



Formblatt Allgemein

## Leistungsangebot

FB 01.28

Version: 2  
Gültig ab: 02.06.2022  
Stand: 03.06.2022

	Prüfung ohne Akkreditierung	Prüfnorm gemäß Akkreditierung	Titel des Prüfverfahrens	Ausgabestand	
Bereich Wasser/Trinkwasser		DIN EN ISO 19458 (K19)	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	2006-12	
		DIN EN ISO 9308-1 (K12)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien; Teil 1: Membranfiltration	2017-09	
		DIN EN ISO 7899-2 (K15)	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken; Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	2000-11	
		ISO 111731	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen (für Matrix A)	2017-05	
		ISO 111731	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen (für Matrix A)	2019-03	
		TrinwV §15 Abs. (1c)	Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen in Wasser - Koloniezahl bei 22°C und 36°C	09.06.2020	
		DIN EN ISO 6222	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	1999-07	
		DIN 38404-C 4	Bestimmung der Temperatur	1976-12	
		DIN EN ISO 10523 (C5)	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes/Wasserstoffionen-Konzentration	2012-04	
Bereich Lebensmittel/Oberflächen		DIN 10113-3	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)	1997-07	
		ASU B 80.00-1	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtung- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren	1998-01	
		DIN EN ISO 4831	Untersuchung von Lebensmitteln: Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Coliformen in Lebensmitteln, MPN-Verfahren	2006-08	
		ASU L 00.00-132/2	Untersuchung von Lebensmitteln: Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -glucuronidase-positiven Escherichia coli (Koloniezählverfahren)	2010-09	
		ASU L 00.00-133/2	Untersuchung von Lebensmitteln: Horizontales Verfahren für die Zählung von Enterobacteriaceae (Koloniezählverfahren)	2010-09	
		ASU L 01.00-37	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Modifikation: auch für Fleisch und Backwaren)	1991-12	
		ASU L 01.00-72	Bestimmung präsumptiver Bacillus cereus in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren (Modifikation: auch für Fleisch und Backwaren)	2011-01	
		ASU L 06.00-19	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren	1984-05	
		ASU L 06.00-39	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Plattengussverfahren (Referenzverfahren)	1994-05	
		ASU L 06.00-40	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch - Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) (Modifikation: Erweiterung auf die Bestimmung von koagulase-positiven Staphylokokken, Enterobacteriaceae und $\beta$ -glucuronidase-positiven Escherichia coli)	1997-01	
		Quh-Lab AA 02.02	Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Nachweis von Salmonella	2010-03	
		Quh-Lab AA 02.09	Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Nachweis von Listerien (Listeria-Precis Oxoid)	2008-09	
		Quh-Lab AA 02.23	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Listerien; Koloniezählverfahren (Listeria-Precis-Oxoid)	2008-09	
		Quh-Lab AA 02.13	Bestimmung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren Baird-Parker-Agar	2014-03	
		Quh-Lab AA 02.34	Bestimmung der aerob lebensfähigen Keimzahl bei 30°C in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung des Wachstumsverhaltens in Flüssigmedium über OD <sub>595</sub> Messung	2019-01	
		ASU L 06.00-02	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	1980-09	
		Quh-Lab AA 02.22	Nachweis von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen	2021-03	
		Quh-Lab AA 02.17	Sensorische Untersuchung von Lebensmitteln	2022-06	
		Quh-Lab AA 04.03	Allergenbestimmung in Lebensmitteln und Tupfern	2021-06	
	Weitere		Quh-Lab AA 04.01	Untersuchung von humanem Abstrich Material auf SARS-CoV-2 RNA mittels PCR	2020-07
			Quh-Lab AA 02.35	Hemmstofftest	2018-11
			Quh-Lab AA 03.01	Untersuchungen mit dem NIR-Gerät: Chemie I, Chemie III, BIG 7, BIG 8	2022-03
		Quh-Lab AA 02.16	Luftkeimmessung	2021-05	
		Quh-Lab AA 02.37	Bestimmung von Schutzatmosphäre		
			Gliafaserprotein		
			Tierartennachweise		
			Probenabholung		
		weitere auf Anfrage			