

## Sachwortverzeichnis

### Lebensmittel (L)

**Hinweise:**

Die aufgeführten Verfahren bzw. Methoden sind, soweit nicht anders angegeben, als quantitative Verfahren (Bestimmungen) zu verstehen.

Die Original-Methoden sind im Gegensatz zu den Hinweisblättern durch Halbfett-Druck hervorgehoben.

Als Abkürzungen wurden verwendet:

AAS	= Atomabsorptionsspektrometrie
AES	= Atomemissionsspektrometrie
DC	= Dünnschichtchromatographie
DNA	= Desoxyribonukleinsäure
ELISA	= Enzyme-linked Immunosorbent Assay
ESR	= Elektronen-Spin-Resonanz
FID	= Fluoreszenzdetektion
GC	= Gaschromatographie
GMO	= gentechnisch modifizierte Organismen
GNB	= Gesamtmenge gramnegativer Bakterien
HPLC	= Hochleistungsflüssigkeitschromatographie
HPSEC	= High Performance Size Exclusion Chromatography
HR-GC	= Hochauflösende Kapillargaschromatographie
IC	= Ionenchromatographie
ICP	= Induktiv gekoppeltes Plasma
ICP-OES	= optische Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma
LAL-Test	= Limulus-Amöbenzellen-Lysat-Test
LC-ESI-MS/MS	= Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie
MPN	= Most Probably Number
MS	= Massenspektrometrie
PAK	= Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe
PCR	= Polymerase Chain Reaction
RIA	= Radioimmunoassay
RP	= Reserved Phase

**Acesulfam-K**

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–28</b>
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	<b>32.00–4</b>
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen	<b>57.22.99–3</b>

**Acidität**

Titration und Potentiometrisches Verfahren	Fette und Öle	<b>13.00–5</b>
--	---------------	----------------

**Acidität, freie**

Titration (Referenzverfahren)	Caseine	<b>02.09–1</b>
-------------------------------	---------	----------------

**Acrylamid**

LC-ESI-MS/MS	Lebensmittel	<b>00.00–159</b>
GC-MS nach Derivatisierung	Kaffee, Kaffee-Erzeugnisse	<b>46.00–5</b>

**Acrylnitril, monomeres**

GC	(Prüf-)Lebensmittel	<b>00.00–4</b>
----	---------------------	----------------

**L-Äpfelsäure (L-Malat)**

Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–13
	Fruchtsaft	<b>31.00–15</b>

**Aflatoxin (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>)**

DC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–2</b>
HPLC	Getreide	<b>15.00–2</b>
	Schalenobst	<b>23.05–3</b>
	Säuglings- und Kindernahrung	<b>48.00–1</b>
HPLC mit Immunoaffinitätssäulenreinigung	Säuglings- und Kleinkindernahrung	<b>48.02–2</b>
HPLC mit Immunoaffinitätssäulenreinigung und Nachsäulenderivatisierung	Haselnüsse, Erdnüsse, Pistazien, Feigen und Paprikapulver	<b>23.05–2</b>
	Feigen	29.00–8
	Paprikapulver	53.05–2

<b>Aflatoxin M<sub>1</sub></b>			
DC (Schuller-Methode)	Milch		<b>01.00–14</b>
	Milchpulver		02.07–5
	Käse		03.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis		48.01–1
DC	Milch		<b>01.00–15</b>
	Milchpulver		02.07–6
ELISA (Screening-Verfahren)	Milch		<b>01.00–34</b>
	Milchpulver		02.07–8
HPLC	Milch		<b>01.00–76</b>
	Milchpulver		02.07–16
<b>Agar</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–13</b>
<b>Algantoxine (ASP-Toxin)</b>			
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		<b>12.03/04–3</b>
<b>Algantoxine (DSP-Toxin)</b>			
HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		<b>12.03/04–2</b>
<b>Algantoxine (lipophile)</b>			
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		<b>12.03/04–4</b>
<b>Algantoxine (Saxitoxin)</b>			
HPLC	Schalentiere		<b>12.03/04–5</b>
<b>Alitam</b>			
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		<b>32.00–4</b>
<b>Alkalien</b>			
Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat		<b>57.20.03–1</b>
<b>Alkalität</b>			
Titration	Fette und Öle		<b>13.00–17</b>
<b>Aluminium</b>			
ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–157</b>
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–158</b>
<b>Allylsenfö (Allylisothiocyanat)</b>			
Photometrisches Verfahren	Speisesenf		<b>52.06–4</b>
<b>Apramycin</b>			
HPLC-MS/MS	Niere		<b>60.00–62</b>
<b>Ameisensäure</b>			
Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		<b>26.11.03–15</b>
	Tomatenketchup		52.01.01–15
<b>Amine, biogene</b>			
HPLC (Referenzverfahren)	Fische		<b>10.00–5</b>
	Fischerzeugnisse		11.00–4
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere		12.00–4
<b>Amine, primäre, aromatische</b>			
Photometrisches Verfahren	Prüflebensmittel		<b>00.00–6</b>
<b>Aminosäuren</b>			
Aminosäurenanalysator	Aminosäurengemische		<b>49.07–1</b>
	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)		<b>49.07–2</b>
<b>Aminosäuren, frei vorliegend</b>			
Gaschromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		<b>07.00–64</b>
	Speisewürze		52.02-2
<b>Amitraz</b>			
GC	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–58</b>
<b>Ammoniak</b>			
Photometrisches Verfahren	Milch		<b>01.00–93</b>
<b>Ammoniumchlorid</b>			
Destillation und titrimetrische Bestimmung	Lakritzerzeugnisse		<b>43.08–2</b>
<b>Ammonium-Stickstoff</b>			
Photometrisches und maßanalytisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		<b>59.11–13</b>

<b>Anabolica</b>			
GC	Fleisch		06.00–33
<b>Anaerobier, sulfitreduzierende, sporenbildende</b>			
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.00–4
<b>Analyse, enzymatische</b>			
Allgemeine Hinweise	Lebensmittel (allgemein)		00.00–23
<b>Androstenon</b>			
GC/MS	Fleisch, Fleischerzeugnisse		06.00–49
<b>Angkak</b>			
DC (Nachweis)	Wurstwaren		08.00–51
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren		08.00–50
<b>Anilin</b>			
GC	Natriumcyclamat		57.22.01–1
<b>Anisidinzahl</b>			
Photometrisches Verfahren	Fette und Öle		13.00–15
<b>Annattogetherhalt</b>			
Photometrisches Verfahren	Käse		03.00–37
HPLC	Käse		03.00–38
<b>Anteile, lösliche</b>			
Lösung mit Weinsäure	Bentonit		57.13.14–1
Trocknung und Veraschung	Talkum		57.25.05–1
<b>Anthelmintika</b>			
HPLC (Routineverfahren)	Leber		06.00–52(V)
<b>Antibiotika-Rückstände</b>			
HPLC-MS/MS	Fleisch		06.00–66
	Honig		40.00–17
Polypeptid-Antibiotika-Rückstände	Muskel		06.00–67
<b>Antiinfektiva</b>			
Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch		01.00–11
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
TTC-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch		01.00–62
<b>Antioxidationsmittel</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
	Trockensuppe		14.02–1
	Chips		24.07.01–1
	Kaugummi		43.15–1
	Marzipan		43.16–1
<b>Apramycin</b>			
HPLC-MSIMS	Niere		06.00–62
<b>Aromastoffe</b>			
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–145
<b>Aromastoffe/Enantiomerenverhältnis</b>			
GC-MS	Lebensmittel		00.00–106
<b>Arsen</b>			
AAS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/6
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–2
GFAAS-Hydridtechnik	Meeresfrüchte		12.00–6
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–135
<b>Arsen, anorganisches</b>			
AAS-Hydridtechnik	Algen		25.06–1
	getrocknete Algen		26.30–1
	Reis		15.06–2
<b>Arsenobetain</b>			
Headspace-GC	Fische		10.00–7
	Fischerzeugnisse		11.00–5
	Krusten-, Schalen-, Weichtiere		12.00–5

<b>Asche</b>		
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	<b>08.00–60</b>
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Veraschung 900 °C	Getreidemehl	<b>16.01–2</b>
	Getreideschrot	16.03–2
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseinate, Labcaseine	<b>02.09–3</b>
Veraschung 600 °C	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–13</b>
	Fleisch	<b>06.00–4</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–4
	Wurstwaren	08.00–4
	Honig	<b>40.00–4</b>
Veraschung 550 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–3</b>
	Feine Backwaren	18.00–4
	Gemüsesaft	26.26–5
	Fruchtsaft	<b>31.00–4</b>
	Gewürze	<b>53.00–4</b>
Veraschung 525 °C	Tee	<b>47.00–3</b>
Gesamtasche bei 525 °C	Milch	<b>01.00–77</b>
	Milchprodukte	02.00–27
	Käse	03.00–30
<b>Asche, gebundene</b>		
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseine	<b>02.09–2</b>
<b>Asche, säureunlösliche</b>		
Veraschung 550 °C	Gewürze	<b>53.00–4</b>
Veraschung 525 °C	Tee	<b>47.00–5</b>
<b>Asche, wasserlösliche und wasserunlösliche</b>		
Veraschung 525 °C	Tee	<b>47.00–8</b>
<b>Aschegehalt</b>		
Verbrennung	Getreide, Hülsenfrüchte	<b>15.00–7</b>
<b>Aschen-Gesamtalkalität</b>		
Titration	Gemüsesaft	26.26–16
	Fruchtsaft	<b>31.00–5</b>
<b>Ascorbylpalmitat (ACP)</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
<b>Aspartam</b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–28</b>
	coffeinhaltige Brausen	<b>32.13–1</b>
	Tafelsüßen	<b>57.22.99–4</b>
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	<b>32.00–4</b>
<b>ASP-Toxin</b>		
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–3</b>
<b>Auszug, wässriger</b>		
Wasser 50 °C	Gummen, Kautschuk, natürliche Harze, Polymeren	<b>57.22.99–1</b>
Wasser 37 °C	künstliche Harze	<b>57.12.02–1</b>
<b>Avermectine</b>		
HPLC	Milch	01.00–81(V)
	Muskulatur und Leber	<b>06.00–54(V)</b>
	Fisch	10.00–11(V)
<b>Azaspisrosäuren</b>		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–4</b>
<b>Bacillus cereus</b>		
Koloniezählverfahren bei 30 °C	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–33</b>
Koloniezählverfahren bei 37 °C	Milch	<b>01.00–72</b>
	Milchprodukte	02.00–26
	Käse	03.00–29
	Butter	04.00–21
	Speiseeis	42.00–18

<i>Bacillus cereus</i> (Fortsetzung)		
Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–108</b>
<b>BADGE/BADGE · 2 HCl</b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–51</b>
<b>Ballaststoffe (Gesamt)</b>		
Enzymatisch-gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–18</b>
	Getreidekleie	16.08–1
	Mischbrot	17.03–1
	Hülsenfrüchte	23.01–1
	Sproßgemüse	25.02–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–25
<b>Barium</b>		
ICP-OES	Mineralwasser	<b>59.11–28</b>
<b>BEFFE</b>		
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	<b>08.00–60</b>
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
<b>Benz(a)anthracen</b>		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–160</b>
<b>Benz(b)fluoranthren</b>		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–160</b>
<b>Benzo(a)pyren</b>		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–160</b>
HPLC	geräucherte Fleischerzeugnisse	<b>07.00–40</b>
RP-HPLC	Fette und Öle	<b>13.00–33</b>
<b>Benzoessäure</b>		
HPLC	fettarme Lebensmittel	<b>00.00–9</b>
	fettreiche Lebensmittel	<b>00.00–10</b>
	Lebensmittel (tierischen Ursprungs)	<b>00.00–162</b>
	Eiprodukte	<b>05.00–19</b>
	Limonadengrundstoff	32.16–1
<b>Benzol</b>		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–24</b>
HS-GC-MS	Erfrischungsgetränke	<b>32.00–5</b>
	Getränke	
	Babynahrung auf Gemüsebasis	<b>48.03–5</b>
<b>Bernsteinsäure</b>		
Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–2</b>
<b>Besatz</b>		
	Weizen, Hartweizen und Roggen	<b>15.01/02–4</b>
<b>Bestandteile, flüchtige</b>		
Trocknung 103 °C	Fette und Öle	<b>13.00–16</b>
<b>Bestandteile, polare</b>		
Säulenchromatographie	Frittierfett	<b>13.07.12–1</b>
<b>Betanin (E162)</b>		
DC (Nachweis)	Wurstwaren	<b>08.00–52</b>
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	<b>08.00–50</b>
<b>Biphenyle, polychlorierte (PCB)</b>		
GC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–12</b>
Allgemeines	fettreiche Lebensmittel	<b>00.00–38/1</b>
Bestimmungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	<b>00.00–38/4</b>
Extraktionsverfahren	fettreiche Lebensmittel	<b>00.00–38/2</b>
Reinigungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	<b>00.00–38/3</b>
<b>Blei</b>		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–19/3</b>
	organische Lebensmittelfarbstoffe	<b>57.09–1</b>
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.11–3</b>
Graphitofen-AAS	Fette und Öle	<b>13.00–31</b>

