



Stand 08.07.2025
Ausgabe 9

Liste aller
Methoden
im flexiblen Akkreditierungsbereich

Methoden Beschreibung	Titel der Methode	Modifikation	Methodennorm	Urkundenbereich	Flex-Bereich
Acetontest	Stabilitätstests für geklärte Säfte		(IFU No. 84:2017)	1.1 - sensorisch, einfach	C
Fremdbesatz und Verunreinigungen	Ermittlung des Fremdbesatzes in Obst-, Gemüse- und anderen pflanzlichen Erzeugnissen in Konserven mittels beschreibender Prüfung nach Präparation		(GfL146:2021-03, vis)	1.1 - sensorisch, einfach	C
Fremdbestandteile	Ermittlung von Fremdbestandteilen in Lösungen mittels Sieben		(GfL030:2016-10, Sieb)	1.1 - sensorisch, einfach	C
Löslichkeit	Bestimmung der Löslichkeit von Zusatzstoffen		(EU-VO 231/2012-03)	1.1 - sensorisch, einfach	C
Mikroskopische Untersuchung	Mikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln und pflanzlichen Rückständen		(GfL054:1988-12)	1.1 - sensorisch, einfach	C
OJ-Colors	Beschreibung der Farbe von Orangenprodukten gemäß Anforderungen der USDA (Grades of Orange Juice)		(GfL063: 2023-03, USDA)	1.1 - sensorisch, einfach	C
Partikelidentifizierung	Identifizierung von Partikeln und pflanzlichen Rückständen		(GfL065:2009-03)	1.1 - sensorisch, einfach	C
Pektin und Polysaccharide Test	Pektintest		(IFU No. 68:2005)	1.1 - sensorisch, einfach	C
sensorische Profilprüfung	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren; Profiprüfung - Teil 2: Konsensprofil (nach DIN 10967-2)		(ASU L 00.90-11/2:2002-05,+)	1.1 - sensorisch, einfach	C
Sensorischer Befund	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung		(ASU L 00.90-6:2015-06)	1.1 - sensorisch, einfach	C
Sensorischer Befund, Ende MHD	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung		(ASU L 00.90-6:2015-06)	1.1 - sensorisch, einfach	C
Standard Grades of Orange Juice	Sensorische Bewertung von Orangensaften und -konzentraten gemäß Anforderungen der USDA (Grades of Orange Juice)		(USDA:1983-01)	1.1 - sensorisch, einfach	C
Sensorischer Befund	Sensorische Prüfung (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 25:2005)	1.1 - sensorisch, einfach	C
Sortierung	Ermittlung der Sortierung von Obst-, Gemüse- und anderen pflanzlichen Erzeugnissen in Konserven mittels beschreibender Prüfung (Längenmessung und Zählung)		(GfL120:2021-05, geom)	1.1 - sensorisch, einfach	C
Stärke, qual.	Stabilitätstests für geklärte Säfte		(IFU No. 84:2017)	1.1 - sensorisch, einfach	C
Verpackungszustand	Ermittlung des Verpackungszustandes von Konservendosen und Glasverschlüssen mittels beschreibender visueller Prüfung		(GfL149:2021-05, vis)	1.1 - sensorisch, einfach	C
Sensorik	Sensorik von Frucht- und Gemüsesäften, alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Mineralwässern und Fruchtweinen gemäß Punkte-Prüfschemata		(GfL071, Punkteschema:2016-10)	1.2 - sensorisch, speziell	C
Sensorik	Sensorik von Frucht- und Gemüsesäften, alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Mineralwässern und Fruchtweinen gemäß Punkte-Prüfschemata		(GfL072, Punkteschema:2016-10)	1.2 - sensorisch, speziell	C
Sensorik	Sensorische Bewertung von alkoholhaltigen Getränken gemäß Punkte-Prüfschema		(GfL073, Punkteschema:2016-10)	1.2 - sensorisch, speziell	C
Sensorische Unterscheidungsprüfung	Sensorische Prüfung – Difference from Control-Test (DFC-Test, Unterscheidungsprüfung) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(DIN 10976-A2:2016-08)	1.2 - sensorisch, speziell	C
sensorisches Expertengutachten; 3 Prüfer	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung	(Einschränkung: nur sensorische Untersuchung von Getränken)	(ASU L 00.90-16:2006-12)	1.2 - sensorisch, speziell	C
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)	2.1 - gravimetrisch	C
Asche	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren		(ASU L 06.00-4:2007-10)	2.1 - gravimetrisch	C
Asche	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche		(ASU L 53.00-4:1996-02)	2.1 - gravimetrisch	C
Asche	Bestimmung der Asche		(IFU No. 9:2005)	2.1 - gravimetrisch	C
Asche	Bestimmung der Asche in Lebensmitteln		(GfL006:2016-06, grav)	2.1 - gravimetrisch	C
Säureunlösliche Asche	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenmark		(ASU L 26.11.03-6:1983-05)	2.1 - gravimetrisch	C
Ballaststoffe	Gesamt-, lösliche und unlösliche Ballaststoffe in Lebensmitteln		(AOAC 991.43:2005)	2.1 - gravimetrisch	C
Gesamtballaststoffe	Gesamt-, lösliche und unlösliche Ballaststoffe in Lebensmitteln		(AOAC 991.43:2005)	2.1 - gravimetrisch	C
Einzelanteile	Bestimmung der Einzelanteile pflanzlicher Erzeugnisse in Konserven mittels Wägung		(GfL153:2021-05, grav)	2.1 - gravimetrisch	C
Extraktgehalt	Bestimmung des Extraktes von Spirituosen		(SLB 888.2:2008)	2.1 - gravimetrisch	C
Fett	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Lebensmitteln - gravimetrisch		(GfL166:2023-10, grav)	2.1 - gravimetrisch	C
Fleischschaubaage	gravimetrische Bestimmung des Fleischanteils in Fertiggerichten		(GfL028:1995-09, grav)	2.1 - gravimetrisch	C
präparativ-gravimetrischer Befund	Bestimmung des Mengenanteils von wertgebenden Bestandteilen in Fertiggerichten		(GfL029:2011-11, grav)	2.1 - gravimetrisch	C
Gewicht der Probe	Gewicht der Probe		(GfL103, grav)	2.1 - gravimetrisch	C
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)	2.1 - gravimetrisch	C
Gewicht der homogenisierten Probe	Bestimmung der Probenmenge zur Probenvorbereitung von Pestizid- / Mycotoxin-Analytik		(GfL047:2010-11, grav)	2.1 - gravimetrisch	C
