



Stand 29.02.2024  
Ausgabe 7

Liste aller  
Methoden  
im flexiblen Akkreditierungsbereich

<i>Methoden Beschreibung</i>	<i>Titel der Methode</i>	<i>Modifikation</i>	<i>Methodennorm</i>	<i>Akkreditiert</i>	<i>Flex-Kategorie</i>
Ultraviolett-Absorption	Bestimmung der UV-Absorption von Zusatzstoffen zur Reinheitskontrolle		(EU-VO 231/2012-03)	Ja	2
Absorption (430 nm)	Bestimmung der UV-Absorption von Zusatzstoffen zur Reinheitskontrolle		(EU-VO 231/2012-03)	Ja	2
Abtropfgewicht mit Lakezuschlag	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP) - Bestimmung des Abtropfgewichts von Konserven		(RFP 1996-09, Pkt.10.1)	Ja	2
Acetontest	Stabilitätstests für geklärte Säfte		(IFU No. 84:2017)	Ja	2
AfG 12	Bestimmung von Coffein, Süßstoffen, Konservierungsstoffen in Getränken und Getränkegrundstoffen mittels HPLC		(GfL116:2020-06, LC)	Ja	2
Aflatoxine	Untersuchung von Lebensmitteln – Nachweis und Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 in Säuglings- und Kleinkindernahrung	Modifikation: Messung mit LC-MS/MS ohne Derivatisierung	(ASU L 48.00-1:2002-05, mod)	Ja	2
Aflatoxine	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis und Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 in Säuglings- und Kleinkindernahrung	Modifikation: Messung mit LC-MS/MS ohne Derivatisierung	(ASU L 48.00-1:2002-05, mod)	Ja	2
Aflatoxin M1	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 in Milch und Milchpulver; Reinigung durch Immunaффinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie	Modifikation: Messung mit LC-MS/MS	(ASU L 01.00-76:2009-06, mod)	Ja	2
Aluminium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aluminium, Chrom, Nickel, Barium, Zinn und Strontium in Lebensmitteln mit ICP-OES		(GfL144:2021-09, ICP-OES)	Ja	2
Alar (Daminozid)	Bestimmung von Daminozid (Alar) in Lebensmitteln mittels GC/MSD		(GfL001:2016-08, GC-MS)	Ja	2
Aldehyde	Bestimmung der Gesamtaldehyde in Zitrusölen - titrimetrisch		(GfL002:2003-10, titr)	Ja	2
Alkoholgehalt	Bestimmung des tatsächlichen Alkoholgehaltes von Spirituosen - Elektronische Dichtemessung (Gestützt auf die Frequenz der Schwingung in der Zelle eines Biegeschwingers)		(VO (EG) 2870/2000-12, Anlage I B)	Ja	1
Ethanol, enzymatisch	Bestimmung von Alkohol, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 52:2005)	Ja	2
Alkoholgehalt	Bestimmung des tatsächlichen Alkoholgehaltes von Spirituosen - Elektronische Dichtemessung (Gestützt auf die Frequenz der Schwingung in der Zelle eines Biegeschwingers)		(VO (EG) 2870/2000-12, Anlage I B)	Ja	1
Aloin	Bestimmung von Aloin in Aloe Vera-Saft /-Konzentrat und -Produkten mittels LC-MS/MS		(GfL003, LC-MS:2014-08)	Ja	2
Aminosäuren	Bestimmung der freien Aminosäuren (hier: inkl. Prolin und in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 57:2005)	Ja	2
Anionen	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat		(DIN EN ISO 10304-1:2009-07)	Ja	2
Gesamtanthocyane berechnet als Callistephin	Anthocyane mittels HPLC (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 71:2023)	Ja	2
Fingerprint Anthocyane	Anthocyane mittels HPLC (Fingerprint) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 71:2023)	Ja	2
Farbindex Blutorange bez. 11,2 Bx	Farbmessung in Blutorangensäften		(IFU No.83:2017)	Ja	2
D-Äpfelsäure	D-Äpfelsäure, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 64:2005)	Ja	2
L-Äpfelsäure	Bestimmung von L-Äpfelsäure, enzymatisch		(IFU No. 21:2005)	Ja	2
Aromaanalyse	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Konzentration und Enantiomerenverhältnisse chiraler Aromastoffe in Lebensmitteln (Variante SDE)	Hier: inkl. Bestimmung von Aromaindex und Estersumme	(ASU L 00.00-106:2006-12)	Ja	2