Blei (Fortsetzung)			
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–135
<b>Bleichindex</b>			
Spektrometrisches Verfahren	Palmöl		13.04-23
<b>Botulinum-Toxin</b>			
Nachweis	Fleisch		06.00–26
	Fleischerzeugnisse		07.00–39
	Wurstwaren		08.00–31
<b>Bor</b>			
ICP-OES	Mineralwasser		59.11–28
<b>Brechungsindex</b>			
Refraktometrisches Verfahren	Fette und Öle		13.00–28
<b>Bromid (gesamt, anorganisch)</b>			
GC	fettarme Lebensmittel		00.00–36/1
	fettarme Lebensmittel		00.00–36/2
<b>Buttersäure</b>			
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–13
	Fett aus Feinen Backwaren		18.00–15
<b>Buttersäure (als Methylester)</b>			
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–12
	Fett aus Feinen Backwaren		18.00–19
<b>Buttersorte</b>			
Neuronale Netzwerkanalyse	Butter		04.00–23
<b>tert-Butylhydrochinon (TBHQ)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
<b>Butylhydroxyanisol (BHA)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
<b>Butylhydroxytoluol (BHT)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
<b>β-Blocker</b>			
HPLC-MS/MS	Niere Rind		06.03.02–1
	Niere Schwein		06.17.02–1
<b>Cadmium</b>			
AAS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/3
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–3
Direkt-Graphitofen-AAS	Fette und Öle		13.00–22
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–135
<b>Calcium</b>			
AAS	Gemüsesaft		26.26–10
	Fruchtsaft		31.00–10
AAS und komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–14
ICP-OES	Mineralwasser		59.11–28
	Lebensmittel (allgemein)		00.00–144
<b>Campylobacter spp.</b>			
PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–96(V)
Nachweis mit biochem. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)		00.00–107
real-time PCR-Verfahren	Hackfleisch		06.32–1
<b>Carazolol</b>			
HPLC	Gewebe von Schweinen		06.15–4
<b>Carboxymethylcellulose</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
<b>Carrageen</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13

**Casein**

Casein-Phosphor-Verfahren	Milch	<b>01.00–58</b>
	Milch-, Molkenpulver	02.07–12
	Speisequark	03.23–2
	Speiseeis	42.00–16
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–24
Elektrophoretisches Verfahren	Milch	<b>01.00–64</b>
	Milchpulver	02.07–13
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–8
	Speisequark	03.23–3

**Catechine**

HPLC	Tee	<b>47.00–10</b>
------	-----	-----------------

**β-Carotin**

HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–149</b>
---------	--------------------------	------------------

**Cereulid**

	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–165</b>
--	--------------------------	------------------

**Chinolone**

HPLC	Fleisch	<b>06.00–51</b>
	Milch	<b>01.00–80</b>
HPLC-MS/MS	Milch	<b>01.00–85</b>

**Chloramphenicol**

ELISA	Milch	<b>01.00–68</b>
	Milch	<b>01.00–55</b>
GC	Muskelfleisch	<b>06.00–38</b>
	Milch	<b>01.00–56</b>
GC (Schnellmethode)	Muskel	<b>06.00–61</b>
	Milch	01.00–89
GC/MS	Muskel	<b>06.00–60</b>
	Milch	01.00–88
HPLC-MS/MS	Milch (Rohmilch)	<b>01.01–4</b>

**2-Chlorethanol**

GC	Fleisch	<b>06.00–34</b>
	Gewürze	<b>53.00–1</b>

**Chlormequat**

HPLC-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–75</b>
HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–76</b>

**Chlorid**

Potentiometrisches Verfahren	Käse	<b>03.00–11</b>
	Schmelzkäse	03.42–4
	Sauerkraut	<b>26.04–1</b>
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	<b>26.11.03–2</b> <b>05.00–16</b>
	Tomatenketchup	52.01.01–2
	Speisesenf	<b>52.06–3</b>
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–6</b>
	Feine Backwaren	18.00–7
Titration		

**Chlorophyll a und à  
(Thermische Abbauprodukte)**

HPLC	pflanzliche Fette und Öle	<b>13.03/04–3</b>
------	---------------------------	-------------------

**Chlorogensäuren**

HPLC	Rohkaffee, Röstkaffee, Kaffee-Extrakt	<b>46.00–2</b>
------	---------------------------------------	----------------

**Cholesterin**

Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–17</b>
	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–16</b>
GC	Mayonnaise und eigelbhaltige Salatmayonnaise	<b>20.01–13</b>
	Wurstwaren	<b>08.00–57</b>
GC nach enzymatischem Stärkeabbau	cholesterinarme, stärkefreie Lebensmittel	<b>00.00–140/1</b>
	Stärkehaltige Lebensmittel	<b>18.00–17</b>
	Teigwaren	22.02/04–3
	cholesterinarme, stärkehaltige Lebensmittel	<b>00.00–140/2</b>

<b>Chrom</b>		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
<b>Chromatographische Prüfung</b>		
Papierchromatographie	Betanin (E 162)	57.09.08–1
	Karmin (E 120)	57.09.21–1
Säulenchromatographie	E 160b Annatto, Bixin und Norbixin	57.09.04–1
	Carotin (E 160)	57.09.12–1
<b>Chrysen</b>		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
<b>Ciprofloxacin</b>		
HPLC	Milch	01.00–69(V)
	Fleisch	06.00–45(V)
<b>Citronensäure (Citrat)</b>		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–13
	Wurstwaren	08.00–15
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–5
	Gemüsesaft	26.26–12
	Fruchtsaft	31.00–14
	Tomatenketchup	52.01.01–5
	Milch und Milcherzeugnisse	01.00–86
<b>Clostridien, sulfitreduzierende</b>		
Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–39
	Fleischerzeugnisse	07.00–51
	Wurstwaren	08.00–43
<b><i>Clostridium botulinum</i></b>		
Nachweis	Fleisch	06.00–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–39
	Wurstwaren	08.00–31
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>		
Koloniezählverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–57
<b>Coffein</b>		
HPLC	Feine Backwaren	18.00–16
	Kakao	45.00–1
	Kaffee, Kaffee-Erzeugnisse	46.00–3
	Tee	47.00–6
	Tee-Extrakte	47.05–1
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/2
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/1
<b><i>Cronobacter spp.</i></b>	Lebensmittel (allgemein)	00.00–166
<b>Cryptosporidium</b>		
Zählung	Blattgemüse	25.01–1
	Beeren	29.00–10
<b>Cumarin</b>		
HPLC-DAD, LC-MS/MS	Zimthaltige Lebensmittel	00.00–134
	Zimt	53.03.02–1
<b>Cyanursäure</b>		
LC-MS/MS	Lebensmittel	00.00–163
<b>Cyclohexansulfamidsäure</b>		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
<b>Cyclohexylamin</b>		
GC	Natriumcyclamat	57.22.01–1
<b>Daminozid</b>		
GC	Äpfel, Apfelprodukte	29.00–7
<b>Dapson</b>		
HPLC	Milch	01.00–71(V)
<b>Deoxynivalenol</b>		
HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–9
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	48.02–4



<b>Dextrine</b>			
	Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)	57.05.01–3
<b>Dextroseäquivalent</b>			
	Lane-Eynon-Methode	Zucker	39.00–8(EG)
<b>1,2- und 1,3-Diacylglycerole</b>			
	GC nach Silylierung	Fette und Öle	13.00–44
<b>Diastase-Aktivität</b>			
	Photometrisches Verfahren	Honig	40.00–1
<b>3,5-Dichloranilin</b> (Vinclozolin-Metabolit)			
	GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00.58
<b>Dichlormethan</b>			
	Headspace-Gaschromatographie	Rohkaffee entcoffeiniert	46.01–4
<b>Dichte</b>			
	Aräometer-Verfahren	Milch	01.00–28
		Buttermilch (Hitzeserum)	02.04–1
	Aräometer-Verfahren (Referenzverfahren)	Milch, wärmebehandelt	01.02–10(EG)
<b>Dichte, relative</b>			
	Biegeschwinger-Verfahren	Bier, Bierwürze	36.00–3a
	Pyknometer-Verfahren	Gemüsesaft	26.26–3
		Fruchtsaft	31.00–1
		Bier, Bierwürze	36.00–3
<b>Dickungsmittel, natürliche</b>			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
<b>Dicyclohexylamin</b>			
	GC	Natriumcyclamat	57.22.01–1
<b>Diglyceride</b>			
	Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
<b>Dihydrostreptomycin</b>			
	HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
<b>2,4-Dimethylanilin</b> (Amitraz-Metabolit)			
	GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
<b>1,1-Dimethylhydrazin</b>			
	GC	Äpfel, Apfelprodukte	29.00–7
<b>Dithiocarbamate</b>			
	GC	fettarme Lebensmittel	00.00–49/2
	Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel	00.00–49/1
	Photometrisches Verfahren	pflanzliche Lebensmittel	00.00–35
	(Xanthogenatmethode)	fettarme Lebensmittel	00.00–49/3
<b>DNA</b>			
	Extraktion	Lecithin (Soja)	57.06.01–3
	Präparation	Honig	40.00-14
		Maisstärke	16.04.03–1
<b>DNA-Sequenz, Erdnuss</b>			
	real-time PCR	Schokolade	44.00–11
<b>DNA-Sequenz, Fisch</b>			
	real-time PCR	Lebensmittel	00.00–167
<b>DNA-Sequenz, Kammuschel</b>			
	real-time PCR	Lebensmittel	00.00–168
<b>DNA-Sequenz, Lupine</b>			
	PCR-Nachweis	Brühwurst	08.00–58(V)
	real-time PCR (Multiplex)	Feine Backwaren	18.00–22
		Soßenpulver	14.02–5
<b>DNA-Sequenz, Mandel</b>			
	real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–20
			18.00–22
		Soßenpulver	14.02–3
			14.02–5
<b>DNA-Sequenz, Paranuss</b>			
	real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–21
			18.00–22
		Soßenpulver	14.02–4
			14.02–5

<b>DNA-Sequenzen, Pferd</b>		
PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse	Fleischerzeugnisse	<b>06.26/27–2</b>
<b>DNA-Sequenz, Reh</b>		
real-time PCR	Fleisch, Fleischerzeugnisse	<b>06.00–69</b>
<b>DNA-Sequenz, Sellerie</b>		
real-time-PCR	Brühwurst	<b>08.00–56</b>
<b>DNA-Sequenz, Sesam</b>		
real-time-PCR	Feine Backwaren	<b>18.00–19</b> <b>18.00–22</b>
	Soßenpulver	14.02–2 14.02–5
<b>Dodecylgallat (DG)</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–11</b>
<b>Domoinsäure</b>		
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse Fisch	<b>12.03/04–3</b> 10.00–13
<b>DSP-Toxine</b>		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–4</b>
RP-HPLC-MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–2</b>
<b>Dulcin</b>		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	<b>32.00–4</b>
<b>D-Milchsäure (D-Lactat)</b>		
Reflektometrisches Verfahren	Milch Milchprodukte	<b>01.00–26/2</b> 02.00–16/2
Enzymatisches Verfahren	Milch	<b>00.00–26/1</b>
<b>Eisen</b>		
AAS	Lebensmittel (allgemein) Fette und Öle	<b>00.00–19/2</b> <b>13.00–11</b>
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–19/1</b>
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein) Mineralwasser	<b>00.00–144</b> <b>59.11–28</b>
Photometrisches Verfahren	diätetische Lebensmittel natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>9.00–2</b> <b>59.11–17</b>
<b>Eiweiß</b>		
Berechnung	Milch, wärmebehandelt	<b>01.02–9(EG)</b>
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch	<b>01.01–8</b>
<b>Eiweiß (Protein)</b>		
Kjeldahl-Verfahren	Margarine Halbfettmargarine	<b>13.05–6</b> 13.06–6
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch	<b>01.00–78</b>
<b>Elemente</b>		
Allgemeines	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–19/E</b>
Druckaufschluss		<b>010.00–19/1</b>
<b>Enrofloxacin</b>		
HPLC	Milch Fleisch	<b>01.00–69(V)</b> <b>06.00–45(V)</b>
<b>Enterobacteriaceae</b>		
MPN-Technik	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–133/1</b>
Koloniezähltechnik	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–133/2</b>
Gußverfahren (Referenzverfahren)	Eier, Eiprodukte Mayonnaisen, emulgierten Soßen, kalte Fertigsoßen	<b>05.00–5</b> 20.01–6
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	<b>06.00–24</b> 07.00–37 08.00–29
Tropfplatten-Verfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	<b>06.00–25</b> 07.00–38 08.00–30