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)	2.1 - gravimetrisch	C
Nettogewicht	Ermittlung des Nettogewichtes mittels Wägung		(GfL057:1995-09, grav)	2.1 - gravimetrisch	C
Sediment	Bestimmung des Sedimentanteils von Fruchtsäften mit dem Imhoffzylinder		(GfL070:1992-12, Imhoffzylinder)	2.1 - gravimetrisch	C
Siebanalyse	Bestimmung der Partikelgröße von pulverigen Lebensmitteln		(GfL105:2016-11, grav)	2.1 - gravimetrisch	C
Sulfat	Bestimmung von Sulfat		(IFU No. 36:2016)	2.1 - gravimetrisch	C
Trockenmasse	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		(ASU L 06.00-3:2014-08)	2.1 - gravimetrisch	C
Trockenmasse	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen		(ASU L 17.00-1:2002-12)	2.1 - gravimetrisch	C
Trockenmasse	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse; Referenzverfahren (nach DIN EN ISO 5534)		(ASU L 03.00-9:2007-04)	2.1 - gravimetrisch	C
%-Trockensubstanz	Bestimmung der Trockenmasse		(IFU No. 61:2005)	2.1 - gravimetrisch	C
%-Trockensubstanz für Nährwerte Differenzmethode	Bestimmung der Trockenmasse in Lebensmitteln		(GfL081:2016-06, grav)	2.1 - gravimetrisch	C
Trockenmasse	Bestimmung der Trockenmasse bei 103°C in Lebensmitteln		(GfL082:2016-06, 103°C)	2.1 - gravimetrisch	C
%-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)	2.1 - gravimetrisch	C
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)	2.1 - gravimetrisch	C
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)	2.1 - gravimetrisch	C
Trockenrückstand Zusatzstoffe	Bestimmung des Trockenrückstandes von Zusatzstoffen zur Reinheitsbestimmung		(GfL083:2012-03, grav)	2.1 - gravimetrisch	C
Unverseifbares	Bestimmung des Unverseifbaren - Petroether-Methode		(SLB 7/3.3.2:1994-07)	2.1 - gravimetrisch	C
Zellanteil	Zellanteil in Pulpen und Säften (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(QCM-CPP No. 9:1986)	2.1 - gravimetrisch	C
Aschealkalität	Bestimmung der Aschenalkalität		(IFU No. 10:2005)	2.2 - titrimetrisch	B
Ascorbinsäure	Bestimmung von L-Ascorbinsäure		(IFU No.17:1964)	2.2 - titrimetrisch	B
Ätherische Öle	Bestimmung der ätherischen Öle (Bromat Methode)		(IFU No. 45:2005)	2.2 - titrimetrisch	B
Eiweiß	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteinanteils in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl		(ASU L 06.00-7:2014-08)	2.2 - titrimetrisch	B
Eiweiß	Bestimmung des Gesamtsickstoffgehaltes		(IFU No. 28:2005)	2.2 - titrimetrisch	B
Flüchtige Säure	Bestimmung der flüchtigen Säuren (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 5:2005)	2.2 - titrimetrisch	B
Formolwert	Bestimmung des Formolwertes		(IFU No. 30:2005)	2.2 - titrimetrisch	B
freies Schwefeldioxid	Analysenmethoden für den Weissektor - Bestimmung des freien Schwefeldioxids		(EU-VO 2676/1990-2.2.3.1)	2.2 - titrimetrisch	B
titrierbare Gesamtsäure	Titrierbare Gesamtsäure (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 3:2017)	2.2 - titrimetrisch	B
Gesamthärte in Wasser	Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Bestimmung des Gesamttrockenrückstandes, des Filtrationsrückstandes und des Glührückstandes		(DIN 38 409-6:1986-01)	2.2 - titrimetrisch	B
Halbmikro-Buttersäurezahl	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Halbmikro-Buttersäurezahl in Fett aus Feinen Backwaren		(ASU L 18.00-1:1984-05)	2.2 - titrimetrisch	B
Hydrogencarbonat	Bestimmung des Säure- und Basenverbrauches (Hydrogencarbonat) in Trinkwasser		(SLB 27A/14:1991)	2.2 - titrimetrisch	B
Reduzierende Zucker	Untersuchung von Lebensmitteln - Analysenmethoden 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)	2.2 - titrimetrisch	B
Kochsalz	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen <a>- Potentiometrische Endpunktbestimmung		(ASU L 07.00-5/1:2010-01)	2.2 - titrimetrisch	B
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)	2.2 - titrimetrisch	B
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)	2.2 - titrimetrisch	B
Schwefeldioxid	Bestimmung von Schwefeldioxid in Lebensmitteln - optimiertes Monier-William Verfahren		(AOAC 990.28:2005)	2.2 - titrimetrisch	B
Sulfit	Würze und Bier - Schwefeldioxid - Destillations-Methode (EBC-Methode)		(MEBAK 2.25.2:2002-09)	2.2 - titrimetrisch	B
Schwefeldioxid	Bestimmung des gesamten Schwefeldioxids (SO2) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 7a:2018)	2.2 - titrimetrisch	B
Asche	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker – Teil 1: Aschegehalt		(ASU L 39.01.02-1(EG) bis 3(EG):1981-04)	2.3 - Elektrodenmessung	B
Chlorid	Bestimmung von Chlorid (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 37:2005)	2.3 - Elektrodenmessung	B
Fluorid	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Fluorid in diätetischen Lebensmitteln mit der ionensensitiven Elektrode		(ASU L 49.00-07:2000-07)	2.3 - Elektrodenmessung	B
Fluorid	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Fluorid in natürlichem Mineralwasser		(ASU L 59.11-18:1986-11)	2.3 - Elektrodenmessung	B
Leitfähigkeit bei 20°C	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	(Modifikation: hier in Lebensmitteln)	(DIN EN 27888:1993-11)	2.3 - Elektrodenmessung	B
pH-Wert	Bestimmung des pH-Wertes (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 11:2015)	2.3 - Elektrodenmessung	B
pH-Wert	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Bier		(ASU L 36.00-2:1989-05)	2.3 - Elektrodenmessung	B
pH-Wert	Wasserbeschaffenheit – Bestimmung des pH-Wertes		(DIN EN ISO 10523:2012-04)	2.3 - Elektrodenmessung	B

