


Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-06
	Version: 01
	Stand: 21.03-2024

**Basierend auf der Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14162-01-00
nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 vom 09.01.2024
und allen flexibel akkreditierten Prüfverfahren**

Letzte Aktualisierung am: 19.07.2024 durch: bnk

Änderungen zur Vorgängerversion sind grau hinterlegt.

Innerhalb der mit */ gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,**

- * die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.
- ** die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren, mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.


Die Prüf- und Probenahmeverfahren sind mit den nachfolgend aufgeführten Symbolen der Standorte gekennzeichnet, an denen sie durchgeführt werden:

AL = Altenberge
BE = Berlin

Am Servicestandort Walldorf werden keine Prüf- und Probenahmeverfahren durchgeführt.

Abschnitt 8

(PN) = Probenahme, (Mess) = Analytik


Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

Inhaltsverzeichnis

1	Mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Raumluft, Lebensmitteln, Futtermitteln, Umgebungsproben und Kosmetika ***	4
1.1	Mikrobiologische Untersuchungen von Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Raumluft.....	4
1.2	Mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben.....	4
1.3	Nachweis von Bakterien mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay	8
1.4	Mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Kosmetika.....	8
2	Identifizierung von Bakterien, Hefen sowie weiterer Spezies mittels MALDI-TOF/MS in Abwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Rohwasser, Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Prozesswasser, Nutzwasser, Lebensmitteln, Futtermitteln, mikrobiologischen Isolaten aus Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Kosmetika und Rohstoffen für Kosmetika.....	8
3	Arzneimittel und Wirkstoffe Biologische Arzneimittel, Wirk- und Hilfsstoffanalytik	9
4	Probenvorbereitung von Schwermetallrückständen und Elementen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika sowie Migraten von Bedarfsgegenständen ***	9
5	Untersuchung von Lebensmitteln,-Futtermitteln und Umgebungsproben ***	10
5.1	Bestimmung von chemisch-physikalischen Kennzahlen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels chemisch-physikalischen Untersuchungsmethoden	10
5.1.1	Titrimetrische Untersuchungen *	10
5.1.2	Bestimmungen mittels Potentiometrie.....	10
5.1.3	Refraktometrische Untersuchungen.....	10
5.2	Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-FID)	10
5.3	Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, -MS/MS).....	11
5.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, -MS/MS) **	11
5.5	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Konservierungsmitteln und Mykotoxinen in Lebensmitteln mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (HPLC-UV/VIS, DAD, FLD) **	11
5.6	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pestizidrückständen und Mykotoxinen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (HPLC-MS/MS) **	12
5.7	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln.....	13
5.7.1	mittels Ionenchromatographie mit konventionellen Detektoren (IC-LF, -UV/VIS) *	13
5.7.2	mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **	13

Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

5.7.3	mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-MS/MS) **	14
5.8	Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels enzymatischer Methoden (photometrisch, Enzym-Test-Kit) *	15
5.9	Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln und Futtermitteln mittels sensorischer Prüfung	15
5.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Futtermitteln mittels Mikroskopie ..	16
5.11	Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels Immunoassay (ELISA) *	16
5.12	Molekularbiologische Untersuchungen zum Nachweis spezifischer DNA-Sequenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben mittels Realtime-PCR *	17
6	Untersuchungen von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt und Körperkontakt, Spielzeug und Scherzartikel ***	19
6.1	Probenvorbereitung mittels Extraktion zur physikalisch-chemischen sowie chemischen Untersuchung *	19
6.2	Migrationsprüfung von Zusatzstoffen und Kontaminanten an Bedarfsgegenständen mittels Gravimetrie *	20
6.3	Bestimmung flüchtiger Bestandteile in Bedarfsgegenständen mittels Gravimetrie	20
6.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Bedarfsgegenständen mittels Photometrie *	20
6.5	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Bedarfsgegenständen	21
6.5.1	mittels Gaschromatographie mit Standarddetektoren (GC-FID)	21
6.5.2	mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS) **	21
6.6	Untersuchung auf Geruch-, Geschmacks- und Farbübertragung von Bedarfsgegenständen mittels sensorischer Prüfungen *	21
7	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Kosmetika mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS) **	22
8	Analytik von Schadstoffen in der Luft ***	22
8.1	Ermittlung von Schadstoffen in Innenräumen	22
8.2	Untersuchung von Baustoffen und sonstigen Materialproben, Prüfkammeruntersuchungen	22
	Verwendete Abkürzungen:	22