**Enterococcus faecalis/faecium**

Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	<b>06.00–32</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–46
	Wurstwaren	08.00–35

**Erdalkalien**

Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat	<b>57.20.09–1</b>
------------	-------------------------	-------------------

**Erdnuss-Kontaminationen**

ELISA (Mikrotiterplattensystem)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–69</b>
---------------------------------	--------------------------	-----------------

**Ergotalkaloide**

HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer basischen Aluminiumoxid-Festphase	Roggen und Weizen	<b>15.01/02–5</b>
---	-------------------	-------------------

**Erukasäure**

DC und GC	Speiseöle und -fette, Lebensmittel mit Öl- und Fettzusätzen	<b>13.00–1(EG)</b>
-----------	---	--------------------

GC	Ölsaaten	<b>23.04–1(EG)</b>
----	----------	--------------------

**Escherichia coli**

Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren mit Membranfiltern (Referenzverfahren)	Fleisch	<b>06.00–36</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–50
	Wurstwaren	08.00–42

Fluoreszenzoptisches Verfahren und coliforme Keime	Milch	<b>01.00–54</b>
	Milchprodukte	02.00–22
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–10
	Käse	03.00–22
	Butter	04.00–18
	Speiseeis	42.00–15

Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–23
	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–21</b>

Speiseeis		<b>42.00–11</b>
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.00–1</b>

Milch		<b>01.00–25</b>
	Milchprodukte	02.00–15

Käse		03.00–15
	Butter	04.00–15

Lactose		39.05.02–6
	Speiseeis	42.00–10

Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–20
--	--	----------

**Escherichia coli O157, O111, O26, O103, O145**

real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–150(V)</b>
---------------	--------------------------	---------------------

**Escherichia coli O157**

Nachweis mit immunomagnetischer Separation	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–68</b>
	Fleisch	<b>06.00–44</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–54

Wurstwaren		08.00–47
------------	--	----------

**Escherichia coli  $\beta$ -Glucuronidase-positive**

Koloniezählverfahren mit Membranen und bei 44 °C	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–132/1</b>
--	--------------------------	--------------------

Koloniezählverfahren bei 44 °C	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–132/2</b>
--------------------------------	--------------------------	--------------------

Koloniezählverfahren unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid		<b>00.00–132/3</b>
---	--	--------------------

**Escherichia coli (VTEC)**

PCR und DNA-Hybridisierungstechnik	Hackfleisch	<b>07.18–1</b>
------------------------------------	-------------	----------------

Mikrobiolog. Verfahren mit immunchemischem Nachweis	tierische Lebensmittel	<b>00.00–92</b>
---	------------------------	-----------------

**Essigsäure (Acetat)**

Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–14</b>
	Wurstwaren	08.00–16
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–16</b>
	Tomatenketchup	<b>52.01.01–16</b>

**Estragol**

GC/MS	Teeaufguss	<b>47.08–2</b>
	Aufgüsse aus Fenchel, teeähnliche Erzeugnisse	<b>47.08–3</b>

<b>Ethanol</b>			
Enzymatisches Verfahren	Bier		<b>36.00–12</b>
	Honig		<b>40.00–12</b>
Pyknometer-Verfahren (Referenzmethoden)	Alkohol, alkoholhaltige Erzeugnisse		<b>37.00–1</b>
<b>Etephon</b>			
Headspace-GC	pflanzliche Lebensmittel		<b>00.00–47</b>
<b>Ethoxyquin (EMQ)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–11</b>
<b>Ethylcarbammat</b>			
<b>GC-MS</b>	Steinobstbrände, Obstbrände und andere Spirituose		<b>37.00–2</b>
<b>Ethylenoxid</b>			
GC	Gewürze		<b>53.00–1</b>
<b>Extrahieren</b>			
Soxhlet-Verfahren	Polyethylenwachsoxidate		<b>57.12.10–1</b>
<b>Extraktanteil, wasserlöslicher</b>			
Trocknung 103 °C	Röstkaffee		<b>46.02–2</b>
<b>Fallzahl</b>			
nach Hagberg-Perten	Weizen und Roggen		<b>15.01/02–3</b>
<b>Fäkalstreptokokken</b>			
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		<b>59.00–2</b>
<b>Farbstoffe</b>			
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren		<b>08.00–50</b>
<b>Farbstoffe, wasserlösliche</b>			
DC (Nachweis)	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		<b>26.11.03–14</b>
	Tomatenketchup		<b>52.01.01–14</b>
<b>Festanteil</b>			
gepulste magnetische Kernresonanz	Fette und Öle		
Direktes Verfahren			<b>13.00–9/1</b>
Indirektes Verfahren			<b>13.00–9/2</b>
<b>Fett</b>			
Berechnung	Butter		<b>04.00–24/3</b>
Butyrometrisches Verfahren (Allgemeine Anleitung)	Milch		<b>01.00–74/1</b>
Butyrometrisches Verfahren (Produktspezifische Anforderungen)	Milch		<b>01.00–74/2</b>
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch		<b>01.01–8</b>
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch		<b>01.00–78</b>
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren		<b>08.00–60</b>
	Fleisch		<b>06.00–64</b>
	Fleischerzeugnisse		<b>07.00–63</b>
	Milch		<b>01.00–9</b>
Röse-Gottlieb-Verfahren (Gravimetrisches Verfahren)	entrahmte Milch, Molke, Buttermilch		<b>01.00–38</b>
	Milch, wärmebehandelt		<b>01.02–6(EG)</b>
	Milchprodukte		<b>02.00–7</b>
	Sahne		<b>02.05–2</b>
	Kondensmilcherzeugnisse		<b>02.06–3(EG)</b>
			<b>02.06–12</b>
	Milchpulver		<b>02.06–4(EG)</b>
	Trockenmilcherzeugnisse		<b>02.07–15</b>
	Molkenkäse		<b>03.33–1</b>
	Speiseeis		<b>42.00–13</b>
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		<b>48.01–27</b>
Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren (Referenzverfahren)	Käse		<b>03.00–8</b>
	Schmelzkäse		<b>03.42–2</b>
Soxhlet-Verfahren	Butter		<b>04.00–22</b>
	Margarine		<b>13.05–3</b>

<b>Fett (Fortsetzung)</b>		
Soxhlet-Verfahren	Halbfettmargarine	13.06–3
	Mischfette	13.08–1
	Getreideerzeugnisse	<b>16.00–5</b>
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–4
	Feine Backwaren	18.00–5
	Teigwaren	22.00–3
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	<b>20.01/02–5</b>
	Schokolade	<b>44.00–4</b>
	Speisesenf	52.06–2
Weibull-Verfahren	Milch	<b>01.00–20</b>
	Milchprodukte	02.00–11
	Käse	03.00–10
	Speiseeis	42.00–19
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–31
Weibull-Stoldt-Verfahren	Fleisch	<b>06.00–6</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–6
	Wurstwaren	08.00–6
<b>Fett/Reinheit</b>		
GC (Triglyceride)	Milch	<b>01.00–87</b>
	Milchprodukte	02.00–33
	Butterfett	04.04–2
	Speiseeis	42.00–17
<b>Fett/Rohfett/Gesamtfett</b>		
Extraktionsverfahren nach Randall	Getreide und Getreideerzeugnisse	<b>15.00–8</b>
<b>Fett in Trockenmasse</b>		
Zuverlässigkeit	Käse	<b>03.00–26</b>
	Schmelzkäse	03.42–7
<b>Fettsäuren</b>		
Destillation	Fette und Öle	<b>13.00–2</b>
<b>Fettsäuren, freie</b>		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	<b>13.00–24</b>
<b>Fettsäuremethylester</b>		
GC	Fette und Öle	<b>13.00–26</b>
Herstellung	Fette und Öle	<b>13.00–27</b>
		<b>13.00–27/2</b>
Herstellung mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)	Fette und Öle	<b>13.00–27/3</b>
<b>Fettsäurezusammensetzung</b>		
DC und GC	Fette und Öle	<b>13.00–29</b>
<b>trans-Fettsäure-Isomere</b>		
GC	pflanzliche Fette und Öle	<b>13.03/04–2</b>
<b>Feuchtegehalt</b>		
Nahinfrarot-Spektroskopie	Weizen	<b>15.01–8</b>
	Gerste	15.03–2
Referenzverfahren	Getreide und Getreideerzeugnisse	<b>15.00–6</b>
Trocknung 130 bis 133 °C		<b>16.02–2</b>
<b>Feuchtgluten</b>		
Manuelle Methode	Weizen	<b>15.01–4</b>
Mechanisches Verfahren	Weizen und Weizenmehl	<b>15.01–5</b>
<b>Feuchtigkeit</b>		
Trocknung 103 °C	Fette und Öle	<b>13.00–16</b>
Trocknung 130 bis 133 °C	Getreidemehl	<b>16.01–1</b>
	Getreideschrot	16.03–1
<b>Florfenicol</b>		
HPLC-MS/MS	Muskel	<b>06.00–60</b>
	Milch	<b>01.00–88</b>
LC-MS/MS-Verfahren	Muskelfleisch	<b>06.00–50(V)</b>
<b>Florfenicolamin</b>		
HPLC-MS/MS	Muskel	<b>06.00–60</b>
	Milch	<b>01.00–88</b>
<b>Flunixin</b>		
HPLC	Muskelfleisch von Pferden	06.26/27–1

<b>Fluorid</b>		
Verfahren mit ionenselektiver/sensitiver Elektrode und potentiometrisches Verfahren	Tee diätetische Lebensmittel natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	47.03–1 49.00–7 59.11–18
<b>Folat</b>		
Mikrobiologisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–87
<b>Formolzahl</b>		
Titration	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert) Gemüsesaft Fruchtsaft Tomatenketchup	26.11.03–12 26.26–8 31.00–8 52.01.01–12
<b>Fructose</b>		
Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte Gemüsesaft Fruchtsaft Säuglingsnahrung auf Milchbasis Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl Honig	05.00–10 26.26–11 31.00–12 48.01–3 48.02.07–1 40.00–7
HPLC		
<b>Fumonisin (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>)</b>		
HPLC	Mais	15.05–2
HPLC mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung	Mais Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis	15.05–3 48.02–5
<b>Furan</b>		
Headspace-GC/MS	Kaffee	46.00-4
<b>Galactose</b>		
Enzymatisches Verfahren	Milch Milchprodukte Fleischerzeugnisse Wurstwaren	01.00–17 02.00–9 07.00–23 08.00–24
<b>Gefrierpunkt</b>		
Thermistor-Kryoskop-Verfahren	Milch	01.00–29
<b>Gelatine</b>		
Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–2
<b>Gelbe Pigmente</b>		
Photometrisches Verfahren	Hartweizenmehl, Hartweizengrieß	16.01–3
<b>Gentamicin</b>		
HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
<b>Gentechnisch modifizierte Organismen</b>		
Anforderungen und Definitionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–121
Nukleinsäureextraktion	Lebensmittel (allgemein)	00.00–119
Probenahmestrategien	Lebensmittel (allgemein)	00.00–117
Proteinverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–120
Qualitative, nukleinsäurebasierte Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–118
<b>Gentechnische Veränderung</b>		
PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Joghurt Rohwurst Fische (lachsähnliche) Mais Sojabohnen Kartoffeln Tomaten Papaya Leinsamen und Leinsamenprodukte Reis	00.00–121 00.00–31 02.02–4 08.00–44 10.07–1 15.05–1 23.01.22–1 24.01–1 25.03.01–1 29.00–9 23.04/03–1 15.06–1
PCR/real-time PCR, Nachweisverfahren	Reis	15.06–3
real-time PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–105
real-time PCR, <i>cryIA-T-nos</i> -Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–116
real-time PCR; <i>cry1Ab/Ac</i> - und P-ubi – <i>cry</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–122
real-time PCR, quantitative Verfahren		
real-time PCR, T-nos-Screening		
real-time PCR, P35S-Screening		