Aromaspektrum	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Konzentration und Enantiomerenverhältnisse chiraler Aromastoffe in Lebensmitteln (Variante SDE)	Hier: inkl. Bestimmung von Aromaindex und Estersumme	(ASU L 00.00-106:2006-12)	Ja	2
Aromaanalyse	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Konzentration und Enantiomerenverhältnisse chiraler Aromastoffe in Lebensmitteln (Variante SDE)		(ASU L 00.00-106:2006-12)	Ja	2
Aromaanalyse	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Konzentration und Enantiomerenverhältnisse chiraler Aromastoffe in Lebensmitteln (Variante SDE)		(ASU L 00.00-106:2006-12)	Ja	2
Arsen	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln - Teil 6: Bestimmung von Gesamtarsen mit der Atomabsorptionsspektrometrie(AAS)-Hydridtechnik		(ASU L 00.00-19/6:2001-07)	Ja	1
Asche	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren		(ASU L 06.00-4:2007-10)	Ja	2
Asche	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche		(ASU L 53.00-4:1996-02)	Ja	2
Asche	Bestimmung der Asche		(IFU No. 9:2005)	Ja	2
Asche	Bestimmung der Asche in Lebensmitteln		(GfL006:2016-06, grav)	Ja	2
Säureunlösliche Asche	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenmark		(ASU L 26.11.03-6:1983-05)	Ja	2
Asche	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker – Teil 1: Aschegehalt		(ASU L 39.01.02-1 (EG):1981-04)	Ja	1
Aschealkalität	Bestimmung der Aschenalkalität		(IFU No. 10:2005)	Ja	2
Ascorbinsäure	Bestimmung von L-Ascorbinsäure		(IFU No.17:1964)	Ja	2
Ascorbinsäure	Bestimmung von L-Ascorbinsäure mittels HPLC (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 17a:2022)	Ja	2
Asparagin	Bestimmung der freien Aminosäuren (hier in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 57:2005)	Ja	2
Asparaginsäure	Bestimmung der freien Aminosäuren (hier in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 57:2005)	Ja	2
Ätherische Öle	Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillationsverfahren)		(DIN EN ISO 6571:2009-11)	Ja	3
Ätherische Öle	Bestimmung der ätherischen Öle (Bromat Methode)		(IFU No. 45:2005)	Ja	2
Wasseraktivität	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Bestimmung der Wasseraktivität (aW-Wert)		(ISO 21807:2004-09)	Ja	3
Ballaststoffe	Gesamt-, lösliche und unlösliche Ballaststoffe in Lebensmitteln		(AOAC 991.43:2005)	Ja	2
Gesamtballaststoffe	Gesamt-, lösliche und unlösliche Ballaststoffe in Lebensmitteln		(AOAC 991.43:2005)	Ja	2
Ballaststoffe	Gesamt-, lösliche und unlösliche Ballaststoffe in Lebensmitteln		(AOAC 991.43:2005)	Ja	2
Benzol	Lebensmittel - Bestimmung von Benzol in Erfrischungsgetränken, anderen Getränken und in Babynahrung auf Gemüsebasis mit Headspace-Gaschromatographie/Massenspektrometrie (HS-GC-MS)		(DIN EN 16857:2017-07)	Ja	2
Benzol	Gemeinsam erfassbaren Stoffgruppen - Bestimmung von Benzol und einigen Derivaten mittels Gaschromatographie	abweichende GC-Bedingungen, nur Benzol	(DEV F9 04:1991, mod.)	Ja	2
Biogene Amine	Bestimmung von Biogenen Aminen in Milch, Fisch, Käse, Rohwurst, Rohpökelfleisch, Sauerkraut und Wein	Modifikation: geändertes HPLC-Verfahren	(SLB 1391.1:2007, mod)	Ja	2

Biotin	Lebensmittel - Bestimmung von Biotin mittels HPLC		(CEN/TC 275 WG9 N158:2003-10)	Ja	2
Bittereinheiten (BE)	Brautechnische Analysemethoden - Würze und Bier - Bittereinheiten (EBC-Methode)		(MEBAK Bd. II, 2.18.1:2002-09)	Ja	2
Blei	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss		(ASU L 00.00-19/3:2004-07)	Ja	1
Bloomzahl	Geliefestigkeit von Gelatine (Bloomzahl; Messung mittels Stevens-LFRA Texture Analyses)		(AOAC 948.21:2006)	Ja	3
Brix, refraktometrisch	Bestimmung der gelösten Trockensubstanz – indirekte Methode mittels Refraktometrie (Brix) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 8:2017)	Ja	3
Bromierte Pflanzenöle	Bestimmung der bromierten Pflanzenöle in Erfrischungsgetränken mittels GC/ECD		(GfL009:2014-06, GC)	Ja	2
Calcium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bor, Barium, Calcium, Eisen, Kalium, Magnesium, Mangan, Natrium und Strontium in Mineralwasser mittels optischer Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES)		(ASU L 59.11-28:2014-01)	Ja	1
Calcium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES		(ASU L 00.00-144:2019-07)	Ja	2
Capsaicin	Bestimmung des Capsaicin Gehaltes in Cayennepfeffer		(SLB 1050.1:2008)	Ja	2
Carnosolsäure	Bestimmung von Carnosolsäure in Fleisch mittels HPLC		(GfL010:2009-07, LC)	Ja	2
Carotinoid-Fractionen	Bestimmung der Gesamtcarotinoide sowie einzelner Carotinoid-Fractionen (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 59:2008)	Ja	2
Carotinoide	Bestimmung von beta-Carotin und alpha-Carotin in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen mittels HPLC		(GfL011:2018-02, LC)	Ja	2
Cadmium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss		(ASU L 00.00-19/3:2004-07)	Ja	1
Chinin	Bestimmung von Chinin in Getränken mittels HPLC		(GfL013:2013-07, LC)	Ja	2
Chloramphenicol	Bestimmung von Chloramphenicol in Honig mittels LC_MS/MS		(GfL014:2008-05, LC-MS)	Ja	2
Chlorid	Bestimmung von Chlorid (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 37:2005)	Ja	1
Chlormequat	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln; LC-MS/MS-Verfahren		(ASU L 00.00-76:2008-12)	Ja	2
Polyphenole	Bestimmung von Chlorogensäure, Catechin und epi-Catechin in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen mittels HPLC		(GfL067:2020-11, LC)	Ja	2
Chlorophyll gesamt	Quantifizierung des Gesamtchlorophylls in Ananassäften, -pürees und -konzentraten		(IFU No. 86:2020)	Ja	2
Cholesterin	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln; Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau		(ASU L 18.00-17:2014-08)	Ja	2
Citronensäure	Bestimmung der Citronensäure, enzymatisch		(IFU No. 22:2005)	Ja	2
Chrom	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aluminium, Chrom, Nickel, Barium, Zinn und Strontium in Lebensmitteln mit ICP-OES		(GfL144:2021-09, ICP-OES)	Ja	2
Kupfer	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES		(ASU L 00.00-144:2019-07)	Ja	2
Cumarin	Bestimmung von Cumarin in aromatisierten Getränke mittels HPLC		(GfL016:2007-07, LC)	Ja	2

