

Liste aller im akkreditierten Bereich angewandten Prüfverfahren



DAkKS Urkundenanlage vom: 16.10.2024

Datum Stand: 25.08.2025

Lf-Nr	Kurzbezeichnung und Ausgabestand	Version	Methodentext	modifiziert	Bereich*
1	PAW 002 2023-11	8	Gravimetrische Bestimmung des Fettgehaltes in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln		1.1.
2	ASU L 06.00-6 2014-08		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt, Referenzverfahren		1.1.
3	PAW 003 2024-11	12	Bestimmung des Wassergehaltes bzw. der Trockenmasse in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln (gravimetrisch)		1.1.
4	ASU L 06.00-3 2014-08		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren; Referenzverfahren		1.1.
5	ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln		1.1.
6	PAW 005 2024-02	8	Gravimetrische Bestimmung der Asche in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln		1.1.
7	ASU L 06.00-4 2017-10		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)		1.1.
8	ASU L 15.01/02-4 2019-12		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Besatz in Weizen, Hartweizen und Roggen		1.1.
9	DGF-Einheitsmethoden B - I 3 (89) 1989		Fett-Rohstoffe - Ölsaaten und -früchte - Bestimmung des Besatzes bei Saaten (Fremdbestandteile)		1.1.
10	PAW 001 2023-11	10	Volumetrische Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes (Kjeldahl) von Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln		1.2.
11	ASU L 06.00-7 2014-08 Ergänzung 2018-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren		1.2.
12	ASU L 15.00-3 2019-07		Untersuchung von Lebensmitteln- Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchten; Kjeldahl-Verfahren		1.2.
13	ASU L 05.02-1 1995-01		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Salzeiprodukten (Titration nach Mohr). Zurückgezogene Norm 2014-08 (Modifikation: gilt auch für andere Lebensmittel)	x	1.2.
14	ASU L 07.00-5.2 2010-01		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen; Endpunktbestimmung nach Volhard		1.2.
15	ASU L 26.04-4 1987-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Modifikation gilt auch für andere saure Lebensmittel)	x	1.2.
16	ASU L 31.00-3 1997-09		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure (Gesamtsäure) in Frucht- und Gemüsesäften		1.2.
17	ASU L 13.00-5 2021-03		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (Modifikation: gilt auch für fetthaltige Lebensmittel)	x	1.2.

KWALIS Qualitätsforschung Fulda GmbH

18	ASU L 13.00-37 2018-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzlichen Fetten und Ölen; Bestimmung der Peroxidzahl, Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung		1.2.
19	ASU L 13.00-10 2019-07		Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Jodzahl		1.2.
20	ASU L 13.00-18 2024-04		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Verseifungszahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen		1.2.
21	ASU L 31.00-8 1997-01		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl in Frucht- und Gemüsesäften.		1.2.
22	ASU L 10.00-3 1988-12		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen, Referenzverfahren		1.2.
23	ASU L 53.00-10 2019-12		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern, Wasserdampfdestillationsverfahren		1.3.
24	ASU L 53.00-8 2004-07		Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung des Wassergehaltes (Destillationsverfahren)		1.3.
25	PAW 026 2024-02	4	Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln		1.4.
26	ASU L 31.00-2 1997-01		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften		1.4.
27	ASU L-36.00-3a 1989-12		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier; Biegeschwinger-Verfahren (Modifikation: gilt auch für Obst, Gemüse und deren Erzeugnisse)	x	1.5.
28	ASU L 30.00-2 (EG) 1993-08		Untersuchung von Lebensmitteln - Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehaltes an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungsprodukten aus Obst und Gemüse (Modifikation: Bestimmung mittels Biegeschwinger)	x	1.5.
29	ASU L 30.00-2 (EG) 1993-08		Untersuchung von Lebensmitteln - Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehaltes an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungsprodukten aus Obst und Gemüse		1.6.
30	ASU L 40.00-2/1 2019-07		Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Teil 1: Analoges refraktometrisches Verfahren		1.6.
31	ASU L 07.00-60 2007-04		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit; Spektralphotometrisches Verfahren (Modifikation: gilt auch für Obst, Gemüse und deren Erzeugnisse)	x	1.7.
32	ASU L 13.00-15 2018-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Tierischen und pflanzlichen Fetten und Öle: Bestimmung der Anisidinzahl		1.7.
33	ASU L 13.00-25 2019-07		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ultraviolett-Absorption, ausgedrückt als spezifische UV-Extinktion, von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen		1.7.
34	ASU L 40.00-10/1 2021-11		Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig; Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural; Teil 1: Photometrisches Verfahren nach Winkler (Modifikation: gilt auch für andere stark zuckerhaltige, erhitzte Lebensmittel)	x	1.7.
35	ASU L 00.00-9 1984-11		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln, HPLC-Methode		1.8.
36	PAW 030 2020-06	5	Bestimmung von Coffein und Theobromin in Lebensmitteln mittels HPLC-UV		1.8.
37	ASU L 26.00-1 2018-10		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen; HPLC/IC-Verfahren (Modifikation: Detektion mit HPLC-DAD)	x	1.8.
38	PAW 066 2020-01	8	Bestimmung von Aromastoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-UV		1.8.