Gentechnische Veränderung (Fortsetzung)		
real-time PCR, <i>bar</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–124
real-time PCR, <i>CTP2-CP4 EPSPS</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–125
Triplex real-time PCR, <i>CTP2-CP4-EPSPS</i> -, <i>pat</i> - und <i>bar</i> -Sequenzen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–154
real-time PCR, <i>P-nos</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–141
real-time PCR, <i>P-nos-nptII</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–142
real-time PCR, pFMV-Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–148
<b>Gesamt-Phenolgehalt</b>		
Colorimetrisches Verfahren	Tee	13.00–31
<b>Gesamtsterin</b>		
Enzymatisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–41
<b>Giardia</b>		
Zählung	Blattgemüse	25.01–1
	Beeren	29.00–10
<b>Gliadin</b>		
Gegenstromelektrophorese	Lebensmittel (allgemein)	00.00–30
<b>Gliafaserprotein, saures</b>		
Enzymimmunologischer Nachweis	Fleisch	06.00–53
	Fleischerzeugnisse	07.00–58
	Wurstwaren	08.00–54
<b>D-Gluconsäure (D-Gluconat)</b>		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–63
	Milchprodukte	02.00–25
	Käse	03.00–28
	Fleischerzeugnisse	07.00–16
	Wurstwaren	08.00–18
<b>Glucose</b>		
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–12
	Käse	03.00–12
	Eier, Eiprodukte	05.00–10
	Fleischerzeugnisse	07.00–22
	Wurstwaren	08.00–23
	Gemüsesaft	26.26–11
	Fruchtsaft	31.00–12
	Speiseeis	42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–1
	Honig	40.00–7
HPLC		
<b>Glucose (Stärke)</b>		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–33
		07.00–33a
<b>Glutaminsäure</b>		
HPLC-Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–59
<b>L-Glutaminsäure (L-Glutamat)</b>		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–17
	Wurstwaren	08.00–19
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–9
	Tomatenketchup	52.01.01–9
<b>Gluten</b>		
Feuchtgluten; manuelle Methode	Weizen; Weizenmehl	15.01–4
Feuchtgluten + Glutenindex; mechanisches Verfahren		15.01–5
Trockengluten; Ofentrocknungsverfahren		15.01–6
<b>Glycerin</b>		
Enzymatisches Verfahren	Honig	40.00–13
<b>2-Glycerylmonopalminat</b>		
Kapillargaschromatographie nach Silylierung	Olivenöl und Oliventrestereöl	L 13.04.01–1
<b>Glycyrrhizin</b>		
HPLC	Lakritzerzeugnisse	43.08–1

<b>Glykolat</b>	Photometrisches Verfahren	Carboxymethylcellulose (E 466)	<b>57.05.04–1</b>
<b>Gummi arabicum</b>	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–13</b>
<b>Guar</b>	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–13</b>
<b>Halogenessigsäuren</b>	GC	Bier	<b>36.00–10</b>
<b>Halogenkohlenwasserstoffe, niedrigsiedende</b>	GC	Milch	<b>01.00–35</b>
		Hühnereier	<b>05.01–1</b>
		Speiseöle	<b>13.04–1</b>
<b>Härte</b>	Mechanische Messung	Butter	<b>04.00–14</b>
<b>Harnstoff</b>	Photometrisches Verfahren	Fleisch	<b>06.00–14</b>
		Fleischerzeugnisse	07.00–19
		Wurstwaren	08.00–21
		Milch	<b>01.00–93</b>
<b>Haselnuss-DNA</b>	Real-time PCR	Schokolade	<b>44.00-8</b>
<b>Haselnuss-Protein</b>	Elektroimmundiffusion nach Laurell ELISA (Mikrotiterplatten)	Nougatcreme Schokolade und Schokoladenwaren	<b>40.06.04–1</b> <b>44.00–7</b>
<b>Hefen</b>	Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch Milchprodukte Trockenmilcherzeugnisse Frischkäse Käsezubereitungen Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	<b>01.00–37</b> 02.00–10 02.07–7 03.23–1 03.34–1 20.01–7 48.01–15
<b>Hemmstoffe</b>	Agar-Diffusions-Verfahren; Blättchentest (Nachweis) Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest	Milch Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis Sammelmilch	<b>01.00–6</b> 48.01–17 <b>01.01–5</b>
<b>Hepatitis A-Virus</b>	real-time-RT-PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–147/1(V)</b> <b>00.00–147/2(V)</b>
<b>Hepatitis E-Virus</b>	real-time-RT-PCR	Wurstwaren	<b>08.00–63</b>
<b>Hesperidin</b>	HPLC	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–20 <b>31.00–19</b>
<b>Hexan</b>	GC	Fette und Öle	<b>13.00–14</b>
<b>Histamin</b>	Fluorimetrisches Verfahren (Routineverfahren)	Fische Fischerzeugnisse Krusten-, Schalen- und Weichtiere	<b>10.00–1</b> 11.00–1 12.00–1
<b>Hydrogencarbonat</b>	Titration	Mineralwasser	<b>59.11–29</b>
<i>para</i> - <b>Hydroxybenzoesäureethylester</b>	HPLC	fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel	<b>00.00–9</b> <b>00.00–10</b>
<i>para</i> - <b>Hydroxybenzoesäuremethylester</b>	HPLC	fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel	<b>00.00–9</b> <b>00.00–10</b>



<b>para-Hydroxybenzoesäurepropylester</b>			
HPLC	fettarme Lebensmittel		00.00–9
	fettreiche Lebensmittel		00.00–10
<b>3-Hydroxybuttersäure</b>			
GC	Feine Backwaren aus Biskuitmasse		18.02–1
	Eierteigwaren		22.02/04–2
<b>D-3-Hydroxybuttersäure</b>			
Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte		05.00–2
<b>Hydroxymethylfurfural</b>			
HPLC	Honig		40.00–10/3
Photometrisches Verfahren (nach Winkler)	Honig		40.00–10/1
Photometrisches Verfahren (nach White)	Honig		40.00–10/2
<b>Hydroxyprolin</b>			
Photometrisches Verfahren	Fleisch		06.00–8
	Fleischerzeugnisse		07.00–8
	Wurstwaren		08.00–8
<b>Hygienestatus</b>			
ATP-Messung, Biolumineszenz	Lebensmittel (allgemein)		00.00–131
<b>Indol</b>			
HPLC	Krebstiere, Krebstiererzeugnisse		12.01–2
<b>Inulin</b>			
Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–94
<b>D-Isocitronensäure</b>			
Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft		26.26–9
	Fruchtsaft		31.00–9
<b>Isomalt</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–59
<b>Isomaltulose</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–143
<b>Isotopenverteilung</b>			
<sup>14</sup> C-FIüssigszintillationszählung	Ethanol		34.11–1
<sup>2</sup> H-NMR-Analyse Essigsäure	Essig		52.04–4/1
<sup>13</sup> C-IRMS-Analyse Essigsäure	Essig		52.04–4/2
<sup>18</sup> O-IRMS-Analyse Wasser	Weinessig		52.04–4/3
<b>Ivermectin</b>			
HPLC	Leber		06.00–41(V)
<b>Jod</b>			
ICP/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–93
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–4
<b>Jodfarbzahl</b>			
Farbskala	Lösemittel, Weichmacher, Harze, Harzlösungen, Öle und Fettsäuren		57.12–2
	natürliche Hartparaffine		25.07–5
<b>Jodzahl</b>			
Titration	Fette und Öle		13.00–10
<b>Johannisbrotkernmehl</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
<b>Kakaobutter-Äquivalente</b>			
HR-GC (Nachweis)	Kakaobutter		13.03.06-1
	Schokolade		44.00-9
HR-GC (Quantifizierung)	Kakaobutter		13.03.06-2
	Schokolade		44.00-10
<b>Kalibrierung</b>			
	Pflanzenschutzmittelrückstände und organische Kontaminanten		00.00–137
<b>Kalium</b>			
AAS	Gemüsesaft		26.26–10
	Fruchtsaft		31.00–10
AAS und Flammenphotometrie	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–10a
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		00.00–144
	Mineralwasser		59.11–28
<b>Kanamycin</b>			
HPLC-MS/MS	Niere		06.00–62

**Karaya-Gummi**

Nachweis mit Salzsäure	Traganth (E 413)	<b>57.05.13-1</b>
------------------------	------------------	-------------------

**Karminsäure (E120)**

DC (Nachweis)	Wurstwaren	<b>08.00-51</b>
---------------	------------	-----------------

Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	<b>08.00-50</b>
----------------------------------	------------	-----------------

**Keime, coliforme**

Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.00-1</b>
------------------------------	---	----------------

Verfahren mit festem Nährboden	Milch	<b>01.00-3</b>
--------------------------------	-------	----------------

Milchprodukte	02.00-3
---------------	---------

Käse	03.00-3
------	---------

Butter	04.00-3
--------	---------

Lactose	39.05.02-3
---------	------------

Speiseeis	42.00-7
-----------	---------

Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01-9
--	---------

Verfahren mit flüssigem Nährmedium	Milch	<b>01.00-2</b>
------------------------------------	-------	----------------

Milchprodukte	02.00-2
---------------	---------

Käse	03.00-2
------	---------

Butter	04.00-2
--------	---------

Lactose	39.05.02-2
---------	------------

Speiseeis	42.00-6
-----------	---------

Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01-8
--	---------

**Keimzahl (bei 30 °C)**

Ausstrichverfahren	Speiseeis	<b>42.00-3</b>
--------------------	-----------	----------------

Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01-14
--	----------

Gussplattenverfahren	Lebensmittel	<b>00.00-88/1</b>
----------------------	--------------	-------------------

Milch	<b>01.00-00</b>
-------	-----------------

Milch	01.00-5
-------	---------

Milchprodukte	02.00-5
---------------	---------

Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen	03.42-1
---------------------------------------	---------

Speiseeis	<b>42.00-2</b>
-----------	----------------

Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01-13
--	----------

Spatelverfahren	Lebensmittel	<b>00.00-88/1</b>
-----------------	--------------	-------------------

Milch	<b>01.00-57</b>
-------	-----------------

Milchprodukte	02.00-23
---------------	----------

Käse	03.00-23
------	----------

Butter	04.00-19
--------	----------

**Keimzahl**

Durchflusszytometrische Zählung	Rohmilch	<b>01.01-7</b>
---------------------------------	----------	----------------

Fluoreszenzmikroskopische Zählung	Rohmilch	<b>01.01-6</b>
-----------------------------------	----------	----------------

**Keimzahl, aerobe (bei 30 °C)**

Spatel- und Plattengussverfahren (Referenzverfahren)	Eier, Eiprodukte	05.00-6
---	------------------	---------

Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01-5
---	---------

Eier, Eiprodukte	05.00-7
------------------	---------

Tropfplattenverfahren	Fleisch	<b>06.00-19</b>
-----------------------	---------	-----------------

Fleischerzeugnisse	07.00-30
--------------------	----------

Wurstwaren	08.00-38
------------	----------

Mayonnaisen, emulgierte Soßen, Kalte Fertigsoßen	20.01-4
---	---------

Impedanzverfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00-99</b>
-------------------	--------------------------	-----------------

**Kochsalz (Natriumchlorid)**

Potentiometrisches Verfahren	Salzeiprodukte	<b>05.02-2</b>
------------------------------	----------------	----------------

Margarine	<b>13.05-4</b>
-----------	----------------

Halbfettmargarine	13.06-4
-------------------	---------

Fleischerzeugnisse	<b>07.00-5/1</b>
--------------------	------------------

Wurstwaren	08.00-5/1
------------	-----------

Titration	Mayonnaise, emulgierte Soßen	<b>20.01/02-4</b>
-----------	------------------------------	-------------------

Titration (Endpunkt nach Volhard)	Fleischerzeugnisse	<b>07.00-5/2</b>
-----------------------------------	--------------------	------------------

Wurstwaren	08.00-5/2
------------	-----------

**Kohlenhydrate (freie und gesamt)**

Hochleistungs-Anionenaustausch-Chromatographie	Kaffee-Extrakt	46.03–7
--	----------------	---------

**Kohlenhydrate (reduzierende)**

Reduktometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–21
-----------------------------	--------------------	----------

**Kohlenmonoxid**

Farbvergleich	Kohlendioxid (E 290)	57.24.02–2
---------------	----------------------	------------

**Kollagenabbauprodukte**

Photometrische Bestimmung	Fleischerzeugnisse	07.00–57
---------------------------	--------------------	----------

**Koloniezahl**

Referenzverfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–5
-------------------	---	---------

**Konservierungsstoffe**

HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–162
	Mayonnaise, Mayonnaiseerzeugnisse	20.01–1
	Bier	36.00–9

**Korngröße**

Luftstrahlsieb-Verfahren	Röstkaffee	46.02–7
--------------------------	------------	---------

**Kortikosteroid-Rückstände**

HPLC-MS/MS	Fleisch	06.00–65
------------	---------	----------

**Kupfer**

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
	Fette und Öle	13.00–11
Druckaufschluss ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144