pH-Wert am Ende MHD	Bestimmung des pH-Wertes (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 11:2015)	2.3 - Elektrodenmessung	B
pH-Wert (1:125 in Wasser)	Bestimmung des pH-Wertes von gelösten Zusatzstoffen zur Reinheitskontrolle		(EU-VO 231/2012-03)	2.3 - Elektrodenmessung	B
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)	2.4 - densitometrisch	B
Alkoholgehalt	Verordnung (EG) Nr. 2870/2000 der Kommission vom 19.12.2000 mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen -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+IIB)	2.4 - densitometrisch	B
Dichte	Relative Dichte (Methode mit Biegeschwinger) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 1a:2005)	2.4 - densitometrisch	B
Extraktgehalt	Bestimmung des Extraktes von Spirituosen		(SLB 888.2:2008)	2.4 - densitometrisch	B
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)	2.4 - densitometrisch	B
Brix, refraktometrisch	Bestimmung der gelösten Trockensubstanz – indirekte Methode mittels Refraktometrie (Brix) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 8:2017)	2.5 - refraktometrisch	A
Ätherische Öle	Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillationsverfahren)		(DIN EN ISO 6571:2009-11)	2.6 - weitere physikalische, chemische, chem-phys Verfahren	A
Wasseraktivität	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Bestimmung der Wasseraktivität (aW-Wert)		(ISO 21807:2004-09)	2.6 - weitere physikalische, chemische, chem-phys Verfahren	A
Bloomzahl	Gelierfestigkeit von Gelatine (Bloomzahl); Messung mittels Stevens-LFRA Texture Analyses)		(AOAC 948.21:2006)	2.6 - weitere physikalische, chemische, chem-phys Verfahren	A
Fließeigenschaft	Bestimmung der Fließeigenschaft von Lebensmitteln mit dem Bostwick-Konsistometer		(GfL008:1992-12, Bostwick)	2.6 - weitere physikalische, chemische, chem-phys Verfahren	A
Druck	Messung des Überdrucks und Bestimmung des gel. Kohlendioxids in Getränken		(EWG Nr. 1293/2005-08/37a)	2.6 - weitere physikalische, chemische, chem-phys Verfahren	A
Kontrolle der Eingangstemperatur	Kontrolle der Temperatur mittels IR-Thermometer		(GfL021:2016-09,IR)	2.6 - weitere physikalische, chemische, chem-phys Verfahren	A
Künstliche Farbstoffe	Nachweis von synthetischen Lebensmittelfarbstoffen in Säften, alkoholischen Getränken sowie Pflanzenextrakten mittels Dünnschichtchromatographie		(GfL046:2012-05, DC)	2.6 - weitere physikalische, chemische, chem-phys Verfahren	A
Hunter Lab	Bestimmung der Farbwerte von Lebensmitteln (Hunter Lab)		(GfL048:2015-05)	2.6 - weitere physikalische, chemische, chem-phys Verfahren	A
Mould Count	Bestimmung des Howard Mould Counts in Lebensmitteln		(AOAC 984.29:2005)	2.6 - weitere physikalische, chemische, chem-phys Verfahren	A
Füllvolumen	Ermittlung des Nettovolumens mittels Wägung und Dichtebestimmung		(GfL058:2006-12, m/δ)	2.6 - weitere physikalische, chemische, chem-phys Verfahren	A
Osmolalität	Bestimmung der Osmolalität (Isotonie) in Getränken mit dem Osmometer		(GfL064:2010-05)	2.6 - weitere physikalische, chemische, chem-phys Verfahren	A
Pulpe	Bestimmung der zentrifugierbaren Pulpe (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 60:2005)	2.6 - weitere physikalische, chemische, chem-phys Verfahren	A
Viskosität	Bestimmung der dynamischen Viskosität in Lebensmitteln mit einem Rotationsviskosimeter		(GfL086:1992-09, Rotationsviskosimeter)	2.6 - weitere physikalische, chemische, chem-phys Verfahren	A
Ultraviolett-Absorption	Bestimmung der UV-Absorption von Zusatzstoffen zur Reinheitskontrolle		(EU-VO 231/2012-03)	2.7 - photometrisch	C
Absorption (430 nm)	Bestimmung der UV-Absorption von Zusatzstoffen zur Reinheitskontrolle		(EU-VO 231/2012-03)	2.7 - photometrisch	C
Ethanol, enzymatisch	Bestimmung von Alkohol, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 52:2005)	2.7 - photometrisch	C
Ammoniak	Enzymatische Bestimmung von Ammoniak in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen		(GfL169:2024-06, enz)	2.7 - photometrisch	C
Farbindex Blutorange bez. 11,2 Bx	Farbmessung in Blutorangensäften		(IFU No. 83:2017)	2.7 - photometrisch	C
D-Äpfelsäure	D-Äpfelsäure, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 64:2005)	2.7 - photometrisch	C
L-Äpfelsäure	Bestimmung von L-Äpfelsäure, enzymatisch		(IFU No. 21:2005)	2.7 - photometrisch	C
Bittereinheiten (BE)	Brautechnische Analysemethoden - Würze und Bier - Bittereinheiten (EBC-Methode)		(MEBAK Bd. II, 2.18.1:2002-09)	2.7 - photometrisch	C
Carotinoid-Fractionen	Bestimmung der Gesamtcarotinoide sowie einzelner Carotinoid-Fractionen (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 59:2008)	2.7 - photometrisch	C
Chlorophyll gesamt	Quantifizierung des Gesamtchlorophylls in Ananassäften, -pürees und -konzentrat		(IFU No. 86:2020)	2.7 - photometrisch	C
Citronensäure	Bestimmung der Citronensäure, enzymatisch		(IFU No. 22:2005)	2.7 - photometrisch	C
Essigsäure	Bestimmung von Essigsäure, enzymatische Methode (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 66:2019)	2.7 - photometrisch	C
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)	2.7 - photometrisch	C
Bierfarbe, EBC-vis	Brautechnische Analysemethoden - Würze und Bier - Farbe - Spektralphotometrisch (EBC-Methode)		(MEBAK Bd. II, 2.13.2:2002-09)	2.7 - photometrisch	C
Farbmessung	Messung der Farbe von klaren und trüben Säften (spektroskopische Methode)		(IFU No. 80:2019)	2.7 - photometrisch	C