Cyanid	Bestimmung von Cyanid in Getränken und Aromen mittels IC		(GfL018:2010-10, IC)	Ja	2
Cyclohexylsulfaminsäure	Bestimmung von Cyclamat in diätetischen Erzeugnissen, Fruchtsäften, Nektaren und Getränken mittels IC		(GfL019:2001-02, IC)	Ja	2
Dehydroascorbinsäure	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin C mittels Fluometrie-HPLC (Gesamtvitamin C inkl. Dehydroascorbinsäure)		(CEN/TC 275 WG9N60:1997-01)	Ja	2
Pestizid-Screening DFG-S19	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln		(ASU L 00.00-34:2010-09)	Ja	2
Dichte	Relative Dichte (Methode mit Biegeschwinger) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 1a:2005)	Ja	1
Dickungsmittel	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von natürlichen Dickungsmitteln in Lebensmitteln		(ASU L 00.00-13:1986-11, mod)	Ja	2
Dithianon	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Hier Bestimmung von Dithianon mittels GC-ECD)	andere Extraktionsbedingungen und ohne Cleanup	(ASU L 00.00-34:2010-09, mod)	Ja	2
Dithiocarbamate	Rückstandsuntersuchung von Pflanzenschutzmitteln - Bestimmung der Dithiocarbamate in Lebensmitteln	Messung mit Headspace GC-MS	(DFG-S15:1979, mod)	Ja	2
Dithiocarbamate Babyfood	Rückstandsuntersuchung von Pflanzenschutzmitteln - Bestimmung der Dithiocarbamate in Lebensmitteln	Messung mit Headspace GC-MS	(DFG-S15:1979, mod)	Ja	2
Druck	Messung des Überdrucks und Bestimmung des gel. Kohlendioxids in Getränken		(EWG Nr. 1293/2005-08/37a)	Ja	3
Einzelanteile	Bestimmung der Einzelanteile pflanzlicher Erzeugnisse in Konserven mittels Wägung		(GfL153:2021-05, grav)	Ja	2
Eiweiß	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl		(ASU L 06.00-7:2014-08)	Ja	2
Eiweiß	Bestimmung des Gesamtsickstoffgehaltes		(IFU No. 28:2005)	Ja	2
Eiweiß	Bestimmung des Proteingehaltes in Lebensmitteln nach dem Kjeldahl-Verfahren		(GfL002:2022-03, Kjeldahl)	Ja	2
Ergosterin	Bestimmung von Ergosterin mittels HPLC (prov.) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 81,p:2014)	Ja	2
Erythrit	Bestimmung von Zuckeralkoholen in Frucht- und Gemüsesäften mittels elektrochemischer Detektion	Hier: auch Erythrit, Sorbit, Mannit	(IFU No. 79:2011)	Ja	2
Essigsäure	Bestimmung von Essigsäure, enzymatische Methode (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 66:2019)	Ja	2
Velcorin®-Nachweis	Velcorin® in Getränken mittels GC-Headspace-MSD		(GfL109:2019-10, GC-MS)	Ja	2
Thioharnstoffe	Bestimmung von Ethylenthioharnstoff und Propylenthioharnstoff (ETU, PTU) in Fruchtprodukten u.a. Fruchtmarks und Smoothies mittels HPLC		(GfL023:2019-03, LC)	Ja	2
Extraktgehalt	Bestimmung des Extraktes von Spirituosen		(SLB 888.2:2008)	Ja	2
Extraktgehalt	Bestimmung des Extraktes von Spirituosen		(SLB 888.2:2008)	Ja	1
Bierfarbe, EBC-vis	Brautechnische Analysemethoden - Würze und Bier - Farbe - Spektralphotometrisch (EBC-Methode)		(MEBAK Bd. II, 2.13.2:2002-09)	Ja	2
Farbe in Lösung	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker - Teil 3: Farbe in Lösung		(ASU L 39.01.02-3 (EG):1981-04)	Ja	2
Farbmessung	Messung der Farbe von klaren und trüben Säften (spektroskopische Methode)		(IFU No. 80:2019)	Ja	2

Eisen	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES		(ASU L 00.00-144:2019-07)	Ja	2
Fett	Gesamtfettgehalt in Lebensmitteln		(GfL166:2023-10, grav)	Ja	2
Fettsäureverteilung	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie		(ASU L 13.00-46:2018-06)	Ja	2
Fingerprint Carotinoide	Bestimmung der Carotinoid Zusammensetzung in Fruchtsäften, Nektaren und Fruchtsaftkonzentraten mittels HPLC (Fingerprint)		(GfL026:1995-09, LC)	Ja	2
Polymethoxylierte Flavone	Bestimmung von polymethoxylierten Flavonen (PMF) in Zitrusfrüchten mittels HPLC		(GfL0805:2021-04, Pupin-LC)	Ja	2
Fingerprint Polyphenole	Erstellung eines Fingerprint Polyphenolspektrums in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen mittels HPLC		(GfL025:2020-11, LC)	Ja	2
Fingerprint organische Säuren	Bestimmung von Galakturonsäure mittels High Performance Anion Exchange Chromatography	Hier: Erfassung weiterer Fruchtsäuren	(IFU No. 78,A:2004)	Ja	2
Fingerprint Oligomere	Bestimmung von Galakturonsäure mittels High Performance Anion Exchange Chromatography		(IFU No. 78,B:2004)	Ja	2
Flavonoide	Bestimmung von Hesperidin und Naringin, HPLC (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 58:2005)	Ja	2
Flavonoide (Davis)	Bestimmung von Hesperidin/Naringin in Zitrusfrüchten und -produkten - photometrisch		(GfL027:1995-09, UV)	Ja	2
Fleischauswaage	gravimetrische Bestimmung des Fleischanteils in Fertiggerichten		(GfL028:1995-09, grav)	Ja	2
Flüchtige Säure	Bestimmung der flüchtigen Säuren (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 5:2005)	Ja	2
Fluorid	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Fluorid in diätetischen Lebensmitteln mit der ionensensitiven Elektrode		(ASU L 49.00-07:2000-07)	Ja	1
Fluorid	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Fluorid in natürlichem Mineralwasser		(ASU L 59.11-18:1986-11)	Ja	1
Folsäure	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test (VitaFast®) zur quantitativen Bestimmung von Folsäure in Lebensmitteln		(AOAC PTM No. 100903:2016-10)	Ja	2
Formolwert	Bestimmung des Formolwertes		(IFU No. 30:2005)	Ja	2
präparativ-gravimetrischer Befund	Bestimmung des Mengenanteils von wertgebenden Bestandteilen in Fertiggerichten		(GfL029:2011-11, grav)	Ja	2
freies Schwefeldioxid	Analysenmethoden für den Weinsektor - Bestimmung des freien Schwefeldioxids		(EU-VO 2676/1990-2.2.3.1)	Ja	2
Fremdbesatz und Verunreinigungen	Ermittlung des Fremdbesatzes in Obst-, Gemüse- und anderen pflanzlichen Erzeugnissen in Konserven mittels beschreibender Prüfung nach Präparation		(GfL146:2021-03, vis)	Ja	2
Fremdbestandteile	Ermittlung von Fremdbestandteilen in Lösungen mittels Sieben		(GfL030:2016-10, Sieb)	Ja	2
Fructose	Enzymatische Bestimmung von Fructose in Lebensmitteln		(GfL032:2016-01, enz)	Ja	2
Fruchtsäuren	Fumarsäure (HPLC) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 72:1998)	Ja	2
Fructooligosaccharide	Bestimmung der Verteilung von Fructooligosacchariden in Lebensmitteln mittels HPAEC-PAD		(GfL033:2018-02, IC)	Ja	2
Fructose	Bestimmung von Glucose und Fructose, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 55:2005)	Ja	2