Liste	 Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

1 Mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Raumluft, Lebensmitteln, Futtermitteln, Umgebungsproben und Kosmetika ***

1.1 Mikrobiologische Untersuchungen von Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Raumluft

DIN ISO 16000-17 Innenraumluftverunreinigungen - Teil 17: Nachweis AL
2010-06 und Zählung von Schimmelpilzen -
Kultivierungsverfahren

1.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben


DIN ISO 16649-2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - AL
2020-12 Horizontales Verfahren für die Zählung von
β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli -
Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit
5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid

DIN EN ISO 16649-3 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales AL
2018-01 Verfahren zur Zählung von β-Glucuronidase-positiven
Escherichia coli - Teil 3: Nachweis und Bestimmung
der wahrscheinlichsten Keimzahl unter Verwendung
von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid
(Einschränkung: *nur Nachweisverfahren*)


DIN 10113-3 Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf AL
1997-07 Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im
Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives
Verfahren mit Nährbodenbeschichteten
Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)
(Einschränkung: *nur Analytik*)

DIN 10106 Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und AL
2017-04 Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus
faecalis und Enterococcus faecium - Spatelverfahren
(Referenzverfahren)


DIN EN ISO 4833-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales AL ***
2022-05 Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen -
Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels
Gussplattenverfahren

Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:


DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	AL
DIN EN ISO 6887-2 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	AL
DIN EN ISO 6887-3 2020-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen	AL
DIN EN ISO 6887-4 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen	AL
DIN EN ISO 6887-5 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen	AL
DIN EN ISO 6887-6 2013-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion	AL
DIN EN ISO 6888-1 2022-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Einschränkung: <i>keine Umgebungsproben</i>)	AL

Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

DIN EN ISO 6888-2 2022-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - AL Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar (Einschränkung: <i>keine Umgebungsproben</i>)
DIN EN ISO 6888-3 2005-07	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - AL Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (Einschränkung: <i>keine Umgebungsproben</i>)
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - AL Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
DIN EN ISO 7937 2004-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - AL Horizontales Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> - Koloniezählverfahren (Einschränkung: <i>keine Umgebungsproben</i>)
DIN EN ISO 10272-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales AL Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 10272-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales AL Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales AL Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales AL Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 13720 2010-12	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von AL präsumtiven <i>Pseudomonas</i> spp.

Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

DIN EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 1: Nachweis von Enterobacteriaceae	AL
DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette- Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	AL
DIN EN ISO 22964 2017-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Cronobacter spp. (Einschränkung: <i>keine Umgebungsproben</i>)	AL
ISO 4831 2006-08	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von coliformen Keimen - MPN-Verfahren	AL
ISO 4832 2006-02	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	AL
ISO 15213 2003-05	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung unter anaeroben Bedingungen wachsenden sulfit-reduzierenden Bakterien (Einschränkung: <i>keine Umgebungsproben</i>)	AL
ISO 15214 1998-08	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 C	AL
ISO 21527-1 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95	AL
ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	AL
bioMérieux ALOA One Day 424133 2019-12	Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp. in Lebensmittel und Umgebungsproben mittels ALOA-Agar	AL ***

Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

1.3 Nachweis von Bakterien mittels enzymgebundenem Fluoreszenzimmunoassay

bioMérieux VIDAS® SLM 30702 2020-03	Nachweis von Salmonella in Lebensmitteln und Tiernahrung	AL
--	---	----