**Lactit**

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
------	--------------------------	----------

 **$\beta$ -Laktoglobulin**

HPLC	Milch	01.00–65
------	-------	----------

**Lactose**

Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–17
	lactosefreie Milch	01.00–90
	Milchprodukte	02.00–9
	lactosefreie Milchprodukte	02.00–37
	Fleischerzeugnisse	07.00–23
	Wurstwaren	08.00–24
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–7
	Feine Backwaren	18.00–8
	Schokolade	44.00–6
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–4
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–4
	Rohmilch	01.01–8
	Milch	01.00–78
	Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch

**Lactulose**

Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–31
-------------------------	-------	----------

**Lebensmittelallergene**

Allgemeine Betrachtungen zum Nachweis mit molekularbiologischen Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–151
---	--------------------------	-----------

**Lebensmittelfarbstoffe**

DC und Spektralphotometrie (Nachweis)	oberflächenbehandelte Räucherwaren	07.00–10
	oberflächenbehandelte Brühwürste und Räucherwaren	08.00–12

**Leitfähigkeit, elektrische**

Widerstandsmessung	Honig	40.00–5
--------------------	-------	---------

**Lincomycin**

Kapillargaschromatographie	Fleisch	06.00–46(V)
----------------------------	---------	-------------

**Lincosamide**

HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
LC-MS/MS	Niere	06.00–57(V)
	Milch	01.00–84(V)

<b>Lipide</b>	Heißextraktion	Eier, Eiprodukte	05.00–14
<b>Lipopolysaccharide</b>	Limulus-Mikrotiter-Test	Milch	01.02–1
	Limulus-Rhrchentest	Flssigei, Eiprodukte	05.00–3
		Milch	01.02–2
<b>Listeria monocytogenes</b>	Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–32
	Zählung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–22
	PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–95(V)
	real-time PCR-Verfahren	Käse	03.00–40
<b>Lumiflavin</b>	Farbvergleich	Riboflavin (E 101)	57.27.14–1
<b>Lycopin</b>	HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–149
	Photometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–13
		Tomatenketchup	52.01.01–13
<b>Magnesium</b>	AAS	Gemüsesaft	26.26–10
		Fruchtsaft	31.00–10
	AAS und komplexometrische Bestimmung	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–14
	ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
		Mineralwasser	59.11–28
<b>Makrolide</b>	HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
	LC-MS/MS	Niere	06.00–57(V)
		Milch	01.00–84(V)
<b>Maltit</b>	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
<b>Maltose</b>	Enzymatisches Verfahren	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–2
	HPLC	Honig	40.00–7
<b>Mangan</b>	AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
		natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
	Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
	ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
		Mineralwasser	59.11–28
<b>Mannit</b>	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
<b>Masseverlust</b>	Trocknung 103 °C	Zucker	39.00–1(EG)
		gemahlener Röstkaffee	46.02–6
		Tee	47.00–1
	Trocknung bei 105 °C	Rohkaffee	46.01–3
	Vakuum-Trockenschrank-Verfahren bei 70 °C	Kaffee-Extrakt	46.03–8
	Trocknung bei 95 °C	Kaffee-Extrakt	46.03–9
<b>Melamin</b>	LC-MS/MS	Lebensmittel	00.00–163
<b>Mepiquat</b>	HPLC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–75
	HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–76
<b>4-Methoxy-2,6-di-tert-butylphenol (di-BHA)</b>	DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
<b>16-O-Methylcafestol</b>	HPLC	Röstkaffee	46.02–4
<b>N-Methylcarbamate</b>	HPLC	Gemüse	25.00–4
		Frischobst	29.00–6
	HPLC mit Reinigung durch Festphasen- extraktion	Lebensmittel (fettarm)	00.00–156/1
	HPLC mit Reinigung auf einer Kieselgur- Säule	Lebensmittel (fettarm)	00.00–156/2
<b>Mikrobiologische Untersuchungen</b>	Anforderungen und Leitlinien	Lebensmittel (allgemein)	00.00–123

**Mikroorganismen**

Allgemeine Anforderungen und Begriffe zum Nachweis mit Real-time-PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–139
Anforderungen an Probenvorbereitung für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–109
Anforderungen an Amplifikation für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–110
Anforderungen für PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–45
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–53
Leistungsmerkmale zum Nachweis und quantitativen Bestimmung mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–138

**Mikroorganismen, säurebildende und nichtsäurebildende**

Gußverfahren	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–7
--------------	--	---------

**Milchweiß, aufgeschlossenes**

Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	07.00–43
	Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	08.00–10

**Milchsäure (Lactat)**

GC	Feine Backwaren aus Biskuitmasse	18.02–1
	Eierteigwaren	22.02/04–2
Kolorimetrisches Verfahren	Milchpulver	02.06–6(EG)

**D-Milchsäure (D-Lactat)**

Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–26
	Milchprodukte	02.00–16
	Fleischerzeugnisse	07.00–15
	Wurstwaren	08.00–17

**L-Milchsäure (L-Lactat)**

Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–26/1
	Milchprodukte	02.00–16
	Eier, Eiprodukte	05.00–2
	Fleischerzeugnisse	07.00–15
	Wurstwaren	08.00–17
Reflektometrisches Verfahren	Milch	01.00–26/2
	Milchprodukte	02.00–16/2

**Milchsäurebakterien**

Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–35
	Fleischerzeugnisse	07.00–49
	Wurstwaren	08.00–41
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–10

**Mineralöl-Kohlenwasserstoffe**

gesättigte (MOSH) und aromatische (MOAH) Online HPLC-GC-FID	Pflanzliche Öle Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle	13.04–7
--	--	---------

**Molkenprotein**

Casein-Phosphor-Verfahren	Milch	01.00–58
	Milch-, Molkenpulver	02.07–12
	Speisequark	03.23–2
	Speiseeis	42.00–16
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–24
Derivativspektroskopisches Verfahren	Milch	01.00–75
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–14
	Caseinate	02.09–9
	Speisequark	03.23–4
Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme	40.06.04–1
Elektrophoretisches Verfahren	Milch	01.00–64
	Milchpulver	02.07–13
	Milchweißbezeugnisse	02.09–8
	Speisequark	03.23–3
Polarographisches Verfahren	Milch	01.00–40
	Milchprodukte	02.00–19
	Käse	03.00–18

<b>Molybdän</b>			
AAS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–19/3</b>
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–19/1</b>
<b>3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)</b>			
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00-104</b>
	Speisewürzen (Sojasaucen)		<b>52.02–1</b>
<b>Monoglyceride</b>			
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle		<b>13.00–24</b>
<b>Monoacylglycerine, Diacylglycerine, Triacylglycerine und Glycerine</b>			
HPSEC	Fette und Öle		<b>13.00–35</b>
<b>Muskelfleisch</b>			
Präparativ-gravimetrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse (Gulasch(-Konserven))		07.00–47
<b>Muskelrockensubstanz</b>			
Auskochverfahren	Corned Beef		07.03/05–1
<b>Mykotoxine</b>			
<b>T-2- und HT-2-Toxin</b>			
HPLC-MS/MS nach Reinigung an einer Festphase	Hafer und Hafererzeugnisse		<b>15.04–1</b>
<b>Nährmedien</b>			
Vorbereitung, Herstellung, Leistungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–161</b>
<b>Naringin</b>			
HPLC	Gemüsesaft		26.26–20
	Fruchtsaft		<b>31.00–19</b>
<b>Natamycin</b>			
Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren	Käserinde		03.00–41/1
HPLC	Käse, Käserinde, Schmelzkäse		03.00–41/2
<b>Natrium</b>			
AAS	Gemüsesaft		26.26–10
	Fruchtsaft		<b>31.00–10</b>
AAS/AES	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen		<b>17.00–17</b>
AAS/AES/ICP-OES	Fleischerzeugnisse		<b>07.00–56</b>
	Wurstwaren		08.00–49
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–144</b>
	Mineralwasser		<b>59.11–28</b>
<b>Natriumalginat</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–13</b>
<b>Natriumchlorid</b>			
Potentiometrisches Verfahren	Salzeiprodukte		<b>05.02–2</b>
	Margarine		<b>13.05–4</b>
	Halbfettmargarine		13.06–4
	Fleischerzeugnisse		<b>07.00-5/1</b>
	Wurstwaren		08.00-5/1
Titration	Butter		<b>04.00–10</b>
	Mayonnaise, emulgierte Soßen		<b>20.01/02–4</b>
Titration (Endpunkt nach Volhard)	Fleischerzeugnisse		<b>07.00-5/2</b>
	Wurstwaren		08.00-5/2
<b>Natriumcyclamat</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–29</b>
	Flüssigtafel Süße		<b>57.22.99–5</b>
Titration	Süßstofftabletten		<b>57.22.99–1</b>
<b>Neohesperidin-Dihydrochalcon</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–44</b>
	Joghurtherzeugnisse		02.02–5
	Fruchtsaftgetränke		32.00–3
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		<b>32.00–4</b>
<b>Neomycin</b>			
HPLC-MS/MS	Niere		<b>06.00–62</b>
<b>Neotam</b>			
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		<b>32.00–4</b>

<b>Nicarbazin</b>			
HPLC	Hühnereier, Eiprodukte aus Hühnereiern		<b>05.01/02-1</b>
<b>Nickel</b>			
AAS	Fette und Öle		<b>13.00-11</b>
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		<b>59.11-3</b>
<b>Nitrat</b>			
Durchflußverfahren nach Cadmiumreduktion	Frischgemüse		25.00-2
	Gemüseerzeugnisse		<b>26.00-2</b>
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch		<b>01.00-79/3</b>
	Milchprodukte		02.00-30
	Trockenmilcherzeugnisse		02.07-19
	Käse		03.00-33
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01-29
Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch		<b>01.00-79/1</b>
	Milchprodukte		02.00-32
	Magermilchpulver		02.07-17
	Molkenpulver		02.08-3
	Milcheiweißerzeugnisse		02.09-10
	Käse		03.00-32
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte		<b>02.00-29</b>
	Käse		03.00-35
	Wurstwaren		<b>08.00-14</b>
	Gemüsesäfte		<b>26.26-2</b>
	Gemüsebrei für Säuglinge und Kleinkinder		<b>48.03-1</b>
HPLC und IC	Frischgemüse		25.00-2
	Gemüseerzeugnisse		<b>26.00-1</b>
	Obst-/Gemüsesaft für Säuglinge und Kleinkinder		48.03-4
	Gemüsebrei, Komplettmahlzeit für Säuglinge und Kleinkinder		<b>48.03-3</b>
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		<b>07.00-61</b>
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		<b>07.00-12</b>
Probenahmeverfahren	Frischgemüse		25.00-3
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		<b>07.00-60</b>
Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch		<b>01.00-79/2</b>
	Milchprodukte		02.00-31
	Trockenmilcherzeugnisse		02.07-18
	Käse		03.00-34
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01-28
Xylenol-Verfahren	Milch		<b>01.00-36</b>
	Milchprodukte		02.00-18
	Trockenmilcherzeugnisse		02.07-18
	Käse		03.00-16
<b>Nitrit</b>			
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch		<b>01.00-79/3</b>
	Milchprodukte		02.00-30
	Trockenmilcherzeugnisse		02.00-19
	Käse		03.00-33
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01-29
Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch		<b>01.00-79/1</b>
	Milchprodukte		02.00-32
	Magermilchpulver		02.07-17
	Molkenpulver		02.08-3
	Milcheiweißerzeugnisse		02.09-10
	Käse		03.00-32
Enzymatisches Verfahren	Käse		03.00-35
	Wurstwaren		<b>08.00-14</b>
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		<b>07.00-61</b>
Kaliumpermanganat-Jodidverfahren	Nitritpökelsalz		<b>56.01.04-1</b>
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		<b>07.00-12</b>
	Mineralwasser		<b>59.11-27</b>