Furan	Bestimmung von Furan, 2-Methylfuran und 3-Methylfuran in Lebensmitteln mittels Headspace-GC-MSD		(GfL102:2019-02, GC-MS)	Ja	2
Galactose	Bestimmung von Lactose/D-Galactose in Lebensmitteln		(R-Biopharm, Nr. 10176303035:2017-08)	Ja	2
Gesamtanthocyane	Bestimmung des Gesamtanthocyangehaltes in roten Früchten und Fruchtprodukten, spektralphotometrisch		(GfL035:2006-03, UV)	Ja	2
Anorganisches Gesamtbromid	Rückstandsuntersuchung von Pflanzenschutzmitteln - Bestimmung von bromhaltigen Begasungsmitteln (als anorganisches Gesamtbromid) in Lebensmitteln (Gaschromatographische Bestimmung)	Modifikation: Messung mit GC-MS, alternative Derivatisierung	(DFG-S18:1982, mod)	Ja	2
Gesamtfolat	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test (VitaFast®) zur quantitativen Bestimmung von Folsäure in Lebensmitteln		(AOAC PTM No. 100903:2016-10)	Ja	2
Gesamtpektin	Pektin (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 26:2012)	Ja	2
Gesamtphenole	Bestimmung der Gesamtphenole in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen nach der Folin-Ciocalteu-Methode, photometrisch		(GfL036:2006-02, Folin-Ciocalteu)	Ja	2
titrierbare Gesamtsäure	titrierbare Gesamtsäure (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 3:2017)	Ja	2
titrierbare Gesamtsäure	Bestimmung der titrierbare Gesamtsäure in Lebensmitteln		(GfL037:2017-05, titr.)	Ja	2
Gewicht der Probe	Gewicht der Probe		(GfL103, grav)	Ja	2
Glucose	Enzymatische Bestimmung von Glucose in Lebensmitteln		(GfL038:2016-01, enz)	Ja	2
Gluconsäure	Bestimmung von D-Gluconsäure in Traubensaft, enzymatisch		(IFU No. 76:2006)	Ja	2
Glucose	Bestimmung von Glucose und Fructose, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 55:2005)	Ja	2
Glucuronsäure und -gamma-Lacton	Bestimmung von Glucuronsäure und Glucurono-gamma-lacton in Energydrinks mittels IC		(GfL039:2011-11, IC)	Ja	2
Glührückstand	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Bestimmung des Gesamttrockenrückstandes, des Filtrationsrückstandes und des Glührückstandes		(DIN 38 409-1:1987-01)	Ja	2
Glucosesirup	Bestimmung von Glucosesirup in Frucht-, und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen - enzymatisch	Bestimmung in alkoholischen Getränken ohne Aufschluss	(GfL074:2003-12, enz)	Ja	2
Glutamin	Bestimmung der freien Aminosäuren (hier in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 57:2005)	Ja	2
Glutaminsäure	Bestimmung der freien Aminosäuren (hier in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 57:2005)	Ja	2
Glycerin	Bestimmung von Glycerin in Traubensaft, enzymatisch		(IFU No. 77:2005)	Ja	2
Alkohole, Glycole, PG	Bestimmung von Ethanol mittels Gaschromatographie	Erweiterung des Analytpektrums auf Alkohole, Aldehyde, Ester und Glykole	(IFU No. 2:2005, mod)	Ja	2
Gärungsnebenbestandteile	Bestimmung der flüchtigen Bestandteile von Spirituosen		(SLB 896.1:2008) [Angaben in mg/100ml r.A.]	Ja	2
Guazatin	Bestimmung von Guazatin in Lebensmitteln mittels GC-MS/MS		(GfL041:2015-07, GC-MS)	Ja	2
Gesamthärte in Wasser	Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Bestimmung des Gesamttrockenrückstandes, des Filtrationsrückstandes und des Glührückstandes		(DIN 38 409-6:1986-01)	Ja	2
Halbmikro-Buttersäurezahl	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Halbmikro-Buttersäurezahl in Fett aus Feinen Backwaren		(ASU L 18.00-1:1984-05)	Ja	2

