

5 3 0 Leistungsspektrum Zentrallabor

Prüfbereich	Prüfnormverfahren	Titel	Prüfvorschrift	Matrix	Eingeführt am:	LIMS Kürzel
Die nachfolgend genannten Methoden werden im akkreditierten Bereich des Zentrallabors der Bayerischen Milchindustrie eG durchgeführt.						
Qualitativer Nachweis von pathogenen Keimen in der Matrix Lebensmittel	Bio-Rad iQ-Check® Salmonella II Kit 357-8123 2015-02	Qualitative Bestimmung von Salmonellen in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS001	<u>Molkereiprodukte:</u> Käse, Demin. Molkenpulver, Eweißanger. Molkenpulver, Lactose, Milchkaramellpulver	24.08.2022	ZL-Salmonellen
	Bio-Rad iQ-Check® Cronobacter spp. Kit 357-8137 2015-05	Qualitative Bestimmung von Cronobacter spp. in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS002	<u>Zutaten für Säuglingsanfangs-nahrung:</u> Sprühmagermilchpulver, Käse, Demin Molkenpulver, Eiweißanger. Molkenpulver, Lactose, Milchkaramellpulver	24.08.2022	ZL-Cronobacter
	Bio-Rad iQ-Check® Listeria spp. Kit 357-8113 2015-02	Qualitative Bestimmung von Listeria spp. in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS003	<u>Molkereiprodukte:</u> Sprühmagermilchpulver, Sprühmolkenpulver, Käse, Eiweißanger. Molkenpulver, Lactose, Milchkaramellpulver, Joghurt	24.08.2022	ZL-Listeria
	Bio-Rad iQ-Check® Listeria monocytogenes II Kit 357-8113 2015-02	Qualitative Bestimmung von Listeria monocytogenes in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS004	<u>Molkereiprodukte:</u> Sprühmagermilchpulver, Sprühmolkenpulver, Käse, Eiweißanger. Molkenpulver, Lactose, Milchkaramellpulver, Joghurt	24.08.2022	ZL-Listeria mono
Qualitativer Nachweis von pathogenen Keimen in der Matrix Umfeldproben aus dem Lebensmittelbereich	Bio-Rad iQ-Check® Salmonella II Kit 357-8123 2015-02	Qualitative Bestimmung von Salmonellen in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS001	<u>Umfeldproben aus der Produktion:</u> Umfeldproben Oberflächen, Umfeldproben Produktrest	24.08.2022	ZL-Salmonellen
	Bio-Rad iQ-Check® Cronobacter spp. Kit 357-8137 2015-05	Qualitative Bestimmung von Cronobacter spp. in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS002	<u>Umfeldproben aus der Produktion:</u> Umfeldproben Oberflächen, Umfeldproben Produktrest	24.08.2022	ZL-Cronobacter
	Bio-Rad iQ-Check® Listeria spp. Kit 357-8113 2015-02	Qualitative Bestimmung von Listeria spp. in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS003	<u>Umfeldproben aus der Produktion:</u> Umfeldproben Oberflächen, Umfeldproben Produktrest	24.08.2022	ZL-Listeria
