

LOHMANN & Co. AG Labor Ein Unternehmen der 	Qualitätsmanagement- Liste	Seite 1 von 6 Id.-Code: QML-016-19
Masterliste akkreditierter Prüfanweisungen		

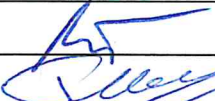
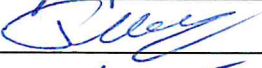

Masterliste akkreditierter Prüfverfahren

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

1 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln

(flexibler Geltungsbereich / [Flex CI])

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>Dr. Jan Bernd Barhorst (Laborleiter)</u>	27.02.2026	
geprüft	<u>Tina Meyer (QMB)</u>	<u>02.03.2026</u>	
freigegeben	<u>Dr. Jan Bernd Barhorst (Laborleiter)</u>	<u>02.03.2026</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 *Campylobacter spp.*- 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 *Campylobacter spp.*- 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 *Escherichia coli* in
Lebensmitteln- Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-
Chlor-3-Infol- 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
Clostridium spp. Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden
Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren
(Modifizierung: DCA- Agar)

ASU L 00.00-189/2
2024-11

Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von
Clostridium spp. Teil 2: Zählung von *Clostridium perfringens*
durch Koloniezählverfahren

Masterliste akkreditierter Prüfanweisungen

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

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)

<p>LOHMANN & Co. AG</p> <p>Labor</p> <p>Ein Unternehmen der </p>	<p>Qualitätsmanagement- Liste</p>	<p>Seite 5 von 6</p> <p>Id.-Code: QML-016-19</p>
<p>Masterliste akkreditierter Prüfanweisungen</p>		

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

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

(flexibler Geltungsbereich / [Flex B])

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

Masterliste akkreditierter Prüfanweisungen
3.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen
(flexibler Geltungsbereich / [Flex B])

ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen- Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung 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 2024-11	Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen und Wurstwaren- Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss
--------------------------	---

Flexibler Geltungsbereich:

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

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

[Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

verwendete Abkürzungen:

ASU Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB

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