Halbmikro-Buttersäurezahl	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Halbmikro-Buttersäurezahl in Fett aus Feinen Backwaren		(ASU L 18.00-1:1984-05)	Ja	2
Quecksilber	Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln		(GfL167:2024-02, ICP-OES)	Ja	1
HMF	Bestimmung des Hydroxymethylfurfural (HMF) - HPLC (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 69:2005)	Ja	2
Hydroxyprolin	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss		(ASU L 06.00-8:2017-10)	Ja	2
Hydrogencarbonat	Bestimmung des Säure- und Basenverbrauchs (Hydrogencarbonat) in Trinkwasser		(SLB 27A/14:1991)	Ja	2
Inositole	Bestimmung von Zuckerkohlen in Frucht- und Gemüsesäften mittels elektrochemischer Detektion	(Hier: myo-, scyllo-, chiro-Inositol)	(IFU No. 79,2:2011)	Ja	2
Inulin	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln – Enzymatisches Verfahren		(ASU L 00.00-94:2006-09)	Ja	2
Reduzierende Zucker	Untersuchung von Lebensmitteln - Analysemethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Teil 6 Bestimmung des Gehaltes an reduzierenden Zuckern, als Invertzucker oder D-Glucose ausgedrückt (Methode Luff-Schoorl)		(ASU L 39.00-6 (EG):1981-04)	Ja	2
Iso-Citronensäure	Bestimmung der D-Isocitronensäure, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 54:2005)	Ja	2
Iso-Ascorbinsäure	Bestimmung der iso-Ascorbinsäure in Getränken mittels HPLC		(GfL042:1992-12, LC)	Ja	2
Isomalt	Bestimmung von Isomalt in Lebensmitteln		(ASU L 00.00-59:2008-12)	Ja	2
Isomaltulose	Bestimmung der Isomaltulose in Fruchtsäften und -getränken mittels HPLC		(GfL044:2007-06, IC)	Ja	2
Krueger-Methode	Bestimmung des 2H/1H-Wasserstoffisotopenverhältnisses von Calciumformiat aus Lebensmitteln mittels IRIS		(GfL-6 D-CaFo:2016-09)	Ja	2
13C Isotopen CO2 Kohlendioxid aus Gärung	Bestimmung des 13C Kohlenstoffisotopenverhältnisses von Kohlensäure in Getränken mittels IRIS		(GfL-6 13C-CO2:2019-10)	Ja	2
Isotopen-Verhältnisse	Bestimmung des 13C/12C Kohlenstoffisotopenverhältnisses von Zucker, Säure, Pulpe in Fruchtsaft mittels IRIS		(GfL-6 13C:2021-06)	Ja	2
Isotopen-Verhältnisse	Bestimmung des 13C Kohlenstoffisotopenverhältnisses von Kohlensäure in Getränken mittels IRIS		(GfL-6 13C-bulk:2021-03)	Ja	2
Isotopen-Verhältnisse	Bestimmung des 2H/1H Wasserstoffisotopenverhältnisses von organischen Verbindungen in Lebensmitteln mittels IRIS		(GfL-6 D:2017-07)	Ja	2
delta 18O	Bestimmung des Verhältnisses der stabilen Sauerstoffisotope (18O/16O) im Wasseranteil von Fruchtsäften und verwandten Produkten	Messung mit IRIS	(DIN V ENV 12141:1996-12, mod)	Ja	2
Isotopen-Verhältnisse	Fruchtfremdes Pektin in Ananassaft mittels IRIS		(GfL-6 13C-Pektin:2016-08)	Ja	2
NIAS	Bestimmung von Phthalaten, Adipaten, PCBs und weiteren NIAS in Lebensmitteln mittels GC-MS/MS nach Extraktion		(GfL101:2016-08, GC-MS)	Ja	2
Kalium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bor, Barium, Calcium, Eisen, Kalium, Magnesium, Mangan, Natrium und Strontium in Mineralwasser mittels optischer Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES)		(ASU L 59.11-28:2014-01)	Ja	1
Kalium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES		(ASU L 00.00-144:2019-07)	Ja	2
Gewicht der homogenisierten Probe	Bestimmung der Probenmenge zur Probenvorbereitung von Pestizid- / Mycotoxin-Analytik		(GfL047:2010-11, grav)	Ja	2
Lactose	Bestimmung von Lactose/D-Galactose in Lebensmitteln		(R-Biopharm, Nr. 10176303035:2017-08)	Ja	2

Leitfähigkeit bei 25°C	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit		(DIN EN 27888:1993-11)	Ja	1
Leitfähigkeit bei 20°C	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	(Modifikation: hier in Lebensmitteln)	(DIN EN 27888:1993-11)	Ja	1
Limonin	Bestimmung von Limonin in Zitrusfrüchten und -konzentraten sowie Pflanzenextrakten mittels HPLC		(GfL049:2021-01, LC)	Ja	2
Löslichkeit	Bestimmung der Löslichkeit von Zusatzstoffen		(EU-VO 231/2012-03)	Ja	2
Oligosaccharide	Nachweis des Zusatzes von Invertzucker, Glucosesirup und Fructolin in Fruchtsäften mittels GC (IFU Rec. 4, Low-Methode)		(GfL104:2016-07, Low-GC)	Ja	2
Lycopin	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lycopingehaltes von Tomatenmark		(ASU L 26.11.03-13:1983-11)	Ja	2
Maltodextrine	Bestimmung des Maltodextringehaltes in Lebensmitteln mittels HPAEC-PAD		(GfL050:2018-02, IC)	Ja	2
Maltose	Bestimmung der Maltose in Lebensmitteln - enzymatisch		(GfL051:2019-06, enz)	Ja	2
Maltose	Bestimmung von Maltose und Maltotriose in Fruchtsäften und -produkten mittels HPAEC-PAD		(GfL052:2019-03, IC)	Ja	2
meta-Weinsäure, qualitativ	Bestimmung der meta-Weinsäure in Traubensäften und -produkten mittels LC-MS/MS		(GfL053:2010-04, LC-MS)	Ja	2
Methylcarbamate	Rückstandsuntersuchung von Pflanzenschutzmitteln - Bestimmung von Methylcarbamat-Insektiziden in Lebensmitteln (Gaschromatographische Bestimmung)	Messung mit GC-MS/MS	(DFG-S25:1989, mod)	Ja	2
Magnesium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bor, Barium, Calcium, Eisen, Kalium, Magnesium, Mangan, Natrium und Strontium in Mineralwasser mittels optischer Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES)		(ASU L 59.11-28:2014-01)	Ja	1
Magnesium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES		(ASU L 00.00-144:2019-07)	Ja	2
Mikroskopische Untersuchung	Mikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln und pflanzlichen Rückständen		(GfL054:1988-12)	Ja	2
Milchsäure	Bestimmung von Milchsäure, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 53:2005)	Ja	2
Mangan	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES		(ASU L 00.00-144:2019-07)	Ja	2
Mould Count	Bestimmung des Howard Mould Counts in Lebensmitteln		(AOAC 984.29:2005)	Ja	3
Mycotoxin-Screening	Bestimmung von Mycotoxinen (Zearalenon, Deoxynivalenol, T2- und HT2-Toxin, Alternariotoxinen) in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		(GfL055:2018-03, LC-MS)	Ja	2
Natrium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bor, Barium, Calcium, Eisen, Kalium, Magnesium, Mangan, Natrium und Strontium in Mineralwasser mittels optischer Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES)		(ASU L 59.11-28:2014-01)	Ja	1
Natrium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES		(ASU L 00.00-144:2019-07)	Ja	2
Natrium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen		(ASU L 07.00-56:2000-07)	Ja	1
Kochsalz	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen		(ASU L 07.00-5/1:2010-01)	Ja	2
Natamycin	Bestimmung von Natamycin in Fruchtsäften und -konzentraten mittels LC-MS/MS		(GfL056:2010-06, LC-MS)	Ja	2
ndl-PCB ber. auf 88% TM	Bestimmung von n-dl-PCBs in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MS/MS		(GfL061:2016-08, GC-MS/MS)	Ja	2