Nitrit (Fortsetzung)			
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		<b>07.00–60</b>
Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch		<b>01.00–79/2</b>
	Milchprodukte		02.00–31
	Trockenmilcherzeugnisse		02.07–18
	Käse		03.00–34
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–28
<b>Nitrit-Ionen</b>			
Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		<b>59.11–22</b>
<b>Nitrofurant</b>			
HPLC	Hühnereier, Eiprodukte aus Hühnereiern		<b>05.01/02–1</b>
<b>Nitroimidazole</b>			
HPLC-MS/MS	Muskel, Plasma		<b>06.00–63</b>
<b>Nitrosamine</b>			
GC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–17
	Bier		<b>36.00–6</b>
<b>Nordihydroguajaretsäure (NDGA)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–11</b>
<b>Noroviren</b>			
Real-time RT-PCR	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–112</b>
			<b>00.00–147/1(V)</b>
			<b>00.00–147/2(V)</b>
	Milchprodukte		<b>02.00–35</b>
	Möhren, gerieben		<b>25.04.01–1</b>
<b>NSAID</b>			
HPLC-MS/MS	Milch		<b>01.00–91</b>
<b>Ochratoxin A</b>			
HPLC mit Bicarbonatreinigung	Getreide		<b>15.00–1/2</b>
	Getreideprodukte		16.00–1/2
HPLC mit Kieselgelreinigung	Getreide		<b>15.00–1/1</b>
	Getreideprodukte		16.00–1/1
HPLC mit Immunoaffinitätssäulenreinigung	Bier, Wein		<b>36.00–13</b>
	Gerste, Röstkaffee		<b>15.03–1</b>
	Obstprodukte		<b>30.00–5</b>
	Röstkaffee		46.02–5
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis		<b>48.02–1</b>
<b>Octylgallat (OG)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–11</b>
<b>Okadasäure</b>			
HPLC (Referenzverfahren)	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		<b>12.03/04–2</b>
<b>Öl, ätherisches</b>			
Wasserdampfdestillation	Gewürze, würzende Zutaten, Kräuter		<b>53.00–10</b>
<b>Organozinn-Verbindungen</b>			
GC	Fische, Muscheln		<b>10.00–9</b>
<b>Orotsäure</b>			
Photometrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–11
	Feine Backwaren		<b>18.00–3</b>
<b>Oxidationsstabilität</b>			
Leitfähigkeit	Fette und Öle		<b>13.00–38</b>
<b>Papain</b>			
ELISA (Routineverfahren)	Bier		<b>36.00–7</b>
<b>Paralytic Shellfish Poisoning (PSP)-Toxin</b>			
HPLC	Muscheltiere und Muschelerzeugnisse		<b>12.03/04–1</b>
<b>Paromomycin (Paromycin, Aminocyclitol)</b>			
HPLC-MS/MS	Niere		<b>06.00–62</b>



**Patulin**

HPLC mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	Apfelsaft	<b>31.00–20</b>
	Apfelpüree	30.00–4
	Säuglings- und Kleinkindernahrung	<b>48.03–2</b>

**Pectenotoxine**

LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–4</b>
--------------------	--------------------------------------	-------------------

**Pektin**

GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–13</b>
---------------	--------------------------	-----------------

**Penicilline**

Kapillar-GC	Milch	<b>01.01/02–2(V)</b>
-------------	-------	----------------------

**Peroxidzahl**

Iodometrische Titration	Fette und Öle	<b>13.00-37</b>
	Fette und Öle	<b>13.00-40</b>

**Pestizide**

Allgemeines Bestimmungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	<b>00.00–38/1</b>
	fettreiche Lebensmittel	<b>00.00–38/4</b>
	fettarme Lebensmittel	<b>00.00–48/3</b>
Extraktionsverfahren	fettreiche Lebensmittel	<b>00.00–38/2</b>
Reinigungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	<b>00.00–38/3</b>

**Pflanzenschutzmittelrückstände**

Einzelmethoden (Nachweis und Bestimmung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–16
Multimethode (Bestimmung), LC-MS(/MS)	pflanzliche Öle	<b>13.04–5</b>
Multimethoden (Nachweis und Bestimmung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–15
Multimethode GC oder LC-MS/MS	Lebensmittel (pflanzlich)	<b>00.00–155/1</b> <b>00.00–155/2</b> <b>00.00–155/3</b>
GC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–34</b>
GC-MS oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–115</b>
HPLC	Trinkwasser	<b>59.00–6</b>
HPLC mit Reinigung durch Festphasenextraktion	Lebensmittel (fettarm)	<b>00.00–101</b>
HPLC mit Reinigung durch Gelpermeationschromatographie	Lebensmittel (fettarm)	<b>00.00–102</b>
HPLC mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	Lebensmittel (fettarm)	<b>00.00–103</b>
HPLC und Tandem-Massenspektrometrie	Wasser	<b>00.00–136</b>
LC-MS/MS nach Methanolextraktion und Aufreinigung an Diatomeenerde	Lebensmittel (pflanzlich)	<b>00.00–113</b>
LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE	Lebensmittel (tierische)	<b>L 00.00–164</b>
Precursor-Ionen (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–114</b>
Retentionszeiten (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–73</b>
Stoffverteilung (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–37</b>

**Phosphataseaktivität**

Aschaffenburg- und Mullen-Verfahren	Milchpulver	<b>02.06–8(EG)</b>
Enzymatisches Verfahren	Milch	<b>01.00–32</b>
Fluorimetrisches Verfahren	Käse	<b>03.00–36</b>
	Milch	<b>01.00–82</b>
	Milchprodukte	02.00–34
Modifiziertes Sanders- und Sagar-Verfahren	Milch	01.00–12
	Buttermilch	02.04–2
	Milchpulver	<b>02.06–7(EG)</b>
	Buttermilchpulver	02.07–3
	Molkenpulver	02.07–4
	Molken	02.08–1

<b>Phosphate, kondensierte</b>		
DC (Nachweis)	Fleisch	<b>06.00–15</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–20
	Wurstwaren	08.00–22
<b>Phosphatidwert</b>		
Photometrisches Verfahren	Milch	<b>01.00–41</b>
	Joghurtherzeugnisse	02.02–1
	Buttermilcherzeugnisse	02.04–3
	Sahneerzeugnisse	02.05–3
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–9
	Käse	03.00–19
<b>Phosphor</b>		
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–144</b>
Photometrisches Verfahren	Käse	<b>03.00–17</b>
	Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen	03.42–6
	Fleisch	<b>06.00–9</b>
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–9
	Wurstwaren	08.00–9
	Gemüsesaft	26.26–6
	Fruchtsaft	<b>31.00–6</b>
spektralphotometrisches Verfahren	Milch	<b>01.00–92</b>
	Milchprodukte	02.00–38
<b>Phosphor, säurelöslicher</b>		
Photometrisches Verfahren	Fleisch	<b>06.00–10</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–48
	Wurstwaren	08.00–11
<b>Phosphorverbindungen</b>		
Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.11–25</b>
<b>pH-Wert</b>		
Elektrometrisches Verfahren	Caseine, Caseinate	<b>02.09–6</b>
	Butterserum	<b>04.00–13</b>
	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–11</b>
	Fleisch	<b>06.00–2</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–2
	Wurstwaren	08.00–2
	Margarine	<b>13.06–5</b>
	Halbfettmargarine	13.06–5
Elektrometrisches Verfahren	Mayonnaise, emulgierte Soßen	<b>20.01/02–1</b>
	Sauerkraut, Sauerkonserven	<b>26.04–3</b>
Elektrometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	<b>26.11.03–3</b>
	Gemüsesaft	26.26–4
	Fruchtsaft	<b>31.00–2</b>
	Bier	<b>36.00–2</b>
	Röstkaffee	<b>46.02–3</b>
	Kaffee-Extrakt	<b>46.03–4</b>
	Tomatenketchup	52.01.01–3
	Essig	52.04–1
<b>Piperin</b>		
HPLC	Pfeffer	<b>53.05–1</b>
<b>Polarisation</b>		
Polarimeter- bzw. Saccharimeter-Verfahren	Zucker	<b>39.00–10(EG)</b>
<b>Pollenhäufigkeit, relative</b>		
Mikroskopie	Honig	<b>40.00–11</b>
<b>Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe</b>		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–160</b>
HPLC-FID	Fette und Öle	<b>13.00–34</b>
Donor-Akzeptor-Komplex-Chromatographie und HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Fette und Öle	<b>13.00–43</b>

**Probenahme**

Allgemeine Hinweise	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–1	
Probenahme-Technik	Milch, wärmebehandelt	01.02–4(EG)	
	Dauermilcherzeugnisse	02.06–9(EG) bis 11(EG)	
	Milchpulver	02.06–9(EG) 02.06–11(EG)	
	Caseine, Caseinate	02.09–7(EG)	
	Fette und Öle	13.00–8	
	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–4	
	Getreide, statische Partien	15.00–5	
	Gewürze, würzende Zutaten	53.00–9	
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00	
	Primärproduktion	00.00–153	
	Probenahme (Leitfaden)	Milch und Milchprodukte	01.00–43
	Leitfaden	Honig	40.00–15
	virale Lebensmittelinfektionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–146

**Probenahmeplan**

Kontrolle des Quecksilbergehaltes	Fische	10.00–2
-----------------------------------	--------	---------

**Probenahmeverfahren**

Amtliche Kontrolle des Aflatoxingehalts	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–50(EG)
Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–64(EG)
Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–77 (EG)
Amtliche Kontrolle des Ochratoxin-A-Gehaltes	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–70 (EG)
Kontrolle der Maximum Residue Levels für Pestizidrückstände	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–7 (EG)
Nitratbestimmung	Frischgemüse	25.00–3
Mikrobiologische Untersuchung	Fleisch (Schlacht tierkörper)	06.00–59

**Probenvorbereitung**

Amtliche Kontrolle des Aflatoxingehalts	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–50a (EG)
Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–78 (EG)
Amtliche Kontrolle des Ochratoxin-A-Gehaltes	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–71 (EG)
Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–65(EG)
Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Nasshomogenisierung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–111/1
Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Verfahren zur Zerkleinerung und Homogenisierung ohne Wasserzusatz)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–111/2
Chemische Untersuchung	Kondensmilcherzeugnisse, Milchpulver	02.06–E(EG)
	Fette und Öle	13.00–7
	Fleisch	06.00–1
	Fleischerzeugnisse	07.00–1
	Wurstwaren	08.00–1
	Zucker	39.00–E(EG)
	Schokoladenwaren	44.00–2
	Kaffee-Extrakte, Zichorien-Extrakte	46.03–E(EG)
	Tee	47.00–2
Chemische Untersuchung auf Elementspuren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/E

Probenvorbereitung (Fortsetzung)		
Mikrobiologische Untersuchung	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–54</b>
	Lebensmittel (bestimmte)	<b>00.00–89</b>
	Milch	<b>01.00–1</b>
	Milchprodukte	02.00–1
	Proben aus Primärproduktion	<b>00.00–152</b>
	Trockenmilcherzeugnisse	<b>02.07–1</b>
	Käse	03.00–1
	Butter	04.00–1
	Fisch	<b>10.00–10</b>
	Fischerzeugnisse	11.00–8
	Fleisch	<b>06.00–16</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–28
	Wurstwaren	08.00–36
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–3
	Lactose	39.05.02–1
	Speiseeis	42.00–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–6
Zubereitung Kaffeegetränk	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse	<b>46.00–1</b>
<b>Prolin</b>		
Photometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–7
	Fruchtsaft	<b>31.00–7</b>
	Honig	<b>40.00–3</b>
<b>Propionsäure</b>		
GC und HPLC	Brot	<b>17.00–14</b>
	Feine Backwaren	18.00–11
<b>Propylenglykolalginat</b>		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–13</b>
<b>Propylgallat (PG)</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–11</b>
<b>Proteine</b>		
Berechnung	Milch	<b>01.00–10</b>
Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony (Nachweis)	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–35</b>
	Wurstwaren	08.00–27
Dumas-Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteig	<b>17.00–18</b>
	Feine Backwaren	18.00–18
	Teigwaren	22.00–2
Immunchemischer Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–8</b>
Immunologischer Nachweis (Routineverfahren)	Brot	17.00–9
	Backwaren und Süßwaren	<b>18.00–2</b>
	Bier	<b>36.00–1</b>
	Schokolade	<b>44.00–1</b>
	glutenfreie Backwaren	49.05.02–1
	Süßwaren	43.00–1
Kjeldahl	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–15</b>
	Fleisch	<b>06.00–7</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–7
	Getreide	15.00–3
	Hülsenfrüchte	23.01–2
	Wurstwaren	08.00–7
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–15</b>
	Feine Backwaren	18.00–13
	Teigwaren	22.00–1
Kjeldahl (Referenzverfahren)	Caseine, Caseinate	<b>02.09–5</b>
Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)	<b>57.05.01–2</b>
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	<b>08.00–60</b>
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
	Weizen	<b>15.01–8</b>
	Gerste	15.03–2

<b>Proteine</b> (in Lösungen)			
Biuret-Methode	Fleisch		<b>06.00–23</b>
	Fleischerzeugnisse		07.00–36
	Wurstwaren		08.00–28
<b>Proteine</b> (Rohfruchtproteine)			
ELISA	Bier		<b>36.00–11</b>
<b>Pseudomonaden</b>			
Oberflächenverfahren	Fleisch		<b>06.00–43</b>
	Fleischerzeugnisse		07.00–53
	Wurstwaren		08.00–46
<b><i>Pseudomonas aeruginosa</i></b>			
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		<b>59.00–3</b>
<b>PSP-Toxine</b>			
HPLC-FID	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		<b>12.03/04–1</b>
<b>Pymetrozin</b>			
HPLC	pflanzliche Lebensmittel		<b>00.00–74 (V)</b>
<b>Qualität</b>			
Punktebewertung	Weißzucker		<b>39.01.02–1(EG) bis 3(EG)</b>
<b>Qualitätssicherung</b>			
Keimzahl (Gußverfahren)	Milch		<b>01.00–00</b>
Keimzahl (Spatelverfahren)	Fleisch		<b>06.00–00</b>
<b>Quecksilber</b>			
AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		<b>59.11–5</b>
AAS-Kaltdampftechnik	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–19/4</b>
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–19/1</b>
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–135</b>
<b>Radioaktivität</b>			
Messung	Lebensmittel (allgemein)		00.00–14
<b>Rauchpunkt</b>			
Temperaturmessung	Fritierfett		<b>13.07.12–2</b>
<b>Resthexan, technisches</b>			
GC	Fette und Öle		<b>13.00–14</b>
<b>Rotaviren</b>			
real-time RT-PCR	Milchprodukte (angesäuert)		<b>02.00–36</b>
<b>Roggen (<i>Secale cereale</i>)</b>			
real-time RT-PCR	Wurstwaren		<b>08.00–66</b>
<b>Rotsandelholz</b>			
DC (Nachweis)	Wurstwaren		<b>08.00–51</b>
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren		<b>08.00–50</b>
<b>Saccharase-Aktivität</b>			
Verfahren nach Siegenthaler	Honig		<b>40.00–8/1</b>
<b>Saccharin</b>			
HPLC	Flüssigtafelsüße		<b>57.22.99–5</b>
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		<b>32.00–4</b>
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen		<b>57.22.99–2</b>
<b>Saccharin-Natrium</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–28</b>
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen		<b>57.22.99–2</b>
<b>Saccharose</b>			
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte		<b>02.00–12</b>
	Käse		03.00–12
	Eier, Eiprodukte		<b>05.00–10</b>
	Fleischerzeugnisse		<b>07.00–24</b>
	Wurstwaren		08.00–25
	Gemüsesaft		26.26–17
	Fruchtsaft		<b>31.00–13</b>
	Speiseeis		42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis		<b>48.01–3</b>
HPLC	Honig		<b>40.00–7</b>
Polarimetrisches Verfahren	Kondensmilcherzeugnisse		<b>02.06–5(EG)</b>

<b>Säure</b>			
	Potentiometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	<b>26.11.03–4</b>
		Tomatenketchup	52.01.01–4
	Potentiometrisches Verfahren und Titration	Mayonnaise, emulgierte Soßen	<b>20.01/02–2</b>
<b>Säure, freie</b>			
	Potentiometrisches Verfahren	Honig	<b>40.00–6</b>
<b>Säure, schweflige</b>			
	Titration	Essig	<b>52.04–3</b>
<b>Säuren, flüchtige</b>			
	Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven	<b>26.04–5</b>
	Titration	Tomatenketchup	<b>52.01.01–7</b>
<b>Säuren, fremde</b>			
	Aciditätsvergleich	Kohlendioxid (E 290)	<b>57.24.02–1</b>
<b>Säuren, titrierbare</b>			
	Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven	<b>26.04–4</b>
		Gemüsesaft	26.26–15
		Fruchtsaft	<b>31.00–3</b>
		Essig	52.04–2
<b>Säuregrad</b>			
	Potentiometrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–2</b>
		Röstkaffee	<b>46.02–3</b>
		Kaffee-Extrakt	<b>46.03–4</b>
	Soxhlet-Henkel	Milch	<b>01.00–7</b>
		flüssige Milchprodukte	02.00–6
<b>Säurezahl</b>			
	Titration und Potentiometrisches Verfahren	Fette und Öle	<b>13.00–5</b>
<b>Salmonellen</b>			
	Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–20a</b>
	Fluoreszenzimmunoessay	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–66</b>
	Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–67</b>
	Immunoassay	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–129</b>
	Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–20</b>
		Milch	01.00–13
		Milchprodukte	02.00–8
		Käse	03.00–7
		Butter	04.00–11
		Eier, Eiprodukte	05.00–9
		Fleisch	06.00–11
		Fleischerzeugnisse	07.00–11
		Wurstwaren	08.00–13
		Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–9
		Lactose	39.05.02–5
		Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	42.00–4
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–16
	Polymerase-Kettenreaktion	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–52</b>
	Real-time PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–98</b>
<b>Salzsäureunlösliches (Sand)</b>			
	Veraschung 550 °C	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	<b>26.11.03–6</b>
		Tomatenketchup	52.01.01–6
<b>Schimmelpilze</b>			
	Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch	<b>01.00–37</b>
		Milchprodukte	02.00–10
		Trockenmilcherzeugnisse	02.07–7
	Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Friskäse	03.23–1
		Käsezubereitungen	03.34–1
		Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–7
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–15

<b>Schmelzpunkt</b>		
Kapillarröhrchen, offenes	Fette und Öle	13.00–21
<b>Schwefel</b>		
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
<b>Schwefelsäuretest</b>		
Farbvergleich	Citronensäure (E 330)	57.10.07–1
<b>Schwefelsäure-Verhalten</b>		
Vergleich mit Farblösung	Benzoessäure (E 210)	57.15.03–1
	Paraffin	57.25.07–1
<b>Sedativa</b>		
HPLC-MS/MS	Niere Rind	06.03.02–1
	Niere Schwein	06.17.02–1
<b>Sedimentgehalt</b>		
Zentrifugenverfahren	Fette und Öle	13.00–32
<b>Selen</b>		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/5
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–8
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
<b>Sellerie-DNA</b>		
real-time PCR	Wurstwaren	08.00–56
Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
<b>Senf (<i>Sinapis alba</i>)</b>		
real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
<b>Senf (<i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L.)</b>		
real-time PCR	Wurstwaren	08.00–64
<b>Senf (<i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L., <i>Sinapis alba</i>)</b>		
Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
<b>Sensorik</b>		
Allgemeine Grundlagen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–1
„A“ – „nicht A“-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–15
Bereitung eines Aufgusses	Tee	47.00–7
Beschreibende Prüfung mit Qualitätsbeurteilung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–14
Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–9
Bewertende Prüfung mit Skale	Lebensmittel (allgemein)	00.90–3
Dreiecksprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–7
Duo-Trio-Prüfung	Lebensmittel	00.09–19
Einfach beschreibende Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–6
Ermittlung der Mindesthaltbarkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–12
Expertengutachten	Lebensmittel (allgemein)	00.09–16
Innerhalb/Außerhalb-Prüfung	Lebensmittel	00.09–17
Paarweise Vergleichsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–8
Profilerstellung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–22
Prüfraum (Anforderungen)	Lebensmittel (allgemein)	00.90–2
Prüfskalen und Bewertungsschemata	Lebensmittel (allgemein)	00.90–5
Prüfverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.90–23
Balancierte unvollständige Blockpläne		
Rangordnungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–4
Auswahl, Schulung, Überprüfung von Prüfpersonen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–10
Sequentialanalyse	Lebensmittel (allgemein)	00.90–21
Verbrauchertests	Lebensmittel (allgemein)	00.90–20
Zeitintensitätsprüfung	Lebensmittel	00.09–18

<b>Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC)</b>		
real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–150(V)</b>
Multiplex real-time PCR	frische pflanzliche Lebensmittel	<b>25.00–6</b>
<b>Shigella spp.</b>		
Nachweis mit biochem./serolog. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–91</b>
<b>Sichtbarer Bodensatz</b>		
	Fette und Öle	<b>13.00–36</b>
<b>Silber</b>		
AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.11–6</b>
<b>Sitosterin</b>		
GC (Referenzverfahren)	Butter	<b>04.00–20(EG)</b>
	Butterfett	<b>04.04–1(EG)</b>
<b>Soja</b>		
PCR und DNA-Sonde	Wurstwaren	<b>08.00–53</b>
real-time PCR	Wurstwaren	<b>08.00–59</b>
	Getreidemehl	<b>16.01–9</b>
Multiple real-time PCR	Wurstwaren	<b>08.00–65</b>
<b>Sojaprotein</b>		
Enzymimmunologisches Verfahren	Fleisch	<b>06.00–56</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–62
<b>Sorbinsäure</b>		
HPLC	fettarme Lebensmittel	<b>00.00–9</b>
	fettreiche Lebensmittel	<b>00.00–10</b>
	Lebensmittel (tierischen Ursprungs)	<b>00.00–162</b>
	Brot	17.00–10
	Limonadengrundstoff	32.16–1
	Flüssigtafelsüße	<b>57.22.99–5</b>
	Milchprodukte	02.00–28
Photometrische Messung	Käse	<b>03.00–31</b>
<b>Sorbit</b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–59</b>
<b>D-Sorbit</b>		
Enzymatisches Verfahren	Feine Backwaren	<b>18.00–14</b>
<b>Spectinomycin</b>		
HPLC-MS/MS	Niere	<b>06.00–62</b>
<b>Stärke</b>		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–25</b>
	geriebener Käse	<b>03.00–39</b>
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	<b>48.01–5</b>
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	<b>48.02.07–3</b>
Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)	<b>57.05.01–3</b>
Polarimetrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–5</b>
	Feine Backwaren	18.00–6
Reduktometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–21</b>
	Wurstwaren	08.00–26
<b>Stammwürze</b>		
Destillationsmethode	Bier	<b>36.00–4</b>
Refraktometer-Methode	Bier	<b>36.00–5</b>
<b>Staphylokokken, Koagulase-positive</b>		
Baird Parker Agar	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–55</b>
Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–56</b>
Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–100</b>
Verfahren mit selektiver Anreicherung	Trockenmilcherzeugnisse	<b>02.07–2</b>
	Schmelzkäse	03.42–5
	Eier, Eiprodukte	05.00–8
	Speiseeispulver	42.08–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–10



<b>Sterine, Gesamt- und individuelle</b>		
GC	Fette und Öle	<b>13.00–13</b>
<b>Steroide</b>		
HPLC-MS/MS	Fleisch warmblütiger Tiere	<b>06.00–58</b>
<b>Steviol-Glycoside</b>		
	Süßwaren	<b>43.00–2</b>
	Schokolade	<b>44.00–12</b>
	Erfrischungsgetränke	<b>32.13–2</b>
	Diätetische Lebensmittel	<b>49.00–8</b>
<b>Stickstoff</b>		
Kjeldahl-Verfahren	Milch	<b>01.00–10/1</b>
	Milch, wärmebehandelt	<b>01.02–8(EG)</b>
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	<b>26.11.03–11</b>
	Tomatenketchup	52.01.01–11
Nichtproteinstickstoff	Milch	<b>01.00–10/4</b>
Proteinstickstoff	Milch	<b>01.00–10/5</b>
Verfahren nach Dumas	Milch	<b>01.00–60</b>
	Milchprodukte	02.00–24
	Käse	03.00–27
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	06.00–20
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–26
<b>Stickstoff (Nichtprotein)</b>		
Kjeldahl-Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–41</b>
<b>Stickstoffhaltige Basen (TVB-N)</b>		
Titration (Referenzverfahren)	Fische	<b>10.00–3</b>
	Fischerzeugnisse	11.00–2
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–2
<b>Stigmastadiene</b>		
HPLC	Pflanzenöle	<b>13.04–3</b>
Kapillarsäulen-GC (Referenzverfahren)	Pflanzenöle	<b>13.04–2</b>
<b>Stigmasterin</b>		
GC (Referenzverfahren)	Butter	<b>04.00–20(EG)</b>
	Butterfett	<b>04.04–1(EG)</b>
<b>Stoffe, fluoreszierende</b>		
UV-Niederdruck-Quarzlampe	Paraffin	<b>57.25.07–4</b>
<b>Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen)</b>		
DNA-Kometentest (Screeningverfahren)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–81</b>
ESR-Spektrum (Nachweis)	knochen-/grätenhaltige Lebensmittel	<b>00.00–41</b>
	cellulosehaltige Lebensmittel	<b>00.00–42</b>
	Lebensmittel mit kristallinem Zucker	<b>00.00–79</b>
	Fleisch, knochenhaltig	06.00–30
	Fische	10.00–6
	Krebstiere	<b>12.01–1</b>
	Nüsse	23.05–1
	Frischobst (Erdbeeren)	29.00–5
	Obstprodukte	<b>30.00–3</b>
	Gewürze, cellulosehaltige	53.00–3
	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–80</b>
Epifluoreszenz-Filtertechnik (Screeningverfahren)		
GC/MS	fetthaltige Lebensmittel	<b>00.00–39</b>
	fetthaltige Lebensmittel	<b>00.00–40</b>
	Käse (Camembert)	03.00–24
	Fleisch	06.00–37
	Frischobst	29.00–4
	Geflügelfleisch	<b>06.00–55</b>
Mikrobiol. LAL/GNB-Screeningverfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–82</b>
Photostimulierte Lumineszenz (Nachweis)	silikathaltige Lebensmittel	<b>00.00–43</b>
Thermolumineszenz-Messung (Nachweis)	Shrimps	12.01.02–1
	Frischobst	29.00–3
	Gewürze, Gewürzmischungen	53.00–2
<b>Streptococcus agalactiae</b>		
Routineverfahren (Nachweis)	Rohmilch	<b>01.01–2</b>