Flavonoide (Davis)	Bestimmung von Hesperidin/Naringin in Zitrusfrüchten und -produkten - photometrisch		(GfL027:1995-09, UV)	2.7 - photometrisch	C
Folsäure	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test (VitaFast®) zur quantitativen Bestimmung von Folsäure in Lebensmitteln		(AOAC PTM No. 100903:2016-10)	2.7 - photometrisch	C
Fructose	Enzymatische Bestimmung von Fructose in Lebensmitteln		(GfL032:2016-01, enz)	2.7 - photometrisch	C
Fructose	Bestimmung von Glucose und Fructose, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 55:2005)	2.7 - photometrisch	C
Galactose	Bestimmung von Lactose/D-Galactose in Lebensmitteln		(R-Biopharm, Nr. 10176303035:2017-08)	2.7 - photometrisch	C
Gesamtanthocyanane	Bestimmung des Gesamtanthocyanengehaltes in roten Früchten und Fruchtprodukten, spektralphotometrisch		(GfL035:2006-03, UV)	2.7 - photometrisch	C
Gesamtfolat	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test (VitaFast®) zur quantitativen Bestimmung von Folsäure in Lebensmitteln		(AOAC PTM No. 100903:2016-10)	2.7 - photometrisch	C
Gesamtpektin	Pektin (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 26:2012)	2.7 - photometrisch	C
Gesamtphenole	Bestimmung der Gesamtphenole in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen nach der Folin-Ciocalteu-Methode, photometrisch		(GfL036:2006-02, Folin-Ciocalteu)	2.7 - photometrisch	C
Gesamt-Vitamin B12	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test (VitaFast®) zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B12 (Cyanocobalamin) in Lebensmitteln		(AOAC PTM No. 101002:2017-02)	2.7 - photometrisch	C
Glucose	Enzymatische Bestimmung von Glucose in Lebensmitteln		(GfL038:2016-01, enz)	2.7 - photometrisch	C
Gluconsäure	Bestimmung von D-Gluconsäure in Traubensaft, enzymatisch		(IFU No. 76:2006)	2.7 - photometrisch	C
Glucose	Bestimmung von Glucose und Fructose, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 55:2005)	2.7 - photometrisch	C
Glucosesirup	Bestimmung von Glucosesirup in Frucht-, und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen - enzymatisch	Bestimmung in alkoholischen Getränken ohne Aufschluss	(GfL074:2003-12, enz)	2.7 - photometrisch	C
Glycerin	Bestimmung von Glycerin in Traubensaft, enzymatisch		(IFU No. 77:2005)	2.7 - photometrisch	C
Hydroxyprolin	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss		(ASU L 06.00-8:2017-10)	2.7 - photometrisch	C
Inulin	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln – Enzymatisches Verfahren		(ASU L 00.00-94:2006-09)	2.7 - photometrisch	C
Iso-Citronensäure	Bestimmung der D-Isocitronensäure, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 54:2005)	2.7 - photometrisch	C
Lactose	Bestimmung von Lactose/D-Galactose in Lebensmitteln		(R-Biopharm, Nr. 10176303035:2017-08)	2.7 - photometrisch	C
Lycopin	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lycopingehaltes von Tomatenmark		(ASU L 26.11.03-13:1983-11)	2.7 - photometrisch	C
Maltose	Bestimmung der Maltose in Lebensmitteln - enzymatisch		(GfL051:2019-06, enz)	2.7 - photometrisch	C
Milchsäure	Bestimmung von Milchsäure, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 53:2005)	2.7 - photometrisch	C
Ammonium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Ammonium-Stickstoffs in natürlichem Mineralwasser (nach DIN 38406-5)		(ASU L 59.11-13:1985-12)	2.7 - photometrisch	C
Nitrat	Bestimmung von Nitrat (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 82:2023)	2.7 - photometrisch	C
Nitrit	Bestimmung von Nitrat und Nitrit (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 48:1976)	2.7 - photometrisch	C
Gesamtphosphat	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen		(ASU L 06.00-9:2009-06)	2.7 - photometrisch	C
Pantothensäure	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test (VitaFast®) zur quantitativen Bestimmung von Pantothensäure in Lebensmitteln		(AOAC PTM No.100904:2016-10)	2.7 - photometrisch	C
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)	2.7 - photometrisch	C
Pektin	Pektin (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 26:2012)	2.7 - photometrisch	C
Pektinesterase-Test	Bestimmung der Pektinesterase(PE)-Aktivität in Zitrus Säften und ihren Konzentrat		(IFU No. 46:2005)	2.7 - photometrisch	C
Saccharose	Enzymatische Bestimmung von Saccharose in Lebensmitteln		(GfL069:2016-01, enz)	2.7 - photometrisch	C
Saccharose	Bestimmung der Saccharose, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 56:2005)	2.7 - photometrisch	C
Sorbit	D-Sorbit, enzymatisch (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 62:2005)	2.7 - photometrisch	C
UV-Spektrometrische Analyse	UV-Spektrophotometrische Analyse von Olivenölen (spezifische Extinktionen)		(VO (EWG) 2568/91-IX:2019-09)	2.7 - photometrisch	C
Stärke	Untersuchung von Stärke in Lebensmitteln, enzymatisch		(GfL074:2003-12, enz)	2.7 - photometrisch	C
TEAC	Bestimmung der antioxidativen Kapazität von Fruchtsäften, Weinen und Spirituosen (TEAC-Decolorization), photometrisch		(GfL078:1999-12, UV)	2.7 - photometrisch	C
Trübung (NTU)	Bestimmung der Trübung (FNU) von Fruchtsäften		(GfL084:1995-09, Trübungsphotometer)	2.7 - photometrisch	C
Trübung (NTU)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung		(DIN ISO 7027:2000-04)	2.7 - photometrisch	C
Vitamin B12	Mikrobiologischer Mikrotiterplatten-Test (VitaFast®) zur quantitativen Bestimmung von Vitamin B12 (Cyanocobalamin) in Lebensmitteln		(AOAC PTM No. 101002:2017-02)	2.7 - photometrisch	C