Nettogewicht	Richtlinie zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen und Prüfung von Maßbehältnissen durch die zuständigen Behörden (RFP) - Bestimmung des Nettogewichts bei Obst-, Gemüse- und anderen pflanzlichen Erzeugnissen in Konserven		(RFP 1996-09, Pkt.7.1)	Ja	2
Nettogewicht	Ermittlung des Nettogewichtes mittels Wägung		(GfL057:1995-09, grav)	Ja	2
Ammonium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Ammonium-Stickstoffs in natürlichem Mineralwasser (nach DIN 38406-5)		(ASU L 59.11-13:1985-12)	Ja	2
Nickel	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aluminium, Chrom, Nickel, Barium, Zinn und Strontium in Lebensmitteln mit ICP-OES		(GfL144:2021-09, ICP-OES)	Ja	2
Niacin	Bestimmung von Nicotinamid und Nicotinsäure (Niacin) in angereicherten Getränken mittels HPLC		(GfL060:2004-04, LC)	Ja	2
Nitrat	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen, HPLC/IC-Verfahren		(ASU L 26.00-1:2018-10)	Ja	2
Nitrat	Bestimmung von Nitrat (prov.) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 82,p:2016)	Ja	2
Nitrit (ber. a. NaNO2)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen		(ASU L 07.00-12:1990-12)	Ja	2
Nitrit	Bestimmung von Nitrat und Nitrit (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 48:1976)	Ja	2
Nitrit + Nitrat (ber. a. NaNO3)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen		(ASU L 07.00-12:1990-12)	Ja	2
Ochratoxin A	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln mittels Immunoaffinitätschromatographie/HPLC		(GfL062:1997-04, LC)	Ja	2
OJ-Colors	Beschreibung der Farbe von Orangenprodukten gemäß Anforderungen der USDA (Grades of Orange Juice)		(GfL063: 2023-03, USDA)	Ja	2
Oligomere	Bestimmung von Galakturonsäure mittels High Performance Anion Exchange Chromatography		(IFU No. 78,B:2004)	Ja	2
Organozinnverbindungen	Rückstandsuntersuchung von Pflanzenschutzmitteln - Organozinn-Verbindungen (Gaschromatographische Bestimmung)		(DFG-S24:1985)	Ja	2
Organozinnverbindungen	Rückstandsuntersuchung von Pflanzenschutzmitteln - Organozinn-Verbindungen (Gaschromatographische Bestimmung)		(DFG-S24:1985)	Ja	2
organische Säuren	Bestimmung von Galakturonsäure mittels High Performance Anion Exchange Chromatography (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)	Hier: Erfassung weiterer Fruchtsäuren	(IFU No. 78,A:2004)	Ja	2
Gesamtphosphat	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		(ASU L 06.00-9:2009-06)	Ja	2
Isomaltulose	Bestimmung von Palatinose in Lebensmitteln		(ASU L 00.00-143:2013-01)	Ja	2
Pantothensäure	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test (VitaFast®) zur quantitativen Bestimmung von Pantothensäure in Lebensmitteln		(AOAC PTM No.100904:2016-10)	Ja	2
Paraquat	Rückstandsuntersuchung von Pflanzenschutzmitteln - Paraquat (Photometrische Bestimmung)	Messung mit UV und geänderte Extraktion; in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen	(DFG E-134:1976, mod)	Ja	2
Partikelidentifizierung	Identifizierung von Partikeln und pflanzlichen Rückständen		(GfL065:2009-03)	Ja	2
Patulin	Apfelsäfte, Apfelsaftkonzentrate und Getränke, die Apfelsaft enthalten; Bestimmung des Patulingehaltes; Teil 1: HPLC-Verfahren	in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen sowie Messung mit LC-MS/MS	(ISO 8128-1:1993-07, mod)	Ja	2
Pektin	Pektin (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 26:2012)	Ja	2
Pektinesterase-Test	Bestimmung der Pektinesterase(PE)-Aktivität in Zitrusssäften und ihren Konzentraten		(IFU No. 46:2005)	Ja	2