KWALIS Qualitätsforschung Fulda GmbH

39	ASU L 00.00-115 2018-10		Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mittels dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln – Modulares QuEChERS- Verfahren		1.9.
40	PAW 051 2021-03	11	Bestimmung von Pestizidrückständen in Lebensmitteln mittels GC-MS/(MS) oder LC-MS/MS		1.9.
41	EURL-FV 2013-M8		Bestimmung von Pestiziden in Tee und Kamille mittels Flüssigchromatographie und Gaschromatographie-Tandem-Massenspektrometrie		1.9.
42	PAW 058 2025-05	12	Bestimmung von Chlormequatchlorid und Mepiquatchlorid in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
43	EURL – SRM QuPPE-PO 2021-07		Bestimmung von hochpolaren Pestiziden in Lebensmitteln nach Extraktion mit angesäuertem Methanol mittels LC-MS/MS Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs (QuPPE-PO-Method) (Modifikation: gilt auch für Einzelfuttermittel pflanzlichen Ursprungs)	x	1.9.
44	PAW 097 2025-05	6	Bestimmung von polaren anionischen Pestiziden in Lebensmitteln mittels IC-MS/MS		1.9.
45	PAW 073 2022-11	3	Bestimmung von sauren Herbiziden und ihren Estern und Konjugaten in pflanzlichen Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
46	PAW 081 2022-11	4	Bestimmung Quartäre Ammoniumverbindungen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
47	PAW 078 2024-02	9	Bestimmung von Glyphosat und AMPA (Aminomethylphosphonsäure) in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
48	PAW 069 2022-10	4	Bestimmung von Propylenthioharnstoff in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
49	PAW 070 2019-01	6	Bestimmung von Ethephon in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
50	PAW 067 Anlage 4 2023-03	7	Bestimmung von Nikotin in getrockneten Erzeugnissen		1.9.
51	PAW 067 Anlage 7 2022-11	7	Bestimmung von Matrine/Oxymatrine in pflanzlichen Lebensmitteln		1.9.
52	PAW 067 Anlage 8 2023-03	7	Bestimmung von Flonicamid-Metabolite TFNA und TFNG in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
53	PAW 050 2025-08	5	Bestimmung von Fusarientoxinen in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
54	PAW 076 2021-03	5	Bestimmung von DON in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis mittels LC-MS/MS-Verfahren		1.9.
55	PAW 077 2021-03	3	Bestimmung von Zearalenon in Lebensmitteln auf Getreidebasis mittels LC-MS/MS-Verfahren		1.9.
56	PAW 056 2025-03	10	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
57	PAW 059 2019-05	1	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
58	PAW 062 2024-02	12	Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
59	PAW 055 2019-01	7	Bestimmung von Patulin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
60	PAW 044 2023-11	1	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
61	PAW 052 2025-08	4	Bestimmung von Alternaria-Toxinen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
62	PAW 029 2022-11	6	Bestimmung von Tenuazonensäure in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
63	PAW 090 2022-07	3	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreide und Getreideprodukten mittels LC-MS/MS		1.9.