1.4 Mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller Verfahren in Kosmetika

DIN EN ISO 11930 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Bewertung des antimikrobiellen Schutzes eines kosmetischen Produktes	AL***
DIN EN ISO 16212 2023-01	Kosmetik - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen	AL***
DIN EN ISO 18416 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Candida albicans	AL***
DIN EN ISO 21149 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien	AL***
DIN EN ISO 21150 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli	AL***
DIN EN ISO 22717 2023-01	Kosmetische Mittel- Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa	AL***
DIN EN ISO 22718 2023-01	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus	AL***

2 Identifizierung von Bakterien, Hefen sowie weiterer Spezies mittels MALDI-TOF/MS in Abwasser, Grund- und Oberflächenwasser, Rohwasser, Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser, Prozesswasser, Nutzwasser, Lebensmitteln, Futtermitteln, mikrobiologischen Isolaten aus Umgebungsproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich, Kosmetika und Rohstoffen für Kosmetika

WES 1021 2022-03	Keimidentifizierung von Hefen mittels MALDI-TOF/MS mit dem MALDI Biotyper® microflex LT System (Fa. Bruker, Software Version MBT Compass)	AL
WES 1022 2022-03	Keimidentifizierung von Bakterien mittels MALDI- TOF/MS mit dem MALDI Biotyper® microflex LT System (Fa. Bruker, Software Version MBT Compass)	AL

Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

5 Untersuchung von Lebensmitteln,-Futtermitteln und Umgebungsproben ***

5.1 Bestimmung von chemisch-physikalischen Kennzahlen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels chemisch-physikalischen Untersuchungsmethoden

5.1.1 Titrimetrische Untersuchungen *

DIN EN ISO 660 2020-12	Pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität	AL
ASU L 13.00-37 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Peroxidzahl	AL

5.1.2 Bestimmungen mittels Potentiometrie


ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	AL
--------------------------	--	----

5.1.3 Refraktometrische Untersuchungen

ASU L 30.00-2 (EG) 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehaltes an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse	AL
-------------------------------	--	----

5.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-FID)

WES 285 2019-11	Bestimmung des Fettsäurespektrums in Fetten und Ölen mittels GC-FID	AL
WES 567 2019-11	Bestimmung von Buttersäure in Schokoladen und Backwaren mittels GC-FID	AL
WES 687 2019-11	Bestimmung von Cholesterin in Lebensmitteln (nach Schulte)	AL
WES 1410 2021-04	Bestimmung von MOSH und MOAH in fettarmen Lebensmitteln mittels HPLC-GC-FID	AL
E. Schulte, Fat. Sci. Technol. 91 (1989) 181	Bestimmung der trans-Fettsäuren in Fetten, Ölen und Lebensmitteln	AL

Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

5.3 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, -MS/MS)

ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln <i>(Einschränkung auf Lebensmittelgruppen 4a, 4b und 8)</i>	BE
---------------------------	---	----

5.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, -MS/MS) **

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Neufassung der Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) <i>(Modifikation: zusätzlich in fetthaltigen pflanzlichen sowie tierischen Lebensmitteln)</i>	BE
----------------------------	---	----


ASU F 0057 2019-06	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	BE
-----------------------	--	----

ASU L 00.00-34 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln <i>(Einschränkung auf Lebensmittelgruppen 4a, 4b, 6 und 8)</i> <i>(Modifikation: zusätzlich Ei / -produkte sowie Mich /-produkte, Futtermittelgruppen 3 und 4 sowie Fette, Öle und Ölsaaten)</i>	BE**
---------------------------	---	------

5.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Konservierungsmitteln und Mykotoxinen in Lebensmitteln mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (HPLC-UV/VIS, DAD, FLD) **

ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren	AL
---------------------------	---	----

ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC - Referenzverfahren	AL
--------------------------	--	----

Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

ASU L 46.00-3 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC – Referenzverfahren (Modifikation: <i>zusätzlich Getränke</i>)	AL **
ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Modifikation: <i>zusätzlich Fleisch, Fisch und Mayonnaise; matrixangepasste Probenaufarbeitung</i>)	AL
ASU L 18.00-16 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren (Modifikation: <i>zusätzlich Kakaerzeugnisse und Schokolade</i>)	AL
ASU L 32.16-1 1984-11	Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure in Limonadengrundstoff	AL **

5.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Pestizidrückständen und Mykotoxinen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (HPLC-MS/MS) **

ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS modular) (Modifikation: <i>zusätzlich in fetthaltigen pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln, sowie tierischen Lebensmitteln</i>)	BE
ASU L 00.00-115 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS modular) (Modifikation: <i>zusätzlich Ei / -produkte sowie Milch / -produkte, Futtermittel und Fette, Öle und Ölsaaten</i>)	BE **
ASU F 0057 2019-06	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	BE

Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:


WES 1319 2023-09	Bestimmung von Mykotoxinen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	BE**
WES 1191 2023-07	Bestimmung von Matrin in fettarmen pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	BE**
WES 274 2024-003	Bestimmung von Dithianon in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	BE**
WES 1546 2023-09	Bestimmung von Mykotoxinen in Futtermitteln mittels LC-MS/MS	BE**
WES 2001 2023-11	Bestimmung von Aflatoxinen und Ochratoxin A in Kaffee, Kakao, Gewürzen, Kräutern, Tee mittels Immunaффinitätschromatographie (IAC) und LC-MS/MS	BE**
WES 1689 2023-07	Bestimmung von Nikotin in fettarmen pflanzlichen Lebensmitteln und Eiern mittels LC-MS/MS	BE**
WES 1652 2023-11	Bestimmung von Aflatoxinen und Ochratoxin A in Säuglingsnahrung mittels Immunaффinitätschromatographie (IAC) und LC-MS/MS	BE**
WES 1653 2023-11	Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch und Milchprodukten mittels Immunaффinitätschromatographie (IAC) und LC-MS/MS	BE**

5.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln

5.7.1 mittels Ionenchromatographie mit konventionellen Detektoren (IC-LF, -UV/VIS) *

5.7.2 mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) **

ASU L 00.00-113 2015-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren mit Methanolextraktion und Reinigung an Diatomeerde	BE
WES 658 2022-11	Bestimmung von quartären Ammoniumverbindungen BAC/DDAC in pflanzlichen Lebensmitteln, Milch und Milcherzeugnissen mittels LC-MS/MS	BE**
WES 679 2021-01	Bestimmung von Glyphosat, AMPA und Glufosinat in Lebensmitteln und Bier mittels LC-MS/MS	BE

Liste	 Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

WES 897
2024-03 Bestimmung von hochpolaren Pflanzenschutzmitteln in pflanzlichen Lebensmitteln **und Milch** mittels LC-MS/MS (QuPPE) BE**

WES 1141
2021-01 Bestimmung von Patulin in Fruchtsäften und -pürees mittels LC-MS/MS BE

WES 1174
2024-03 Bestimmung von Phenoxycarbonsäuren in pflanzlichen Lebensmitteln und Futtermitteln mittels LC-MS/MS (alkalische Hydrolyse) BE**

WES 1178
2021-01 Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS BE

WES 1999
2024-05 Bestimmung von Acrylamid in Kartoffelprodukten, Getreideerzeugnissen und Backwaren, Kaffee und Instant-Kaffee mittels LC-MS/MS BE**

WES 1545
2024-05 Bestimmung von Acrylamid in Säuglingsnahrung und Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder mittels LC-MS/MS BE**