Pektin und Polysaccharide Test	Pektintest		(IFU No. 68:2005)	Ja	2
Peroxidzahl	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Peroxidzahl; Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (nach DIN EN ISO 3960)		(ASU L 13.00-37:2018-07)	Ja	2
pH-Wert	Bestimmung des pH-Wertes (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 11:2015)	Ja	1
pH-Wert (1:1 in bidest)	Bestimmung des pH-Wertes		(IFU No. 11:2015)	Ja	1
pH-Wert	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Bier		(ASU L 36.00-2:1989-05)	Ja	1
pH-Wert	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung des pH-Wertes		(DIN EN ISO 10523:2012-04)	Ja	1
pH-Wert am Ende MHD	Bestimmung des pH-Wertes (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 11:2015)	Ja	1
pH-Wert (1:125 in Wasser)	Bestimmung des pH-Wertes von gelösten Zusatzstoffen zur Reinheitskontrolle		(EU-VO 231/2012-03)	Ja	1
Phlorin	Bestimmung von Polyphenolen in Frucht-/Gemüsesäften und –produkten u.a. Fruchtaufstrichen (Arbutin, Phloridzin, Ellagsäure, Phlorin) mittels HPLC		(GfL119:2020-11, LC)	Ja	2
Phosphat	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES		(ASU L 00.00-144:2019-07)	Ja	2
Phosphat	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES		(ASU L 00.00-144:2019-07)	Ja	2
Polare Pestizide	Schnelle Methode zur Bestimmung von einigen hoch polaren Pestiziden in Lebensmitteln mittels saurer Methanol-Extraktion und LC-MS/MS-Messung - Methode 1.3		(QuPPE, EURL-SRM, M 1.3:2019-05)	Ja	2
Polyphenole	Bestimmung von Polyphenolen in Frucht-/Gemüsesäften und –produkten u.a. Fruchtaufstrichen (Arbutin, Phloridzin, Ellagsäure, Phlorin) mittels HPLC		(GfL119:2020-11, LC)	Ja	2
Prolin	Bestimmung der freien Aminosäuren (hier in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 57:2005)	Ja	2
Propionsäure	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Propionsäure in Brot	Anwendung auf Frucht-/Gemüsesäfte und verwandte Produkte	(ASU L 17.00-14:1987-06, mod)	Ja	2
Pulpe	Bestimmung der zentrifugierbaren Pulpe (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 60:2005)	Ja	3
Quartäre Ammoniumverbindungen	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln – Modulares QuEChERS-Verfahren		(ASU L 00.00-115:2018-10, QuEChERS)	Ja	2
Resveratrol	Bestimmung von trans-Resveratrol in Traubensäften mittels HPLC		(GfL068:1993-01, LC)	Ja	2
Saccharose	Enzymatische Bestimmung von Saccharose in Lebensmitteln		(GfL069:2016-01, enz)	Ja	2
Saccharose	Bestimmung der Saccharose, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 56:2005)	Ja	2
saure Pestizide E8	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln - Modulares QuEChERS-Verfahren (hier Bestimmung der sauren Pestizide, Modul E8)		(ASU L00.00-115-E8, QuEChERS:2018-10)	Ja	2
Säurezahl	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 660)		(ASU L 13.00-5:2012-01)	Ja	2
Pestizide Screening A+ (GC-ECD)	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (DFG S-19)		(ASU L 00.00-34:2010-09, DFG S-19)	Ja	2
Pestizide Screening A (GC-MS/MS)	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (DFG S-19)	(Hier inkl. Bestimmung von ortho-Phenylphenol und Biphenyl)	(ASU L 00.00-34:2010-09, DFG S-19)	Ja	2

Pestizide Screening Baby Food (GC-MS/MS)	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (DFG S-19)	(Hier inkl. Bestimmung von ortho-Phenylphenol und Biphenyl)	(ASU L 00.00-34:2010-09, DFG S-19)	Ja	2
NIAS	Bestimmung von Phthalaten, Adipaten, PCBs und weiteren NIAS in Lebensmitteln mittels GC-MS/MS nach Extraktion		(GfL101:2016-08, GC-MS)	Ja	2
Pestizide Screening B+ (LC-MS/MS,ESI-)	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln – Modulares QuEChERS-Verfahren		(ASU L 00.00-115:2018-10, QuEChERS)	Ja	2
Pestizide Screening B (LC-MS/MS)	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln – Modulares QuEChERS-Verfahren		(ASU L 00.00-115:2018-10, QuEChERS)	Ja	2
Pestizide Screening Baby Food (LC-MS/MS)	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln – Modulares QuEChERS-Verfahren		(ASU L 00.00-115:2018-10, QuEChERS)	Ja	2
Selen	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 5: Bestimmung von Selen mit der Atomabsorptionsspektrometrie(AAS)-Hydridtechnik		(ASU L 00.00-19/5:2001-07)	Ja	1
Sediment	Bestimmung des Sedimentanteils von Fruchtsäften mit dem Imhoffzylinder		(GfL070:1992-12, Imhoffzylinder)	Ja	2
Sensorischer Befund	Sensorische Prüfung (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 25:2005)	Ja	2
Sensorische Unterschiedsprüfung	Sensorische Prüfung – Difference from Control-Test (DfC-Test, Unterschiedsprüfung) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(DIN 10976-A2:2016-08)	Ja	2
sensorisches Expertengutachten; 3 Prüfer	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung		(ASU L 00.90-16:2006-12)	Ja	2
Sensorik	Sensorische Bewertung von Frucht- und Gemüsesäften, alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Mineralwässern und Fruchtweinen gemäß Punkte-Prüfschemata		(GfL071, Punkteschema:2016-10)	Ja	2
Sensorik	Sensorische Bewertung von Frucht- und Gemüsesäften, alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Mineralwässern und Fruchtwein gemäß Punkte-Prüfschemata		(GfL072, Punkteschema:2016-10)	Ja	2
Sensorik	Sensorische Bewertung von alkoholhaltigen Getränken gemäß Punkte-Prüfschema		(GfL073, Punkteschema:2016-10)	Ja	2
Sensorischer Befund	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	(hier: auch sensorische Beschreibung und Beurteilung des Fehlerbesatzes von Obst-, Gemüse- und anderen pflanzlichen Erzeugnissen in Konserven)	(ASU L 00.90-6:2015-06)	Ja	2
Sensorischer Befund, Ende MHD	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	(hier: auch sensorische Beschreibung und Beurteilung des Fehlerbesatzes von Obst-, Gemüse- und anderen pflanzlichen Erzeugnissen in Konserven)	(ASU L 00.90-6:2015-06)	Ja	2
Standard Grades of Orange Juice	Sensorische Bewertung von Orangensäften und -konzentraten gemäß Anforderungen der USDA (Grades of Orange Juice)		(USDA:1983-01)	Ja	2
sensorische Profilprüfung	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren; Profilprüfung - Teil 2: Konsensprofil (nach DIN 10967-2)		(ASU L 00.90-11/2:2002-05,+)	Ja	2
Siebanalyse	Bestimmung der Partikelgröße von pulverigen Lebensmitteln		(GfL105:2016-11, grav)	Ja	2
Zinn	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aluminium, Chrom, Nickel, Barium, Zinn und Strontium in Lebensmitteln mit ICP-OES		(GfL144:2021-09, ICP-OES)	Ja	2
Schwefeldioxid	Bestimmung von Schwefeldioxid in Lebensmitteln - optimiertes Monier-William Verfahren		(AOAC 990.28:2005)	Ja	2
Sulfit	Würze und Bier - Schwefeldioxid - Destillations-Methode (EBC-Methode)		(MEBAK 2.25.2:2002-09)	Ja	2
Schwefeldioxid	Bestimmung des gesamten Schwefeldioxids (SO <sub>2</sub> ), IC		(IFU No. 7a-IC:2018)	Ja	2
Schwefeldioxid	Bestimmung des gesamten Schwefeldioxids (SO <sub>2</sub> ) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 7a:2018)	Ja	2
Sorbit	D-Sorbit, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 62:2005)	Ja	2