	Bio-Rad iQ-Check® Listeria monocytogenes II Kit 357-8113 2015-02	Qualitative Bestimmung von Listeria monocytogenes in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS004	<u>Umfeldproben aus der Produktion:</u> Umfeldproben Oberflächen, Umfeldproben Produktrest	24.08.2022	ZL-Listeria mono
Die nachfolgend genannten Methoden werden ausdrücklich im Nicht-Akkreditierten Bereich des Zentrallabors der Bayerischen Milchindustrie eG durchgeführt - Unterscheidung in der PA Schlüsselnummer (kein Akk Zusatz)						
	DIN EN ISO 19020	ELISA - Ridascreen Staphylokokkus aureus Enterotoxin in Milch und Milchprodukten	PA-ZL-QS001			Enterotoxin
	DIN EN ISO 14675	ELISA - Ridascreen Aflatoxin M1 in Milch und Milchprodukten	PA-ZL-QS002			
	DIN EN ISO 4833-1	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013	PA-ZL-QS006			PC - GKZ
	DIN EN ISO 4833-1- Incubation 55°C/ 48h	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013 - Abweichung: Bebrütungstemperatur 55°C	PA-ZL-QS006			PC - TK
	DIN 10186	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten Referenzverfahren	PA-ZL-QS007			YGC - Hefen g / YGC - Schimmel g
	DIN EN ISO 6888-3	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von <i>koagulase-positiven Staphylokokken</i> (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) – Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (ISO 6888-3:2003); Deutsche Fassung EN ISO 6888-3:2003 + AC:2005	PA-ZL-QS008			BP - Staph in 1,0 / BP - Staph in 0,1
	DIN EN ISO 21528-1	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> – Teil 1: Nachweis von <i>Enterobacteriaceae</i> (ISO 21528-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 21528-1:2017	PA-ZL-QS009			VRB-D - Enterobacteriaceae 1,0g qual. +/- VRB-D - EB 10g
		Verfahren inaktiv	PA-ZL-QS010			
	BioRad Rapid B.cereus – Afnor BRD 07/26-03/19 – NF EN ISO 7932	Horizontales Verfahren zur Zählung von Bakterien der Gruppe Bacillus cereus in Lebensmitteln mit Bio-Rad RAPID B.cereus (Bio-Rad Catalog #: 355-)	PA-ZL-QS011			BC - BC
	DIN 10198:2010-07	Verfahren inaktiv	PA-ZL-QS012			
		Biochemische Bestätigung Microbact 24E / Enteropluri	PA-ZL-QS015			Biochemie
	DIN EN ISO 6887-5	Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen (Trockenmilcherzeugnisse)	PA-ZL-QS016			
	BioRad Rapid E.coli 2 – Afnor BRD 07/08-12-04 – NF ISO 4832	Horizontales Verfahren für die Zählung von Coliformen und E.coli mit Bio-Rad RAPID E.coli 2 Agar (Bio-Rad Catalog #: 355-5297)	PA-ZL-QS017			Rapid-E.coli / Rapid-Coli

