

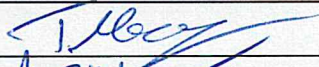
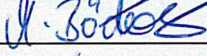

LOHMANN & Co. AG Labor Ein Unternehmen der 	Qualitätsmanagement- Liste	Seite 1 von 6 Id.-Code: QML-016-18
Masterliste akkreditierter Prüfanweisungen		

Masterliste akkreditierter Prüfverfahren

Der Geltungsbereich der Akkreditierung ergibt sich aus der Anlage zur Akkreditierungsurkunde / Aktenzeichen PL-18282-01.

1 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln (flexibler Geltungsbereich)

ASU L 00.00-20 2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln- Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen- Teil1: Nachweis von <i>Salmonella spp.</i> (Modifizierung: Festes Selektivmedium: XLT4 statt XLD)
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln- Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren (Modifizierung: Einzelansatz)
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln- Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von- <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifizierung: Bestätigung PCR)
ASU L 00.00-55 2024-08	Untersuchung von Lebensmitteln- Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven-Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln- Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Modifizierung: Einzelansatz, RapidStaph-Agar)

	Name	Datum	Unterschrift
erstellt	<u>Tina Meyer (QMB)</u>	<u>25.02.2026</u>	
geprüft	<u>Marisa Bödecker (stellv. QMB)</u>	<u>25.02.2026</u>	
freigegeben	<u>Dr. Jan Bernd Barhorst (Laborleiter)</u>	<u>25.02.2026</u>	

Masterliste akkreditierter Prüfanweisungen

ASU L 00.00-88/2 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln- Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen- Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren (Modifizierung: Einzelansatz, Bebrütung 48h (\pm 2h) bei 30°C)
ASU L 00.00-107/1 2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln- Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter spp.</i> - Teil 1: Nachweisverfahren (Modifizierung: CampyFood-Bouillon, Bestätigung durch PCR)
ASU L 00.00-107/2 2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln- Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter spp.</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren (Modifizierung: CampyFood- Bouillon, Bestätigung durch PCR)
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln- Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln- Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Abweichung: Einzelansatz; Bebrütung 48h \pm 4h, Spatelverfahren)
ASU L 00.00-189/1 2023-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Clostridium spp.</i> Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden <i>Clostridium spp</i> durch Koloniezählverfahren (Modifizierung: DCA- Agar)
ASU L 00.00-189/2 2024-11	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Clostridium spp.</i> Teil 2: Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> durch Koloniezählverfahren

Masterliste akkreditierter Prüfanweisungen

ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifizierung: Einzelansatz, 72 h bei 25°C, hier: für Fleisch- und Fleischerzeugnisse)
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten- Teil 1: Koloniezählverfahren bei 37°C (Modifizierung: Einzelansatz, Matrix Fleisch und Fleischerzeugnisse)
ASU L 06.00-16 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln- Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen- Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-19 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren (Modifizierung: Einzelansatz, Bebrütung 48h (±2h) bei 30°C)
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: Einzelansatz)
ASU L 06.00-25 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch- Tropfplatten-Verfahren (Modifizierung: Einzelansatz)
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: Tropfplatten- und Spatelverfahren, Einzelansatz)

Masterliste akkreditierter Prüfanweisungen

ASU L 06.00-43
2011-06

Untersuchung von Lebensmitteln- Zählung von *Pseudomonas*
spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
(Modifizierung: Einzelansatz)

PA-111-05
2026-02

Bestimmung der Anzahl von aeroben/anaeroben Sporenbildnern
in Fleisch und Fleischerzeugnissen

2 Molekularbiologische Bestimmung von spezifischen Keimen in Fleisch und Fleischerzeugnissen

BioRad iQ-Check
Salmonella II,
Art.-Nr. 3578123
2021-10

Nachweis und Bestätigung von *Salmonella spp.* in Fleisch und
Fleischerzeugnissen über Real-Time PCR System (CFX96™-
System)

BioRad iQ-Check Listeria
monocytogenes II
Art. Nr. 3578124
2014-09
2023-06

Nachweis und Bestätigung von *Listeria monocytogenes* in
Fleisch und Fleischerzeugnissen über Real-Time PCR System
(CFX96™-System)

BioRad iQ-Check
Campylobacter
Art. Nr. 3578135
2017-03

Nachweis und Bestätigung von *Campylobacter* in Fleisch und
Fleischerzeugnissen über Real-Time PCR System (CFX96™-
System)

3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen

LOHMANN & Co. AG Labor Ein Unternehmen der 	Qualitätsmanagement- Liste	Seite 5 von 6 Id.-Code: QML-016-18
Masterliste akkreditierter Prüfanweisungen		

3.1 Probenvorbereitung

ASU L 06.00-1 Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur
2024-11 chemischen Untersuchung

3.2 Bestimmung von Kennzahlen mittels Elektrodenmessung in Fleisch und Fleischerzeugnissen

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

3.3 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen

ASU L 06.00-3 Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung des
2014-08 Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen-
Gravimetrisches Verfahren- Referenzverfahren
(Modifizierung: Trocknung mittels Halogen-Technik)

ASU L 06.00-4 Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung der Asche in
2017-10 Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren- Gravimetrisches
Verfahren (Referenzverfahren)
(Modifizierung: Veraschung bei 600°C)

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

3.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen

Masterliste akkreditierter PrüfanweisungenASU L 06.00-7
2014-08Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung des
Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen-
Titrimetrisches Verfahren nach KjeldahlASU L 07.00-5/1
2010-01Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung des
Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen-
Potentiometrische Endpunktbestimmung
(Modifizierung: Klärung mit Carrez-Lösung entfällt)**3.5 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen**ASU L 06.00-8
2024-11Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung des
Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen und
Wurstwaren- Photometrisches Verfahren nach saurem
Aufschluss**verwendete Abkürzungen:**

ASU Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB

PA-XXX-YY Hausverfahren der Lohmann & Co. AG