Sortierung	Ermittlung der Sortierung von Obst-, Gemüse- und anderen pflanzlichen Erzeugnissen in Konserven mittels beschreibender Prüfung (Längenmessung und Zählung)		(GfL120:2021-05, geom)	Ja	2
UV-Spektrometrische Analyse	UV-Spektrophotometrische Analyse von Olivenölen (spezifische Extinktionen)		(VO (EWG) 2568/91-IX:2019-09)	Ja	2
Stammwürzegehalt	Untersuchung von Lebensmitteln - Ermittlung des Stammwürzegehaltes in Bier aus dem Gehalt an Alkohol und wirklichem Extrakt; Destillationsmethode		(ASU L 36.00-4:2002-12)	Ja	1
Stärke	Untersuchung von Stärke in Lebensmitteln, enzymatisch		(GfL074:2003-12, enz)	Ja	2
Stärke, qual.	Stabilitätstests für geklärte Säfte		(IFU No. 84:2017)	Ja	2
Sucralose	Bestimmung des Sucralose-Gehaltes in angereicherten Fruchtsäften und -produkten mittels HPAEC-PAD		(GfL076:2021-02, IC)	Ja	2
Azo-Farbstoffe	Bestimmung von Azo-Farbstoffen mittels LC-MS/MS in Lebensmitteln		(GfL077:2012-02, LC-MS)	Ja	2
Sulfat	Bestimmung von Sulfat		(IFU No. 36:2016)	Ja	2
Taurin	Bestimmung der freien Aminosäuren und Taurin in Fruchtsäften/-Produkten und Getränken	Erweiterung des Methodenspektrums um Taurin	(IFU No. 57:2005, mod)	Ja	2
TEAC	Bestimmung der antioxidativen Kapazität von Fruchtsäften, Weinen und Spirituosen (TEAC-Decolorization), photometrisch		(GfL078:1999-12, UV)	Ja	2
Trockenmasse	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		(ASU L 06.00-3:2014-08)	Ja	2
Trockenmasse	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen		(ASU L 17.00-1:2002-12)	Ja	2
Trockenmasse	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse; Referenzverfahren (nach DIN EN ISO 5534)		(ASU L 03.00-9:2007-04)	Ja	2
%-Trockensubstanz	Bestimmung der Trockenmasse		(IFU No. 61:2005)	Ja	2
%-Trockensubstanz für Nährwerte Differenzmethode	Bestimmung der Trockenmasse in Lebensmitteln		(GfL081:2016-06, grav)	Ja	2
Trockenmasse	Bestimmung der Trockenmasse bei 103°C in Lebensmitteln		(GfL082:2016-06, 103°C)	Ja	2
%-Trockenmasse	Untersuchung von Lebensmitteln - Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Teil 2 Bestimmung der Trockenmasse (Vakuumtrocknung)		(ASU L 39.00-2 (EG):1981-04)	Ja	2
Masseverlust	Untersuchung von Lebensmitteln - Analysenmethoden für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten - Teil 1 Bestimmung des Masseverlustes durch Trocknung		(ASU L 39.00-1 (EG):1981-04)	Ja	2
Gesamttrockenrückstand H2O	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Bestimmung des Gesamttrockenrückstandes, des Filtrationsrückstandes und des Glührückstandes		(DIN 38 409-1:1987-01)	Ja	2
Trockenrückstand Zusatzstoffe	Bestimmung des Trocknungsrückstandes von Zusatzstoffen zur Reinheitsbestimmung		(GfL083:2012-03, grav)	Ja	2
Trübung (NTU)	Bestimmung der Trübung (FNU) von Fruchtsäften		(GfL084:1995-09, Trübungsphotometer)	Ja	2
Trübung (NTU)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung		(DIN ISO 7027:2000-04)	Ja	2
Unverseifbares	Bestimmung des Unverseifbaren - Petrolether-Methode		(SLB 7/3.3.2:1994-07)	Ja	2
Vanillin in Vanilleschoten	Bestimmung des Vanillingehaltes in Vanilleschoten mittels HPLC		(GfL085:2010-09, LC)	Ja	2

Vanillin	Bestimmung des Vanillingehaltes von Vanille, HPLC		(SLB 1056.1:2008)	Ja	2
Verpackungszustand	Ermittlung des Verpackungszustandes von Konservendosen und Glasverschlüssen mittels beschreibender visueller Prüfung		(GfL149:2021-05, vis)	Ja	2
Thiamin	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin B1 mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie	geänderte Extraktion	(DIN EN 14122:2014-08, mod)	Ja	2
Vitamin B12	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test (VitaFast®) zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B12 (Cyanocobalamin) in Lebensmitteln		(AOAC PTM No. 101002:2017-02)	Ja	2
Riboflavin und Pyridoxin	Bestimmung von Vitamin B2 und B6 in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen mittels HPLC		(GfL117:2021-02, LC)	Ja	2
Vitamin E	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ - und $\delta$ -Tocopherol) in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (nach DIN EN 12822)	Extraktion nur des zugesetzten Vitamin E	(ASU L 00.00-62:2015-06, mod)	Ja	2
Weinsäure	Weinsäure in Traubensaft (HPLC)		(IFU No. 65:2013)	Ja	2
Wärme-Kälte Test	Trübungsstabilitäts-Tests		(IFU No. 75:2001)	Ja	2
Xylose	Bestimmung von Xylose in Fruchtsäften und -produkten mittels HPAEC-PAD		(GfL090:1998-01, IC)	Ja	2
Zellanteil	Zellanteil in Pulpen und Säften (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(QCM-CPP No. 9:1986)	Ja	2
Zink	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES		(ASU L 00.00-144:2019-07)	Ja	2
Zucker	Bestimmung von Glucose, Fructose und Saccharose in Fruchtsäften und -produkten mittels HPAEC-PAD		(GfL091:2024-02, IC)	Ja	2
Zuckeralkohole	Bestimmung von Zuckeralkoholen in Frucht- und Gemüsesäften mittels elektrochemischer Detektion	Hier:auch Erythrit,Sorbit, Mannit	(IFU No. 79,1:2011)	Ja	2