KWALIS Qualitätsforschung Fulda GmbH

64	PAW 047 2024-02	2	Bestimmung von Glycoalkaloiden Solanin und Chaconin mittels LC-MS/MS		1.9.
65	PAW 028 2024-11	2	Bestimmung von schwefliger Säure in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
66	PAW 053 2023-03	3	Bestimmung von Histamin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
67	PAW 057 2024-11	6	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
68	PAW 074 2024-07	5	Bestimmung von Natamycin (Pimaricin) in Wein mittels LC-MS/MS		1.9.
69	PAW 086 2023-10	3	Bestimmung von Bisphenol A in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
70	PAW 087 2025-03	7	Bestimmung der Tropanalkaloide Atropin und Scopolamin in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
71	PAW 088 2025-01	4	Bestimmung von Melamin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
72	PAW 091 2023-03	4	Bestimmung von Tetrahydrocannabinol (THC) und Cannabinoiden in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
73	PAW 098 2024-11	6	Bestimmung von Nitrat und Nitrit in Lebensmitteln mittels IC-MS/(MS)		1.9.
74	PAW 093 2018-11	1	Bestimmung von Ethylcarbamat in Wein und Spirituosen mittels GC-MS/MS bzw. LC-MS/MS		1.9.
75	PAW 094 2020-07	1	Bestimmung von Aromastoffen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.9.
76	ASU L 00.00-134 2010-09		Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS		1.9.
77	PAW 012 2024-07	3	Bestimmung von Zucker in Lebensmitteln mittels LC-MS		1.10.
78	PAW 092 2024-07	3	Bestimmung von Furocumarinen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS		1.10.
79	ASU L 13.00-27/2 2019-07		Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen		1.11.
80	PAW 011 2020-06	4	Bestimmung von Fettsäuren in Lebensmitteln mittels GC		1.12.
81	ASU L 13.00-46 2018-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzlichen Fette und Öle; Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie		1.12.
82	PAW 065 2024-02	10	Bestimmung von Dithiocarbamaten in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln mittels Headspace-GC-FPD		1.12.
83	PAW 060 2024-05	11	Bestimmung von Weichmachern in Lebensmitteln mittels GC-MS/MS		1.13.
84	PAW 064 2023-05	1	Bestimmung von Estragol in Aufgüssen aus teeähnlichen Erzeugnissen und flüssigen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS		1.13.
85	PAW 068 2024-11	5	Bestimmung von leichtflüchtigen Halogenkohlenwasserstoffen (LHKW) in Lebensmitteln mittels Headspace-GC-MS		1.13.
86	PAW 071 2024-11	8	Bestimmung von Furan und Alkylfuranen in Lebensmitteln mittels Headspace-GC		1.13.
87	PAW 080 2021-03	5	Bestimmung von Halogenanisolen in alkoholischen Getränken mittels GC-MS/MS		1.13.
88	PAW 089 2020-03	3	Bestimmung von Benzol in Lebensmitteln und Getränken mittels GC-Headspace-GC-MS		1.13.
89	PAW 093 2018-11	1	Bestimmung von Ethylcarbamat in Wein und Spirituosen mittels GC-MS/MS bzw. LC-MS/MS		1.13.
90	PAW 031 2024-11	1	Bestimmung von Nitrosaminen in Lebensmitteln mittels GC-MS/MS		1.13.

91	ASU L 00.00-115 2018-10		Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mittels dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln – Modulares QuEChERS- Verfahren (Modifikation: gilt auch für Einzelfuttermittel pflanzlichen Ursprungs)	x	1.14.
92	PAW 051 2021-03	11	Bestimmung von Pestizidrückständen in Lebensmitteln mittels GC-MS/(MS) oder LC-MS/MS		1.14.
93	EURL-FV 2013-M8		Bestimmung von Pestiziden in Tee und Kamille mittels Flüssigchromatographie und Gaschromatographie-Tandem-Massenspektrometrie		1.14.
94	PAW 084 2024-02	3	Bestimmung von Phosphan in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln mittels Headspace-GC-MS		1.14.
95	PAW 096 2021-10	3	Bestimmung von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS/MS		1.14.
96	ASU L 00.90-6 2015-06		Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfungen; Einfach beschreibende Prüfung (Modifikation: hier nur einfach beschreibende Prüfung zur Feststellung der handelsüblichen Beschaffenheit, keine Probenahme, keine Verschlüsselung, Prüfraum und Prüfgeräte und Anzahl der Prüfpersonen nicht entsprechend DIN 10962 bzw. DIN 10956; kein gesonderter Prüfbericht)	x	2.
97	PAW 099 2025-03	1	Bestimmung von Bromid-Ion in Lebensmitteln mittels IC-MS/MS		1.9.
98	PAW 097 Anlage 5 2025-05		Bestimmung von polaren anionischen Pestiziden in Lebensmitteln mittels IC-MS/MS; hier: Bestimmung von Trifluoressigsäure (TFA) in Lebensmitteln		1.9.
99	PAW 020 2025-08	1	Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln mittels Headspace-GC-MS		1.13.

1	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln				
1.1.	Gravimetrische Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln **				
1.2.	Titrimetrische Bestimmungen von Kennzahlen, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln**				
1.3.	Volumetrische Bestimmungen von Inhaltsstoffen in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern *				
1.4.	Bestimmungen des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln**				
1.5.	Bestimmung der Dichte von Lebensmitteln mittels Biegeschwinger *				
1.6.	Refraktometrische Bestimmungen von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln *				
1.7.	Photometrische Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln**				
1.8.	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) mit konventionellem Detektor (DAD, UV) in Lebensmitteln **				
1.9.	Bestimmung von Zusatzstoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen, Mykotoxinen und organischen Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie (LC/IC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS, ITD) in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln **				
1.10.	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS, ITD) in Lebensmitteln**				
1.11.	Probenvorbereitung				
1.12.	Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID, FPD) in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln **				
1.13.	Bestimmung von organischen Kontaminanten und Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln **				
1.14.	Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Lebensmitteln und Einzelfuttermitteln **				
2	Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln				