

Stammliste Va

Codierung	Verfahrenstitel	Akkreditiert nach TrinkWVo	Flex.l akkr. Verfahren	Flexibel akkreditiert (*)	Flexibel akkreditiert(**)
VA B 80.00-1	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Teil 1. quantitatives Tupfverfahren		x	x	
VA B 80.00-3	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; Teil 3: Abklatschverfahren		x	x	
VA B 80.00-4	Sensorische Prüfung: Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel		x		
VA B 80.30-10	Bestimmung der Migration von Kunststoffen, Beutelmethode		x		
VA B 80.30-1-18	Bestimmung der Migration von Kunststoffen		x		
VA B 80.30-12	Bestimmung der Migration von Kunststoffen, Füllen des Gegenstandes		x		
VA B 80.30-17	Bestimmung der Migration von Kunststoffen, Ersatzprüfungen		x		
VA B 80.30-6	Bestimmung der Migration von Kunststoffen, Vollständiges Eintauchen		x		
VA B 80.30-8	Bestimmung der Migration von Kunststoffen, Zellenmethode		x		
VA B 80.56-6	Sensorische Prüfung: Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel Teil: Geruch		x		
VA B 80.56-7	Sensorische Prüfung: Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel Teil: 2: Geschmacksübertragung		x		
VA KIN CH 001	Präparativ-gravimetrische Analyse wertbestimmender Anteile von Futtermitteln und Lebensmitteln		x	x	
VA KIN CH 002	Fettgewinnung aus Lebensmitteln mittels Kaltextraktion		x		
VA KIN CH 008	Bestimmung von Natrium in Lebensmitteln		x		x
VA KIN CH 009	Bestimmung von Calcium in Lebensmitteln und Futtermitteln		x		x
VA KIN CH 010	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Futtermitteln, Verfahren nach Dumas		x	x	
VA KIN CH 012	Bestimmung des Gehaltes an Rohprotein, Rohfett, Feuchtigkeit und Rohasche in Futtermitteln mittels NIR-Methode		x		
VA KIN CH 014	Bestimmung des Kochsalzgehaltes, potentiometrisch		x	x	
VA KIN CH 015	Eiweiß- und Rohproteinbestimmung in Lebens- und Futtermitteln (Kjeldahl-Methode)		x	x	
VA KIN ME 001	Verschlussprüfung von Konservendosen		x		
VA KIN ME 002	Dichtigkeitsprüfung von Verpackungen		x		
VA KIN MI 002	Untersuchung von verdorbenen Vollkonserven / Fehlprodukten		x	x	
VA KIN TE 001	Temperaturverteilungsmessung		x		
VA KIN TE 002	Temperatureintragsmessung		x		
VA L 00.00-10	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln; (Modifikation Probenaufschluss, Trennsäule)		x		
VA L 00.00-18	Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln		x	x	
VA L 00.00-19/1	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln; Teil 1: Druckaufschluss		x		
VA L 00.00-20	Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln und Futtermitteln (ohne Anhang D)		x	x	
VA L 00.00-28	Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln		x		
VA L 00.00-33	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus, Koloniezählverfahren bei 30 °C		x	x	
VA L 00.00-55	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und anderen Species) in Lebensmitteln Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar nach DIN EN ISO 6888-1)		x	x	
VA L 00.00-85	Bestimmung von Vitamin C mit HPLC		x		
VA L 00.00-9	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln		x		
VA L 00.00-95(V)	Aufarbeitung und Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln, Real Time PCR-Verfahren (Bioteccon Diagnostics foodproof® ShortPrep II S 400 02 2019-09; Bioteccon Diagnostics foodproof® Listeria monocytogenes Detection Kit R 300 23 2017-09)		x	x	
VA L 00.90-22	Sensorische Prüfverfahren - Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils (nach DIN EN ISO 13299)		x	x	
VA L 00.90-4	Rangordnungsprüfung		x	x	
VA L 00.90-6	Untersuchung von Lebensmitteln, Sensorische Prüfverfahren; Einfach beschreibende Prüfung Modifikation: keine Probenverschlüsselung		x	x	
VA L 00.90-7	Sensorische Prüfverfahren: Dreiecksprüfung		x	x	
VA L 01.00-3	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (nach DIN 10172-3)		x	x	
VA L 01.00-37	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren		x	x	
VA L 06.00-13	Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren		x		