	DIN EN ISO 21528-2	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> – Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01); Deutsche Fassung EN ISO 21528-2:2017	PA-ZL-QS018		VRB-D - EB 1,0g
	VDLUFA M 7.3.2	Bestimmung von Eiweißersatzern (Proteolyten) - Verfahren mit Calcium-Caseinat-Agar (für Caseolyten)	PA-ZL-QS019		CKA - KAS
	VDLUFA M 7.8.2	Bestimmung von Enterokokken	PA-ZL-QS020		KÄA - EK
	VDLUFA M 7.12.2	Bestimmung von Pseudomonaden	PA-ZL-QS021		CFC - PS
		Bestimmung der Gesamtkeimzahl Mesophiler und Thermophiler Sporenbildner Aerob und Anaerob	PA-ZL-QS022		PC - AMS / PC - AnMS, PC - ATS / PC - AnTS
	ISO 18593	Quantitative Untersuchung von Umfeldproben	PA-ZL-QS024		
	IFU-Methode Nr. 12	Bestimmung von <i>Alicyclobacillus</i> spp. und <i>acidoterrestris</i>	PA-ZL-QS025		
	VDLUFA M 7.18.4	Bestimmung von sulfitreduzierenden Clostridien	PA-ZL-QS026		DRCM - Stichzahl
	DIN EN ISO 5943	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung des Chloridgehaltes - Potentiometrisches Titrationsverfahren	PA-ZL-QS031		
	ISO/TS 27265; IDF/RM 228	Nachweis von speziell thermoresistenten sporen von Thermophilen Bakterien (106°C/30min) aerob und anaerob - ATRS - ISO	PA-ZL-QS034		
	Kundenvorgabe	Nachweis von speziell thermoresistenten Sporen von Thermophilen Bakterien (100°C/120min) aerob und anaerob - ATRS - Kunde	PA-ZL-QS035		
	Kundenvorgabe	Bestimmung von mesophilen (30°C) thermostabilen Sporen (100°C/10min), aerob - ATSSM und anaerob - AnTSSM	PA-ZL-QS036		ATSSM, AnTSSM
	Kundenvorgabe	ATSS - Nachweis von mesophilen(37°C) thermostabilen Sporen(100°C/10min)	PA-ZL-QS037		PC - ATSS
		Bestimmung von thermophilen (55°C) thermoresistenten Sporen (100°C/30min) - ATRS	PA-ZL-QS038		PC - ATRS, PC - AnTRS
		Bestimmung des pH-Werts	PA-ZL-QS040		
	VDLUFA C 8.3	Bestimmung des Säuregrads (Soxhlet-Henkel) von Milch und flüssigen Milchprodukten	PA-ZL-QS041		
	ISO 6091; IDF 86	Bestimmung der titrierbaren Säure von getrockneten Milchprodukten	PA-ZL-QS042		
	DIN 10477:2000-08 / BVL 01.00/77	Bestimmung der Gesamtsäure von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)	PA-ZL-QS045		
	DIN EN ISO 7208	Bestimmung des Fettgehaltes in Magermilch, Molke und Buttermilch; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7208, Ausgabe März 2009)	PA-ZL-QS047		
	DIN 10342	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)	PA-ZL-QS048		
	VDLUFA C 15.2.4	Bestimmung des freien Fettgehalts von getrockneten Milchprodukten	PA-ZL-QS049		
	VDLUFA C 15.2.5	Bestimmung des freien Fettgehalts von Milch und Sahne	PA-ZL-QS050		
	VDLUFA C 15.3.2	Bestimmung des Fettgehalts in Milch - Routinemethode (Gerber)	PA-ZL-QS051		
	ISO 8156	Bestimmung des Löslichkeitsindex (ADPI)	PA-ZL-QS054		
	VDLUFA C 26.3	Bestimmung des Reinheitsgrads (ADPI)	PA-ZL-QS055		
	ISO 8967:2005-12	Bestimmung der Schüttdichte	PA-ZL-QS056		
	ISO 8967:2005-12	Bestimmung des Stampfvolumens und der Stampfdichte	PA-ZL-QS057		
	ISO 6734:2010-11 / VDLUFA C35.3	Bestimmung der Trockenmasse (Seesandmethode)	PA-ZL-QS058		
	ISO 5537:2004-06	Bestimmung des Wassergehalts	PA-ZL-QS059		
	DIN EN 14152:2014	Bestimmung des Vitamin B2 Gehalts - HPLC Methode	PA-ZL-QS060		
	DIN EN ISO 14891	Bestimmung des Stickstoffgehalts - Referenzmethode nach dem Dumas Prinzip	PA-ZL-QS062		
		Prüfung Metallabrieb	PA-ZL-QS063		
		Nachweis und MPN-Verfahren zur Bestimmung von koagulase-positiven Staphylokokken	PA-ZL-QS067		
	ISO 18593	Durchführung der mikrobiologischen Kontrolle von Einrichtungen	PA-ZL-QS070		
		Benetzungstest - Angepasster Test nach GEA/Niro	PA-ZL-QS071		
		Bestimmung des Mineralstoffprofils - ICP Methode	PA-ZL-QS072		
		Bestimmung von SB und NSB	PA-ZL-QS073		
	Kundenvorgabe	Sonderuntersuchung Yili (Schwarze Partikel, Löslichkeit, Thermische Stabilität)	PA-ZL-QS074		
		Bestimmung des Whey Protein Nitrogen Index(WPNI)	PA-ZL-QS075		
		Thermische Stabilität	PA-ZL-QS076		
	Kundenvorgabe	Nachweis von Hefen und Schimmelkontaminationen in Fruchtzubereitung	PA-ZL-QS077		
		Messung der Radioaktivität	PA-ZL-QS078		

Erstellt
Kaindl Michael

Geprüft
Ramberger Julia

Freigabe
Kaindl Michael