Wärme-Kälte Test	Trübungsstabilitäts-Tests		(IFU No. 75:2001)	2.7 - photometrisch	C
Arsen	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen in Meeresfrüchten mit Graphitofen-Atomabsorptionspektrometrie (GFAAS) nach Mikrowellenaufschluss	Anwendung auch in Lebensmitteln, Fruchtsaft sowie Fruchtsafterzeugnissen und ähnlichen Produkten	(ASU L 12.00-6:2006-09, mod)	2.8 - Atomabsorptionschromatographie	B
Blei	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss		(ASU L 00.00-19/3:2004-07)	2.8 - Atomabsorptionschromatographie	B
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)	2.8 - Atomabsorptionschromatographie	B
Cadmium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss	(Modifikation: auch für Nickel)	(ASU L 00.00-19/3:2004-07)	2.8 - Atomabsorptionschromatographie	B

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)	2.8 - Atomabsorptionschromatographie	B
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)	2.8 - Atomabsorptionschromatographie	B
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)	2.8 - Atomabsorptionschromatographie	B
Natrium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen		(ASU L 07.00-56:2000-07)	2.8 - Atomabsorptionschromatographie	B
Selen	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 5: Bestimmung von Selen mit der Atomabsorptionsspektrometrie(AAS)-Hybridtechnik		(ASU L 00.00-19/5:2001-07)	2.8 - Atomabsorptionschromatographie	B
Aluminium	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aluminium, Chrom, Nickel, Barium, Zinn und Strontium in Lebensmitteln mit ICP-OES		(GfL144:2021-09, ICP-OES)	2.9 - Induktiv gekoppelte Plasma - AAS (ICP-OES)	C
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)	2.9 - Induktiv gekoppelte Plasma - AAS (ICP-OES)	C
Chrom	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aluminium, Chrom, Nickel, Barium, Zinn und Strontium in Lebensmitteln mit ICP-OES		(GfL144:2021-09, ICP-OES)	2.9 - Induktiv gekoppelte Plasma - AAS (ICP-OES)	C
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)	2.9 - Induktiv gekoppelte Plasma - AAS (ICP-OES)	C
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)	2.9 - Induktiv gekoppelte Plasma - AAS (ICP-OES)	C
Quecksilber	Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln mittels ICP-OES-Kaltdampftechnik		(GfL167:2024-02, ICP-OES)	2.9 - Induktiv gekoppelte Plasma - AAS (ICP-OES)	C
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)	2.9 - Induktiv gekoppelte Plasma - AAS (ICP-OES)	C
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)	2.9 - Induktiv gekoppelte Plasma - AAS (ICP-OES)	C
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)	2.9 - Induktiv gekoppelte Plasma - AAS (ICP-OES)	C
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)	2.9 - Induktiv gekoppelte Plasma - AAS (ICP-OES)	C
Nickel	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aluminium, Chrom, Nickel, Barium, Zinn und Strontium in Lebensmitteln mit ICP-OES		(GfL144:2021-09, ICP-OES)	2.9 - Induktiv gekoppelte Plasma - AAS (ICP-OES)	C
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)	2.9 - Induktiv gekoppelte Plasma - AAS (ICP-OES)	C
Zinn	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Aluminium, Chrom, Nickel, Barium, Zinn und Strontium in Lebensmitteln mit ICP-OES		(GfL144:2021-09, ICP-OES)	2.9 - Induktiv gekoppelte Plasma - AAS (ICP-OES)	C
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)	2.9 - Induktiv gekoppelte Plasma - AAS (ICP-OES)	C
AfG 12	Bestimmung von Coffein, Süßstoffen, Konservierungsstoffen in Getränken und Getränkegrundstoffen mittels HPLC		(GfL116:2023-10, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Gesamtanthocyane berechnet als Callistephin	Anthocyane mittels HPLC (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 71:2023)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Fingerprint Anthocyane	Anthocyane und Betalaine mittels HPLC (Fingerprint) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 71:2023)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Ascorbinsäure	Bestimmung von L-Ascorbinsäure mittels HPLC (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 17a:2022)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Biogene Amine	Bestimmung von Biogenen Aminen in Milch, Fisch, Käse, Rohwurst, Rohpökelwaren, Sauerkraut und Wein	Modifikation: geändertes HLPC-Verfahren	(SLB 1391.1:2007, mod)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Capsaicin	Bestimmung des Capsaicin-Gehaltes in Cayennepfeffer		(SLB 1050.1:2008)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Carnosolsäure	Bestimmung von Carnosolsäure in Fleisch mittels HPLC		(GfL010:2009-07, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Carotinoide	Bestimmung von beta-Carotin und alpha-Carotin in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen mittels HPLC		(GfL011:2018-02, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Chinin	Bestimmung von Chinin in Getränken mittels HPLC		(GfL013:2013-07, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Polyphenole	Bestimmung von Chlorogensäure, Catechin und epi-Catechin in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen mittels HPLC		(GfL067:2020-11, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Cumarin	Bestimmung von Cumarin in aromatisierten Getränke mittels HPLC		(GfL016:2007-07, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Dehydroascorbinsäure	Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin C mittels Fluometrie-HPLC (Gesamtvitamin C inkl. Dehydroascorbinsäure)		(CEN/TC 275 WG9N60:1997-01)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Ergosterin	Bestimmung von Ergosterin mittels HPLC (prov.) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 81p:2014)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Thioharnstoffe	Bestimmung von Ethylthioharnstoff und Propylthioharnstoff (ETU, PTU) in Fruchtprodukten u.a. Fruchtmarks und Smoothies mittels HPLC		(GfL023:2019-03, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Polymethoxylierte Flavone	Bestimmung von polymethoxylierten Flavonen (PMF) in Zitrusfrüchten mittels HPLC		(GfL0805:2021-04, Pupin-LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Fingerprint Polyphenole	Erstellung eines Fingerprint Polyphenolspektrums in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen mittels HPLC		(GfL025:2020-11, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Fingerprint Carotinoide	Bestimmung der Carotinoid Zusammensetzung in Fruchtsäften, Nektaren und Fruchtsaftkonzentraten mittels HPLC (Fingerprint)		(GfL026:1995-09, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Flavonoide	Bestimmung von Hesperidin und Naringin, HPLC (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 58:2005)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
HMF	Bestimmung des Hydroxymethylfurfural (HMF) - HPLC (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 69:2005)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Iso-Ascorbinsäure	Bestimmung der iso-Ascorbinsäure in Getränken mittels HPLC		(GfL042:1992-12, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Isomalt	Bestimmung von Isomalt in Lebensmitteln		(ASU L 00.00-59:2008-12)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Limonin	Bestimmung von Limonin in Zitrusfrüchten und -konzentraten sowie Pflanzenextrakten mittels HPLC		(GfL049:2021-01, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Ochratoxin A	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln mittels Immunoaffinitätschromatographie/HPLC		(GfL062:1997-04, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Isomaltulose	Bestimmung von Palatinose in Lebensmitteln		(ASU L 00.00-143:2013-01)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Phlorin	Bestimmung von Polyphenolen in Frucht-/Gemüsesäften und -produkten u.a. Fruchtaufstrichen (Arbutin, Phloridzin, Ellagsäure, Phlorin) mittels HPLC		(GfL119:2020-11, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Polyphenole	Bestimmung von Polyphenolen in Frucht-/Gemüsesäften und -produkten u.a. Fruchtaufstrichen (Arbutin, Phloridzin, Ellagsäure, Phlorin) mittels HPLC		(GfL119:2020-11, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Propionsäure	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Propionsäure in Brot	Anwendung auf Frucht-/Gemüsesäfte und verwandte Produkte	(ASU L 17.00-14:1987-06, mod)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Resveratrol	Bestimmung von trans-Resveratrol in Traubensäften mittels HPLC		(GfL068:1993-01, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Vanillin in Vanilleschoten	Bestimmung des Vanillingehaltes in Vanilleschoten mittels HPLC		(GfL085:2010-09, LC)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Vanillin	Bestimmung des Vanillingehaltes von Vanille, HPLC		(SLB 1056.1:2008)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
Vitamin E	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Vitamin E (α-, β-, γ- und δ-Tocopherol) in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (nach DIN EN 12822)	Extraktion nur des zugesetzten Vitamin E	(ASU L 00.00-62:2015-06, mod)	2.10 - HPLC - konventionelle Detektoren	C
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)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Cyanid	Bestimmung von Cyanid in Getränken und Aromen mittels IC		(GfL018:2010-10, IC)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Cyclohexylsulfaminsäure	Bestimmung von Cyclamat in diätetischen Erzeugnissen, Fruchtsäften, Nektaren und Getränken mittels IC		(GfL019:2001-02, IC)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Dickungsmittel	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von natürlichen Dickungsmitteln in Lebensmitteln		(ASU L 00.00-13:1986-11, mod)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Erythrit	Bestimmung von Zuckeralkoholen in Frucht- und Gemüsesäften mittels elektrochemischer Detektion	Hier: auch Erythrit, Sorbit, Mannit	(IFU No. 79:2011)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Fingerprint Oligomere	Bestimmung von Galakturonsäure mittels High Performance Anion Exchange Chromatography		(IFU No. 78,B:2004)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Fingerprint organische Säuren	Bestimmung von Galakturonsäure mittels High Performance Anion Exchange Chromatography	Hier: Erfassung weiterer Fruchtsäuren	(IFU No. 78,A:2004)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