Stammliste Va

VA L 06.00-19	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Tropfplattenverfahren		x	x	
VA L 06.00-2	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		x		
VA L 06.00-20	Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Dumas		x		
VA L 06.00-25	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch		x	x	
VA L 06.00-3	Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren; Referenzverfahren		x	x	
VA L 06.00-4	Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen		x	x	
VA L 06.00-47	Immunoenzymatischer Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen, ELISA-Verfahren im Mikrotitersystem (NEOGEN Corporation Biokits for Species Identification – Beef (Cooked) 902013L (Rind) 2019-06; NEOGEN Corporation Biokits for Species Identification – Pork (Cooked) 902012N (Schwein) 2019-06; NEOGEN Corporation Biokits for Species Identification – Sheep (Cooked) 902022K (Schaf) 2019-06; NEOGEN Corporation Biokits for Species Identification – Poultry (Cooked) 902023H (Geflügel) 2019-06)		x	x	
VA L 06.00-53	Bestimmung von Geweben des ZNS durch Nachweis des sauren Gliafaserproteins in Fleisch und Fleischerzeugnissen- Enzymimmunologischer Nachweis (r-biopharm AG Testkits RIDASCREEN® Risk Material R6701 2015-09)		x	x	
VA L 06.00-6	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches verfahren nach Weibull-Stoldt; Referenzverfahren		x	x	
VA L 06.00-7	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren		x	x	
VA L 06.00-8	Bestimmung des Hydroxiprolingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss		x	x	
VA L 06.00-9	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		x	x	
VA L 07.00-56	Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen		x		x
VA L 07.00-60	Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit; Spektralphotometrisches Verfahren		x	x	
VA L 08.00-57	Bestimmung von Cholesterin in Wurstwaren; Gaschromatographisches Verfahren		x	x	
VA L 08.00-60	Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren, Screeningverfahren		x		
VA L 10.00-5	Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren		x		
VA L 13.00-45	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; GC von Fettsäuremethylestern		x	x	
VA L 20.01/02-2	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen		x	x	
VA Ph. Eur. Harm 2.6.12 und 2.6.13	Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte: Zählung der vermehrungsfähigen MOs und Nachweis spezifizierter MOs		x		
VA Ph. Eur. Kat. 03 A	Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer Zubereitungen nach Ph. Eur. Kategorie 3 A		x		
VA Ph. Eur. Kat. 03 B	Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer Zubereitungen nach Ph. Eur. Kategorie 3 B		x		
VA Ph. Eur. Kat. 04 A	Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer Zubereitungen nach Ph. Eur. Kategorie 4 A		x		
VA Ph. Eur. Kat. 04 B	Prüfung der mikrobiellen Qualität pharmazeutischer Zubereitungen nach Ph. Eur. Kategorie 4 B		x		
VA Ph. Eur. 5.1.3	Prüfungen pharmazeutischer Zubereitungen auf ausreichende Konservierung		x		
VA VÖ CH 054	Bestimmung von Rohasche in Futtermitteln und in Lebensmitteln		x	x	
VA VÖ CH 056	Bestimmung von Rohfett in Futtermitteln und in Lebensmitteln		x	x	
VA VÖ CH 058	Bestimmung der Feuchtigkeit in Futtermitteln und in Lebensmitteln		x	x	
VA VÖ CH 068	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Lebensmitteln (Luff-Schoorl-Methode)		x	x	
VA VÖ CH 076	Messung des pH Wertes in Lebensmitteln und Futtermitteln		x		
VA VÖ CH 081	Bestimmung der Anteile an Knochenpartikeln in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur quantitativen histologischen Untersuchung		x		
VA VÖ DIN 10952 1 und 2	Sensorische Prüfverfahren- Bewertende Prüfung mit Skale (L 00.90-3 vom 1983-11)		x	x	
VA VÖ DIN EN ISO 10523	Bestimmung des pH-Wertes in Trinkwasser (Wasserstoffionenkonzentration)	x			
VA VÖ DIN EN ISO 11290-1	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp</i> Teil 1: Nachweisverfahren		x	x	
VA VÖ DIN EN ISO 14189	Wasserqualität-Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Membranfiltration	x			
VA VÖ DIN EN ISO 16266	Wasserbeschaffenheit- Nachweis und Zählung von <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , Membranfiltration	x			
VA VÖ DIN EN ISO 16649-3	Mikrobiologie der LM Kette- Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> (MPN Verfahren)		x	x	
VA VÖ DIN EN ISO 7899-2	Wasserbeschaffenheit- Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken, Membranfiltration	x			
VA VÖ DIN EN ISO 9308-1	Wasserbeschaffenheit-Zählung von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Bakterien- Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora	x			
VA VÖ DIN ISO 16649-2	Mikrobiologie von LM und FM - Horizontales Verfahren zur Zählung von β -Glucuronidase positiven <i>Escherichia coli</i> bei 44 °C auf Trypton-Galle-Glucuronid-medium (TBX-Agar)		x	x	
VA VÖ DIN ISO 21528-1	Mikrobiologie von LM und FM-Horizontales Verfahren zum Nachweis von Enterobacteriaceae in Lebens- und Futtermitteln		x	x	
VA VÖ ISO 11731	Wasserbeschaffenheit – Zählung von Legionellen (Matrix A – Wasser mit wenig Begleitflora; z.B. Trinkwasser)	x			
VA VÖ ISO 15213	Mikrobiologie von LM und FM-Horizontales Verfahren zur Zählung von unter anaeroben Bedingungen wachsenden Sulfid-reduzierenden Bakterien		x	x	
VA VÖ ISO 15214	Mikrobiologie von LM und FM-Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien- Koloniezählverfahren bei 30 °C		x	x	
VA VÖ ME 001	Siegelnahtprüfung von Weichpackungen (Kriechmitteltest)		x		
VA VÖ ME 004	Messung des Sauerstoff- und Kohlendioxidgehaltes im Kopfraum		x		
VA VÖ MI 003	Haltbarkeitsprüfung von Vollkonserven, Sauerkonserven und Tropenkonserven		x	x	
VA VÖ MI 045	Bestimmung der Oberflächenkoloniezahl von Folien bzw. Karton und Pappe		x	x	
VA VÖ MI 055	Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella spp.</i> in LM und FM mittels MDS (3M™ Molecular Detection Assay MDA2SAL96 70-2007-8807-6 7100062349 2018-08)		x	x	