5.7.3 mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-MS/MS) **

DGF C-VI 18 (10)
2015 Fettsäuregebundenes 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) und 2,3-Epoxypropan-1-ol (Glycidol) - Bestimmung in Fetten und Ölen durch GC-MS (Modifikation: *zusätzlich 2-MCPD, Automatisierung der Probenvorbereitung für Fette und Öle, Zusatz von Ethylenglycol, Detektion mittels GC-MS/MS*) AL

WES 1136
2024-02 Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-rückständen in fettarmen Lebensmitteln **der Gruppen 1 und 2** mittels Headspace-GC-MS BE**

WES 1171
2021-05 Bestimmung von Furan in Kaffee mittels GC-MS-Headspace BE**

WES 1354
2023-11 Bestimmung von anorganischem Gesamtbromid in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS BE**


Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

5.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels enzymatischer Methoden (photometrisch, Enzym-Test-Kit) *

R-Biopharm Nr. 10 409 677 035 2017-09	Bestimmung von Ascorbinsäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	AL*
R-Biopharm Nr. 10 139 076 035 2017-07	UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	AL*
Appl. R-Biopharm Nr. 10 176 290 035 2019-11	Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	AL*
R-Biopharm, Art. Nr. E8110 2023-09	UV-Test zur Bestimmung von Lactose/D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	AL*
Enzytec Liquid D-Glucose Art. Nr. E8140 2023-06	UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	AL*
Enzytec Liquid D-Glucose/ D- Fructose Art. Nr. E8160 2023-09	UV-Test zur Bestimmung von D-Glucose/D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	AL*
Enzytec Liquid Sucrose/D- Glucose Art. Nr. E8180 2023-04	UV-Test zur Bestimmung von Saccharose/D-Glucose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	AL*
Enzytec Liquid Maltose/Saccharose/D- Glucose Art. Nr. E8170 Version 1 2023-02	Enzymatische Bestimmung von Maltose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien	AL*

5.9 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln und Futtermitteln mittels sensorischer Prüfung

DIN 10964 2014-11	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	AL
----------------------	---	----

Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

5.10 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Futtermitteln mittels Mikroskopie

VO (EG) 152/2009
2009-01

VO (EG) 51/2013
Anhang VI
2013-01


(EU) 2022/893
2022-06

Analysenmethoden zur Bestimmung der Bestandteile tierischen Ursprungs (und wirbelloser Landtiere) bei der amtlichen Untersuchung von Futtermitteln

AL***

5.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Umgebungsproben mittels Immunoassay (ELISA) *


R7001 RIDASCREEN®Gliadin 2021-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Proteinen	AL*
R7021 Ridascreen®Gliadin competitive 2022-05	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Peptidfragmenten der Gliadine (Gluten) und verwandten Proteinen	AL*
R6402 RIDASCREEN®FAST Ei/Egg Protein 2022-05	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Vollei (-pulver) (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i>)	AL*
R4652 RIDASCREEN®FAST Milk 2021-11	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Milchprotein (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i>)	AL*
R6802 Ridascreen® Fast Haselnuss/Hazelnut 2021-03	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Haselnuss (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i>)	AL*
R6901 Ridascreen® Fast Mandel/Almond 2022-11	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandel (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i>)	AL*
R 6811 Ridascreen® Erdnuss/Peanut 2021-12	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Erdnuss (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i>)	AL*
R 6102 Ridascreen® Fast Lupine/Lupin 2016-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Lupinenproteinen (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i>)	AL*
8460 Veratox® for Casein 2021-04	Veratox Casein Allergen Quantitative Test	AL*

Liste	 Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:


9505 Veratox for Histamine 2018-11	Veratox for Histamine (Modifikation: <i>qualitativ in Umgebungsproben</i>)	AL*
Soy ESSOYPRD-48 2021-12	For screening for the presence of soy protein residues in food products and environmental samples	AL*
Mustard Seed Protein Residue ESMUS-48 2021-12	For screening for the presence of mustard seed protein residue in food products and environmental samples	AL*
Beta Lactoglobulin Residue ESMRDBLG-48 2023-04	For screening for the presence of beta-lactoglobulin residue in food products and environmental samples	AL*

