. Eur. - Kategorie 3B
Ph. Eur. Kat. 4A 2006-06	Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer Zubereitungen nach Ph. Eur. - Kategorie 4A
Ph. Eur. Kat. 4B 2006-06	Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer Zubereitungen nach Ph. Eur. - Kategorie 4B
Ph. Eur. KONS 2008-11	Prüfung pharmazeutischer Zubereitungen auf ausreichende Konservierung

Veröffentlichte- und Hausverfahren:

KIN MI 002 1996-03	Untersuchung von verdorbenen Konserven / Fehlprodukten
VÖ MI 003 2005-04	Haltbarkeitsprüfung von Vollkonserven, Sauerkonserven und Tropenkonserven

2.2 Qualitative molekularbiologische Untersuchungen

Molekularbiologische Untersuchungsmethoden nach § 64 LFGB zum Nachweis von Mikroorganismen*

L 00.00-95 (V) 2006-12	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln; PCR Verfahren
L 00.00-98 2010-12	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln Realtime PCR-Verfahren

3 Mikrobiologische Untersuchung von Trinkwasser nach Anlage 1 und 3 der Trinkwasserverordnung: 2001 #

3.1 Probenahme

DIN 38402-A 14 1986-03	Probenahme von Rohwasser und Trinkwasser
DIN EN ISO 5667-1 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahme- programmen und Probenahmetechniken
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2004-05	Wasserbeschaffenheit, Probenahme; Anleitung zur Konservierung und Handhabung von Wasser-proben
DIN EN ISO 6222 1999-07	Wasserbeschaffenheit – Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen
DIN EN ISO 8199 2008-01	Wasserbeschaffenheit – Allgemeine Anleitung zur Zählung von Mikroorganismen durch Kulturverfahren
DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit – Probenahmen für mikrobiologische Untersuchungen

3.2 Mikrobiologische Parameter

TVO 001 2010-11	Probenahme und mikrobiologische Untersuchung von Trinkwasser inklusive Untersuchung auf Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)
Trinkwasserverordnung 05.12.1990	Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähr- agarmedium (Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C)
DIN EN ISO 16266 2008-05	Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa durch Membranfiltration
DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2001-07	Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren

Diese Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde gemäß den Forderungen des Gesetzgebers.

B 80.30-3 (EG) 2002-09	Weitere Vorschriften für die Prüfung auf Einhaltung der Migrationsgrenzwerte
B 80.30-4 (EG) 2008-10	Kunststoffe, Teil 1: Leitfaden für die Auswahl der Prüfbedingungen und Prüfverfahren für die Gesamtmigration (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-1, 2002-7)
B 80.30-6 (EG) 2008-10	Kunststoffe, Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-3, 2002-7)
B 80.30-8 (EG) 2002-10	Kunststoffe, Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Lebensmittel mittels Zelle (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-5, 2002-7)
B 80.30-10 (EG) 2002-10	Kunststoffe, Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Lebensmittel mit einem Beutel (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-7, 2002-7)
B 80.30-12 (EG) 2002-10	Kunststoffe, Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Lebensmittel durch Füllen des Gegenstandes (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-9, 2002-7)
B 80.30-17 (EG) 2002-10	Kunststoffe, Teil 14: Prüfverfahren für „Ersatzprüfung“ für die Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95%igem Ethanol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-14, 2002-12)
B 80.30-18 (EG) 2002-10	Kunststoffe, Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso-Octan und/oder 95%igem Ethanol (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 1186-15, 2002-12)
B 80.00-4 2008-10	Sensorische Prüfungen Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel (nach DIN 10955)

Veröffentlichte- und Hausverfahren:

VÖ ME 001 2010-04	Siegelnahtprüfung von Weichpackungen (Kriechmitteltest)
VÖ CH 004 2002-06	Messung des Sauerstoff- und Kohlendioxidgehaltes im Kopfraum

KIN ME 001 2010-04	Verschußprüfung von Konservendosen
KIN ME 002 2010-09	Dichtigkeitsprüfung von Verpackungen
VÖ MI 045 2003-02	Bestimmung der Oberflächenkoloniezahl von Folien bzw. Karton und Pappe (in Anlehnung an DIN 54378)

7 Immunoenzymatische Untersuchungen

Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen mit der ELISA-Technik

Verfahren der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB:

L 06.00-47 2002-12	Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen, Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)
L 06.00-53 2004-12	Bestimmung von Geweben des Zentralen Nervensystems durch Nachweis des sauren Gliafaserproteins in Fleisch und Fleischerzeugnissen

8 Physikalische Messungen

VA KIN TE 001 2010-06	Wärmeverteilungsmessung bei Wärmebehandlungsprozessen
VA KIN TE 002 2010-06	Temperaturentwicklungsmessung und F-Wert Ermittlung bei Wärmebehandlungsprozessen

verwendete Abkürzungen:

B	Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB - Bedarfsgegenstände
KIN CH	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der chemischen Analytik
KIN ME	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der Verpackungsprüfung
KIN MI	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der Mikrobiologie
KIN SE	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der Sensorik

KIN TE	Hausverfahren der KIN GmbH im Bereich der thermischen Untersuchungen in Anlehnung an die FDA zur Registrierung
L	Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB - Lebensmittel
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Gesetzbuch
Ph. Eur.	Europäisches Arzneibuch
TVO	Trinkwasserverordnung
VÖ CH	Veröffentlichung im Bereich der chemischen Analytik der KIN GmbH
VÖ ME	Veröffentlichung im Bereich der mechanischen Untersuchung von Verpackungsmitteln der KIN GmbH
VÖ MI	Veröffentlichung im Bereich der Mikrobiologie der KIN GmbH
VÖ SE	Veröffentlichung im Bereich der Sensorik der KIN GmbH