freies Schwefeldioxid	Bestimmung des gesamten Schwefeldioxids (SO ₂), IC		(IFU No. 7a-IC:2018)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Fruchtsäuren	Fumarsäure (HPLC) (in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen)		(IFU No. 72:1998)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Fructooligosaccharide	Bestimmung der Verteilung von Fructooligosacchariden in Lebensmitteln mittels HPAEC-PAD		(GfL033:2018-02, IC)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Glucuronsäure und -gamma-Lacton	Bestimmung von Glucuronsäure und Glucurono-gamma-lacton in Energydrinks mittels IC		(GfL039:2011-11, IC)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Inositol	Bestimmung von Zuckeralkoholen in Frucht- und Gemüsesäften mittels elektrochemischer Detektion	(Hier: myo-, scyllo-, chiro-Inositol)	(IFU No. 79,2:2011)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Isomaltulose	Bestimmung der Isomaltulose in Fruchtsäften und -getränken mittels HPLC		(GfL044:2007-06, IC)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Maltodextrine	Bestimmung des Maltodextringehaltes in Lebensmitteln mittels HPAEC-PAD		(GfL050:2018-02, IC)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Maltose	Bestimmung von Maltose und Maltotriose in Fruchtsäften und -produkten mittels HPAEC-PAD		(GfL052:2019-03, IC)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Nitrat	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen, HPLC/IC-Verfahren		(ASU L 26.00-1:2018-10)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Oligomere	Bestimmung von Galakturonsäure mittels High Performance Anion Exchange Chromatography		(IFU No. 78,B:2004)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
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)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Schwefeldioxid	Bestimmung des gesamten Schwefeldioxids (SO ₂), IC		(IFU No. 7a-IC:2018)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Sucralose	Bestimmung des Sucralose-Gehaltes in angereicherten Fruchtsäften und -produkten mittels HPAEC-PAD		(GfL076:2021-02, IC)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Weinsäure	Weinsäure in Traubensaft (HPLC)		(IFU No. 65:2013)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Xylose	Bestimmung von Xylose in Fruchtsäften und -produkten mittels HPAEC-PAD		(GfL090:1998-01, IC)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Zucker	Bestimmung von Glucose, Fructose und Saccharose in Fruchtsäften und -produkten mittels HPAEC-PAD		(GfL091:2024-02, IC)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
Zuckeralkohole	Bestimmung von Zuckeralkoholen in Frucht- und Gemüsesäften mittels elektrochemischer Detektion	Hier: auch Erythrit, Sorbit, Mannit	(IFU No. 79,1:2011)	2.11 - HPLC - Ionenchromatographie	C
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)	2.12 - HPLC - MS/MS	C

Aflatoxin M1	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 in Milch und Milchpulver; Reinigung durch Immunaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie	Modifikation: Messung mit LC-MS/MS	(ASU L 01.00-76:2009-06, mod)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Aloin	Bestimmung von Aloin in Aloe Vera-Saft /-Konzentrat und -Produkten mittels LC-MS/MS		(GfL003, LC-MS:2014-08)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Aminosäuren	Bestimmung der freien Aminosäuren in und in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen mittels LC-MS (hier: inkl. Prolin)		(GfL168:2024-06, LC-MS)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Biotin	Bestimmung von B-Vitaminen in Fruchtsäften und verwandten Produkten mittels HPLC-MS/MS		(GfL089:04-2025, LC-MS)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Carbofuran (Hydrolyse)	Carbofuran in pflanzlichen Lebensmitteln - HPLC-MS/MS		(GfL172:2025-01, LC-MS)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Cereulid	Quantitative Bestimmung von emetischem Toxin (Cereulid) in Lebensmitteln (HPLC-MS/MS)	geändertes Extraktionsverfahren	(DIN EN ISO 18465:2017-05, mod)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Chloramphenicol	Bestimmung von Chloramphenicol in Honig mittels LC-MS/MS		(GfL014:2008-05, LC-MS)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Chlormequat	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln; LC-MS/MS-Verfahren		(QuPPE, EURL-SRM, M 1.3:2024-12)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
meta-Weinsäure, qualitativ	Bestimmung der meta-Weinsäure in Traubensäften und -produkten mittels LC-MS/MS		(GfL053:2010-04, LC-MS)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Mycotoxin-Screening	Bestimmung von Mycotoxinen (Zearalenon, Deoxynivalenol, T2- und HT2-Toxin, Alternantoxinen) in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		(GfL055:2018-03, LC-MS)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Natamycin	Bestimmung von Natamycin in Fruchtsäften und -konzentraten mittels LC-MS/MS		(GfL056:2010-06, LC-MS)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Niacin	Bestimmung von B-Vitaminen in Fruchtsäften und verwandten Produkten mittels HPLC-MS/MS		(GfL089:04-2025, LC-MS)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Patulin	Apfelsäfte, Apfelsaftkonzentrate und Getränke, die Apfelsaft enthalten; Bestimmung des Patulingehaltes; Teil 1: HPLC-Verfahren	auch in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen sowie Messung mit LC-MS/MS	(ISO 8128-1:1993-07, mod)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
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 1.3:2024-12)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
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)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
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)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