5.12 Molekularbiologische Untersuchungen zum Nachweis spezifischer DNA-Sequenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Umgebungsproben mittels Realtime-PCR *

DIN EN ISO 21569 2013-08	Lebensmittel - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (Modifikation: <i>Anwendung auch für Futtermittel und Umgebungsproben</i>)	AL
genControl Triplex V bar/pat/EPSPS GEN-IAL® 2024-04	Real-time PCR Kit für das Triplex-Screening von bar/pat/CTP2-SP4-EPSPS in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	AL*
KIT 2301 00 foodproof® Salmonella Detection LyoKit 2023-09	Qualitativer Nachweis von Salmonella spp. mittels Real-time PCR	AL*
KIT 230092 foodproof® Listeria monocytogenes Detection LyoKit 2023-09	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes mittels Real-time PCR	AL*
KIT 230088 foodproof® Listeria Genus Detection LyoKit 2023-09	Qualitativer Nachweis von Listeria spp. mittels Real-time PCR	AL*

Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

F5265 SureFast® STEC 4plex ONE (2023-08)	SureFast® STEC 4plex ONE	AL*
R 302 05 foodproof® Campylobacter Quantification Kit 2017-03	Qualitativer Nachweis von thermotoleranten Campylobacter mittels Real-time PCR	AL
R 302 60 foodproof® Celery Detection Kit 2017-03	Qualitativer und Quantitativer Nachweis von Sellerie mittels Real-time PCR	AL
REF: GN101-50 GEN-IAL® First-Beef PCR Kit 2022-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Rinder-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	AL*
REF: GN112-50 GEN-IAL® First-Pork PCR Kit 2022-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Schwein-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	AL*
REF: GN103-50 GEN-IAL® First-Chicken PCR Kit 2022-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Huhn-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	AL*
REF: GN115-50GEN-IAL® First-Turkey PCR Kit 2022-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Puten-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	AL*
REF: GN114-50GEN-IAL® First-Sheep PCR Kit 2022-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Schaf-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	AL*
REF: GN108-50 GEN-IAL® First-Horse PCR Kit 2022-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Pferde-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	AL*
REF: GN107-50 GEN-IAL® First-Goat PCR Kit 2022-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Ziegen-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	AL*
REF: GN109-50/-100 GEN-IAL® First-Meat PCR Kit 2022-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Säuretier- und Geflügel-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	AL*

Liste	 Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

REF: GN100-50 GEN-IAL® Real-time PCR Kit zum Nachweis von Huhn-, Schwein-, AL*
First-Animal Tetra 1 PCR Kit Pute- und Rind-DNA in Rohstoffen, Lebens- und
2022-04 Futtermitteln

6 Untersuchungen von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt und Körperkontakt, Spielzeug und Scherzartikel ***

6.1 Probenvorbereitung mittels Extraktion zur physikalisch-chemischen sowie chemischen Untersuchung *

BfR-Methode 1.2 BfR-Methoden zur Untersuchung von Papier, Karton AL*
2022-04 und Pappe für Lebensmittelverpackungen und sonstige
Bedarfsgegenstände: 1 Allgemeine Methoden zur
Untersuchung von Papier, Karton und Pappe, 1.2
Herstellung eines Kaltwasserextraktes


BfR-Methode 1.3 BfR-Methoden zur Untersuchung von Papier, Karton AL*
2022-04 und Pappe für Lebensmittelverpackungen und sonstige
Bedarfsgegenstände: 1 Allgemeine Methoden zur
Untersuchung von Papier, Karton und Pappe, 1.3
Herstellung eines Heisswasserextraktes