Stammliste Va

VA VÖ MI 056	Nachweis von Tierarten durch real-time PCR in Lebensmittel und Futtermitteln (GEN-IAL Simplex Easy Spin Food DNA kit 50 rxn GN007-50 2022-01; GEN-IAL First-Animal Tetra 1 PCR Kit GN 111-50 2022-01; GEN-IAL First-Pork PCR Kit GN 112-5 2022-01; GEN-IAL First Horse PCR Kit GN 108-50 2022-01)		x	x	
VA VÖ MI 057	Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmittel und Futtermitteln mittels real-time PCR (GEN-IAL Simplex Easy Spin Food DNA kit 50 rxn GN007-50 2022-01; GEN-IAL gen Control Duplex p35S/T-nos PCR Kit GN 300-50 2022-01; GEN-IAL First Plant PCR Kit GN 214-50 2022-01)		x	x	
VA VÖ MI 058	Bestimmung der coliformen Keime in Lebensmittel und Futtermitteln (Hausverfahren zu ASU L 01.00-3)		x	x	
VA VÖ MI 059	Qualitativer Nachweis von Listeria spp. und Listeria monocytogenes in Lebensmittel und Futtermitteln mittels MDS (3M™ Molecular Detection Assay 70-2007-8728-4 7100041178 2018-08)		x	x	