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)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
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)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
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)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Azo-Farbstoffe	Bestimmung von Azo-Farbstoffen mittels LC-MS/MS in Lebensmitteln		(GfL077:2012-02, LC-MS)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Taurin	Bestimmung von Taurin und Carnithin in Getränken mittels HPLC-MS		(GfL171:2024-06, LC-MS)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Thiamin	Bestimmung von B-Vitaminen in Fruchtsäften und verwandten Produkten mittels HPLC-MS/MS		(GfL089:04-2025, LC-MS)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Riboflavin und Pyridoxin	Bestimmung von B-Vitaminen in Fruchtsäften und verwandten Produkten mittels HPLC-MS/MS		(GfL089:04-2025, LC-MS)	2.12 - HPLC - MS/MS	C
Cholesterin	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln; Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau		(ASU L 18.00-17:2014-08)	2.13 - GC - konventionelle Detektoren	C
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)	2.13 - GC - konventionelle Detektoren	C
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)	2.13 - GC - konventionelle Detektoren	C
Alkohole, Glycole, PG	Bestimmung von Ethanol mittels Gaschromatographie	Erweiterung des Analytpektrums auf Alkohole, Aldehyde, Ester und Glykole	(IFU No. 2:2005, mod)	2.13 - GC - konventionelle Detektoren	C
Gärungsnebenbestandteile	Bestimmung der flüchtigen Bestandteile von Spirituosen		(SLB 896.1:2008) [Angaben in mg/100ml r.A.]	2.13 - GC - konventionelle Detektoren	C
Oligosaccharide	Nachweis des Zusatzes von Invertzucker, Glucosesirup und Fructolin in Fruchtsäften mittels GC (IFU Rec. 4, Low-Methode)		(GfL104:2016-07, Low-GC)	2.13 - GC - konventionelle Detektoren	C
Alar (Daminozid)	Bestimmung von Daminozid (Alar) in Lebensmitteln mittels GC/MSD		(GfL001:2016-08, GC-MS)	2.14 - GC - MS/MS	C
Aromaanalyse	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Konzentration und Enantiomerenverhältnisse chiraler Aromastoffe in Lebensmitteln (Variante SDE)	Hier: inklusive Bestimmung von Aromaindex und Estersumme	(ASU L 00.00-106:2006-12)	2.14 - GC - MS/MS	C
Benzol	Lebensmittel - Bestimmung von Benzol in Erfrischungsgetränken, anderen Getränken und in Babyahrung auf Gemüsebasis mit Headspace-Gaschromatographie/Massenspektrometrie (HS-GC-MS)		(DIN EN 16857:2017-07)	2.14 - GC - MS/MS	C
Benzol	Gemeinsam erfassbaren Stoffgruppen - Bestimmung von Benzol und einigen Derivaten mittels Gaschromatographie	abweichende GC-Bedingungen, nur Benzol	(DEV F9 04:1991, mod.)	2.14 - GC - MS/MS	C
Pestizid-Screening DFG-S19	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln		(ASU L 00.00-34:2010-09)	2.14 - GC - MS/MS	C
Dithiocarbamate	Bestimmung der Dithiocarbamate in Frucht- und Gemüsesäften sowie ähnlichen Erzeugnissen mittels GC-MS		GfL175:2025-06, GC-MS	2.14 - GC - MS/MS	C
Velcorin®-Nachweis	Velcorin® in Getränken mittels GC-Headspace-MSD		(GfL109:2019-10, GC-MS)	2.14 - GC - MS/MS	C
Furan	Bestimmung von Furan, 2-Methylfuran und 3-Methylfuran in Lebensmitteln mittels Headspace-GC-MSD		(GfL102:2019-02, GC-MS)	2.14 - GC - MS/MS	C
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)	2.14 - GC - MS/MS	C
Guazatin	Bestimmung von Guazatin in Lebensmitteln mittels GC-MS/MS		(GfL041:2015-07, GC-MS)	2.14 - GC - MS/MS	C
ndl-PCB ber. auf 88% TM	Bestimmung von ndl-PCBs in Lebens- und Futtermitteln mittels GC-MS/MS		(GfL061:2016-08, GC-MS/MS)	2.14 - GC - MS/MS	C
Organozinnverbindungen	Rückstandsuntersuchung von Pflanzenschutzmitteln - Organozinn-Verbindungen (Gaschromatographische Bestimmung)		(DFG-S24:1985)	2.14 - GC - MS/MS	C
NIAS	Bestimmung von Phthalaten, Adipaten, PCBs und weiteren NIAS in Lebensmitteln mittels GC-MS/MS nach Extraktion		(GfL101:2016-08, GC-MS)	2.14 - GC - MS/MS	C
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)	2.14 - GC - MS/MS	C
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)	2.14 - GC - MS/MS	C
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)	2.14 - GC - MS/MS	C
Isotopen-Verhältnisse	Bestimmung des ¹³ C/ ¹² C Kohlenstoffisotopenverhältnisses von Zucker, Säure, Pulpe in Fruchtsaft mittels IRIS		(GfL-6 13C:2021-06)	2.15 - Isotope	C
Krueger-Methode	Bestimmung des ² H/ ¹ H-Wasserstoffisotopenverhältnisses von Calciumformiat aus Lebensmitteln mittels IRIS		(GfL-6 D-CaFo:2016-09)	2.15 - Isotope	C
¹³ C Isotopen CO ₂ Kohlendioxid aus Gärung	Bestimmung des ¹³ C/ ¹² C Kohlenstoffisotopenverhältnisses von Kohlensäure in Getränken mittels IRIS		(GfL-6 13C-CO2:2019-10)	2.15 - Isotope	C
Isotopen-Verhältnisse	Bestimmung des ¹³ C/ ¹² C Kohlenstoffisotopenverhältnisses von organischen Verbindungen in Lebensmitteln mittels IRIS		(GfL-6 13C-bulk:2021-03)	2.15 - Isotope	C
Isotopen-Verhältnisse	Bestimmung des ² H/ ¹ H Wasserstoffisotopenverhältnisses von organischen Verbindungen in Lebensmitteln mittels IRIS		(GfL-6 D:2017-07)	2.15 - Isotope	C
delta O16/18	Bestimmung des Verhältnisses der stabilen Sauerstoffisotope (¹⁸ O/ ¹⁶ O) im Wasseranteil von Fruchtsäften und verwandten Produkten	Messung mit IRIS	(DIN V ENV 12141:1996-12, mod)	2.15 - Isotope	C
Isotopen-Verhältnisse	Fruchtfremdes Pektin in Ananassaft mittels IRIS		(GfL-6 13C-Pektin:2016-08)	2.15 - Isotope	C