BfR-Methode 3.6 BfR-Methoden zur Untersuchung von Papier, Karton AL*
2022-04 und Pappe für Lebensmittelverpackungen und sonstige
Bedarfsgegenstände: 3 Bestimmung von metallischen
Elementen 3.6 Vorbereitung zur Bestimmung von
Aluminium im Wasserextrakt (Ergänzung zu DIN EN
645:1994-01)

DIN EN 71-3 Sicherheit von Spielzeug - Teil 3: Migration bestimmter AL*
2021-06 Elemente
(Einschränkung: *nur Probenvorbereitung*)

DIN EN 645 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit AL
1994-01 Lebensmitteln; Herstellung eines Kaltwasserextraktes

DIN EN 647 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit AL
1994-01 Lebensmitteln; Herstellung eines Heißwasserextraktes

Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

ASU B 80.03-2 (EG) 2007-03	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Analyse- methode zur Bestimmung der Blei- und Kadmiuml \ddot{a} ssigkeit - Anhang I der Richtlinie 2005/31/EG der Kommission vom 29. April 2005 zur \ddot{A} nderung der Richtlinie 84/500/EWG des Rates hinsichtlich einer Erkl \ddot{a} rung \ddot{u} ber die Einhaltung der Vorschriften und hinsichtlich der Leistungskriterien f \ddot{u} r die Methode zur Analyse von Keramikgegenst \ddot{a} nden, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Ber \ddot{u} hrung zu kommen (Einschr \ddot{a} nkung: <i>nur Probenvorbereitung</i>)	AL
-------------------------------	--	----

ASU B 80.03-4 / DIN EN 1388-2 2008-10 / 1995-11	Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus silicatischen Oberfl \ddot{a} chen ausgenommen keramischen Gegenst \ddot{a} nden	AL*
---	---	-----

6.2 Migrationspr \ddot{u} fung von Zusatzstoffen und Kontaminanten an Bedarfsgegenst \ddot{a} nden mittels Gravimetrie *

DIN EN 1186-1 2002-07	Werkstoffe und Gegenst \ddot{a} nde in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 1: Leitfaden f \ddot{u} r die Auswahl der Pr \ddot{u} fbedingungen und Pr \ddot{u} fverfahren f \ddot{u} r die Gesamtmigration	AL
--------------------------	--	----

DIN EN 1186-3 2022-10	Werkstoffe und Gegenst \ddot{a} nde in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 3: Pr \ddot{u} fverfahren f \ddot{u} r die Gesamtmigration in verdampfbaren Simulanzien	AL*
--------------------------	---	-----


DIN EN 1186-13 2002-12	Werkstoffe und Gegenst \ddot{a} nde in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 13: Pr \ddot{u} fverfahren f \ddot{u} r die Gesamtmigration bei hohen Temperaturen	AL
---------------------------	--	----

6.3 Bestimmung fl \ddot{u} chtiger Bestandteile in Bedarfsgegenst \ddot{a} nden mittels Gravimetrie

BfR-Analyse- methode 2022-03	Bestimmung von fl \ddot{u} chtigen Verbindungen in Bedarfsgegenst \ddot{a} nden aus Silikon	AL***
------------------------------------	---	-------

6.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Bedarfsgegenst \ddot{a} nden mittels Photometrie *

DIN CEN/TS 13130-23 2005-05	Werkstoffe und Gegenst \ddot{a} nde in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschr \ddot{a} nkungen unterliegen - Teil 23: Bestimmung von Formaldehyd und Hexamethylentetramin in Pr \ddot{u} flebensmitteln	AL
--------------------------------	---	----

Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

ASU L 00.00-6 1995-01 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von primären aromatischen Aminen in wässrigen Prüflebensmitteln	AL
---	---	----

6.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Rückständen und Kontaminanten in Bedarfsgegenständen

6.5.1 mittels Gaschromatographie mit Standarddetektoren (GC-FID)

WES 1411 2021-04	Messung von Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH und MOAH) in Verpackungsmaterialien	AL
---------------------	---	----

6.5.2 mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS) **

6.6 Untersuchung auf Geruch-, Geschmacks- und Farbübertragung von Bedarfsgegenständen mittels sensorischer Prüfungen *

DIN EN 646 2019-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe	AL
-----------------------	--	----


DIN EN 648 2019-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von optisch aufgehelltem Papier und Pappe	AL
-----------------------	---	----

DIN EN 1230-1 2010-02	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 1: Geruch	AL
--------------------------	--	----

DIN EN 1230-2 2018-10	Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmacksübertragung	AL
--------------------------	---	----

DIN 10955 2024-01	Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittelkontaktmaterialien und -gegenständen (FCM)	AL*
----------------------	--	-----

BfR-Empfehlung IX 1972	Prüfung von eingefärbten Bedarfsgegenständen aus Kunststoffen und anderen Polymeren auf Farblässigkeit 24. Mitteilung zur Untersuchung von Kunststoffen: BGesundhBl. 15, 285 (1972)	AL
---------------------------	---	----

Liste	 WESSLING Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

7 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten in Kosmetika mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS) **

8 Analytik von Schadstoffen in der Luft ***

8.1 Ermittlung von Schadstoffen in Innenräumen

DIN ISO 16000-6 2012-11	Innenraumluchtverunreinigungen - Teil 6: Bestimmungen von VOC in der Innenraumlucht und in Prüfkammern, Probenahme auf TENAX TA®, thermische Desorption und Gaschromatographie mit MS oder MS/FID (Einschränkung: <i>nur Analytik</i>)	AL (Mess)
----------------------------	--	-----------

DIN ISO 16000-6 2022-03	Innenraumluchtverunreinigungen - Teil 6: Bestimmung organischer Verbindungen (VVOC, VOC, SVOC) in Innenraum- und Prüfkammerluft durch aktive Probenahme auf Adsorptionsröhrchen, thermischer Desorption und Gaschromatographie mit MS oder MS-FID (ISO 16000-6:2021) (Einschränkung: <i>nur Analytik</i>)	AL (Mess)***
----------------------------	--	-----------------

8.2 Untersuchung von Baustoffen und sonstigen Materialproben, Prüfkammeruntersuchungen


DIN ISO 16000-3 2013-01	Innenraumluchtverunreinigungen - Teil 3: Messen von Formaldehyd und anderen Carbonylverbindungen - Probenahme mit einer Pumpe (Einschränkung: <i>nur Probenahme</i>)	AL (PN)
----------------------------	--	---------

DIN ISO 16000-6 2012-11	Innenraumluchtverunreinigungen - Teil 6: Bestimmungen von VOC in der Innenraumlucht und in Prüfkammern, Probenahme auf TENAX TA®, thermische Desorption und Gaschromatographie mit MS oder MS/FID	AL (PN+Mess)
----------------------------	---	-----------------

DIN EN 16516 2020-10	Bauprodukte - Bewertung der Freisetzung von gefährlichen Stoffen - Bestimmung von Emissionen in die Innenraumlucht	AL (PN+Mess)
-------------------------	--	-----------------

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
DFG	Deutsche Forschungsgemeinschaft
DIN	Deutsches Institut für Normung

Liste	 Quality of Life
Gesamtliste aller akkreditierten Prüfverfahren	Code: QM-VA-013-L-02
	Version: 02
	Stand:

EN	Europäische Norm
EPA	Environmental Protection Agency, USA
GAFTA	The Grain and Feed Trade Association
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
LUA	Landesumweltamt Nordrhein-Westfalen
Methodenbuch BGK e. V.	Methodenbuch (Bundesgütegemeinschaft Kompost) zur Analyse organischer Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel und Substrate
Ph. Eur.	Europäisches Arzneibuch
VDI	Verein Deutscher Ingenieure e. V.
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
WES	Hausmethode der Wessling GmbH
ZH	Zentralstelle für Unfallverhütung und Arbeitsmedizin