<b>Streptomycin</b>			
HPLC-MS/MS	Niere		<b>06.00–62</b>
<b>Streptomycin/Dihydrostreptomycin</b>			
ELISA	Milch		<b>01.00–70</b>
<b>Strontium</b>			
ICP-OES	Mineralwasser		<b>59.11–28</b>
<b>Sucralose</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–126</b>
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		<b>32.00–4</b>
<b>Sulfadimidin</b>			
ELISA	Milch		<b>01.00–67</b>
<b>Sulfat</b>			
Veraschung	Gemüsesaft		<b>26.26–14</b>
	Fruchtsaft		<b>31.00–17</b>
<b>Sulfatasche</b>			
Veraschung 525 °C	Zucker		<b>39.00–9(EG)</b>
<b>Sulfat-Ionen</b>			
Komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		<b>59.11–24</b>
<b>Sulfit</b>			
Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–46/2</b>
	Frischobst		29.00–2
	Obstprodukte		30.00–1
	Bier		36.00–8
Monier-Williams-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–46/1</b>
<b>Sulfonamide</b>			
HPLC	Milch		<b>01.00–66</b>
	Muskelfleisch		<b>06.00–42</b>
HPLC-MS/MS	Milch		<b>01.00–85</b>
<b>Tannin</b>			
Nachweis mit Eisenchlorid	Gummi arabicum (E 414)		<b>57.05.07–1</b>
<b>Temperatur</b>			
ambulante Messung	gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel		<b>00.00–5</b>
Probenahme	tiefgefrorene Lebensmittel		<b>00.00–26(EG)</b>
Temperaturmessung	tiefgefrorene Lebensmittel		<b>00.00–27(EG)</b>
<b>Tetracycline</b>			
HPLC	Milch		01.00–73(V)
	Eier, Eierprodukte		05.00–20(V)
	Fleisch		<b>06.00–48(V)</b>
	Fische		10.00–8(V)
	Honig		40.00–9(V)
HPLC-MS/MS	Milch		<b>01.00–85</b>
<b>Δ<sup>9</sup>-Tetrahydrocannabinol (THC)</b>			
GC/MS	Hanföl		<b>13.04.19–1</b>
	hanfhaltige, teeähnliche Erzeugnisse		<b>47.00–9</b>
<b>Theobromin</b>			
HPLC	Feine Backwaren		<b>18.00–16</b>
	Kakao		45.00–1
	Tee-Extrakte		<b>47.05–1</b>
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke		<b>47.08–1/2</b>
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke		<b>47.08–1/1</b>
<b>Thermonuclease</b>			
Nachweis mit Toluidinblau (Referenzverfahren)	Milch		<b>01.00–33</b>
	Milchprodukte		02.00–17
	Fleisch		06.00–28
	Fleischerzeugnisse		07.00–42
	Wurstwaren		08.00–32
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen		20.01–11
	Speiseeis		42.00–12
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–21

<b>Thiamphenicol</b>			
HPLC-MS/MS	Muskel		06.00–60
	Milch		01.00–88
<b>Thiram</b>			
HPLC	pflanzliche Lebensmittel		00.00–60
<b>Thiuramdisulfide</b>			
GC	fettarme Lebensmittel		00.00–49/2
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel		00.00–49/1
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel		00.00–35
	fettarme Lebensmittel		00.00–49/3
<b>Tierart</b>			
Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)	Fleisch		06.00–47
	Fleischerzeugnisse		07.00–55
	Wurstwaren		08.00–48
Isoelektrische Fokussierung (Nachweis)	Milch		01.00–39
	Milchprodukte		02.00–20
	Käse		03.00–20
	Käse		03.52–1(EG)
	erhitztes Muskelfleisch		06.00–29
	natives Muskelfleisch		06.00–17
	Fische		11.00–6
Kapillargaschromatographie (Nachweis)	Fleisch		06.00–12
	Fleischerzeugnisse		07.00–44
	Wurstwaren		08.00–33
PCR (Multiplex-real-time PCR)	Lebensmittel		08.00–61
	Lebensmittel		08.00–62
PCR	Fische		10.00–12
	Fischerzeugnisse		11.00–7 11.00–9
	Krebstiere		12.01–3
Standard-Elektrophorese (Nachweis)	natives Muskelfleisch		06.00–27
<b>Tocopherole</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–62
	Speisefette, Speiseöle		13.03/04–1
	diätetische Lebensmittel		49.00–5
	Fette und Öle		13.00–30
<b>Tocotrienole</b>			
HPLC	Speisefette, Speiseöle		13.03/04–1
	diätetische Lebensmittel		49.00–5
	Fette und Öle		13.00–30
<b>Toluol</b>			
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–24
<b>o-Toluolsulfonamid</b>			
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin		57.22.02–1
<b>p-Toluolsulfonamid</b>			
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin		57.22.02–1
<b>Tragant</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
<b>Trichinen</b>			
Trichinoskopische Untersuchung	frisches Schweinefleisch		06.15–1(EG)
Verdauungs-Methode	frisches Schweinefleisch		06.15–2(EG)
Verdauungs-Methode an Sammelproben	frisches Schweinefleisch		06.15–3(EG)
<b>Trichinella-Larven</b>			
künstliches Verdauungsverfahren	Fleisch		06.00–68
<b>Triglyceride, polymerisierte</b>			
Hochleistungs-Ausschlusschromatographie	Fette und Öle		13.00–23

<b>Trihydroxybutyrophenon (THBP)</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–11</b>
<b>Trimethoprim</b>		
HPLC-MS/MS	Milch	<b>01.00–85</b>
<b>Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N)</b>		
GC (Referenzverfahren)	Fische	<b>10.00–4</b>
	Fischerzeugnisse	11.00–3
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–3
<b>Trockengluten</b>		
Ofenmethode	Weizen	<b>15.01–6</b>
Schnelltrocknungsverfahren	Weizen	<b>15.01–7</b>
<b>Trockenmasse</b>		
Refraktometer-Methode	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	<b>26.11.03–1</b>
	Zucker	<b>39.00–3(EG)</b>
Seesandmethode	Kaffee-Extrakte	<b>46.03–10</b>
Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchzuckerhaltige Schmelzkäsezubereitungen	03.42–3
Trocknung 99 °C	Kondensmilcherzeugnisse	<b>02.06–1(EG)</b>
Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Milch	<b>01.00–27</b>
	Milch, wärmebehandelt	<b>01.02–5(EG)</b>
	Sahne	02.05–1
	Käse	<b>03.00–9</b>
	Schmelzkäse	03.42–3
Trocknung 103 °C	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–12</b>
	Fleisch	<b>06.00–3</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–3
	Wurstwaren	08.00–3
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	<b>20.01/02–3</b>
	massive Schokolade	<b>44.00–3</b>
	Speisesenf	52.06–1
Trocknung 130 °C	Teigwaren, getrocknet	<b>22.02/04–4</b>
	Teigwaren, feucht	<b>22.02/04–5</b>
Vakuumentrocknung 70 °C	Zucker	<b>39.00–2(EG)</b>
<b>Trockenmasse, fettfrei</b>		
Berechnung	Milch, wärmebehandelt	<b>01.02–7(EG)</b>
Petrolether-Extraktion/Trocknung 102 °C	Butter	<b>04.00–24/2</b>
Petroleumbenzin-Extraktion/ Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Margarine	<b>13.05–2</b>
Routineverfahren	Halbfettmargarine	13.06–2
Zuverlässigkeit	Butter	<b>04.00–16</b>
	Milch	<b>01.00–61</b>
<b>Trockenstoff, löslicher</b>		
Refraktometermethode	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen	41.00–1
<b>Trockensubstanz</b>		
Gravimetrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	<b>26.11.03–1a</b>
	Gemüsesaft	26.26–19
	Fruchtsaft	<b>31.00–18</b>
	Tomatenketchup	52.01.01–1
<b>Trockensubstanz, lösliche</b>		
Refraktometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–18
	Fruchtsaft	<b>31.00–16</b>
<b>Trocknungsverlust</b>		
Trocknung 103 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–1</b>
	Feine Backwaren	18.00–12
Seesandmethode	spezielle Feine Backwaren	<b>18.00–23</b>
<b>Tryptophan</b>		
Aminosäurenanalysator, HPLC	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)	<b>49.07–3</b>

<b>Turanose</b>			
HPLC	Honig		40.00–7
<b>Ultraviolett-Absorption</b>			
Photometrisches Verfahren	Fette und Öle		13.00–25
<b>Untersuchung</b>			
Allgemeine Bestimmungen	Milch		01.00–42(EG)
	Milch, wärmebehandelt		01.02–3(EG)
Allgemeine Hinweise	Eier, Eiprodukte		05.00–4
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen		20.01–2
	diätetische Lebensmittel		49.00
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.00
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–1
Allgemeine Hinweise (chemisch-physikalisch)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.00
Allgemeine Hinweise (mikrobiologisch)			
Mahlen der Probe	Tee		47.00–2
Probenvorbereitung	Fette und Öle		13.00–7
<b>Unverseifbare Bestandteile</b>			
Diethylether-Extraktion	Fette und Öle		13.00–20
Hexan-Extraktion	Fette und Öle		13.00–19
<b>Verseifungszahl</b>			
Titration	Fette und Öle		13.00–18
<b>Verunreinigung, flüchtige organische</b>			
GC/MS	Fette und Öle		13.04-4
<b>Verunreinigungen, unlösliche</b>			
Trocknung 103 °C	Fette und Öle		13.00–3
<b>Verunreinigungen, unlösliche</b> (anorganischer Anteil)			
Veraschung 550 °C	Fette und Öle		13.00–4
<b>Vinclozolin</b>			
GC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–58
<b>Viskosität</b>			
Ubbelohde-Viskosimeter	mikrokristalline Wachse		57.12.15–1
<b>Vitamin A</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–63/1
	Lebensmittel (allgemein)		00.00–63/2
	diätetische Lebensmittel		49.00–3
<b>Vitamin B<sub>1</sub></b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–83
<b>Vitamin B<sub>2</sub></b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–84
<b>Vitamin B<sub>6</sub></b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–97
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00-130
<b>Vitamin D</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–61
	diätetische Lebensmittel		49.00–1
<b>Vitamin D<sub>2</sub> und Vitamin D<sub>3</sub></b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00-61
<b>Vitamin E</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–62
	Fette und Öle		13.00–30
<b>Vitamin K<sub>1</sub></b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–86

<b>Wachsgehalt</b>		
Kapillarsäulen-Gaschromatographie	Olivenöl und Oliventresteröle	<b>13.04.01–2</b>
<b>Wasser</b>		
ISO 1442 und ISO 937	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	<b>06.35–3(EG)</b>
Karl-Fischer-Titration	Milchfett-Erzeugnisse	<b>02.15–1</b>
	Lactose	<b>02.17–1</b>
	Fette und Öle	<b>13.00–39</b>
	Röstkaffee	<b>46.02–1</b>
	Kaffee-Extrakt	<b>46.03–5</b>
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	<b>08.00–60</b>
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Refraktometrisches Verfahren	Honig	<b>40.00–2</b>
Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchpulver	<b>02.07–20</b>
Trocknung 102 °C	Milchpulver	<b>02.06–2(EG)</b>
Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Caseine, Caseinate	<b>02.09–4</b>
	Butter	<b>04.00–24/1</b>
Trocknung 103 °C	Fleisch	<b>06.00–3</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–3
	Wurstwaren	08.00–3
Trocknung 105 °C	Margarine	<b>13.05–1</b>
	Halbfettmargarine	13.06–1
Zuverlässigkeit	Käsemasse, fettfrei	<b>03.00–25</b>
<b>Wasser (Fremdwasser)</b>		
ISO 1442 und ISO 1443	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	<b>06.35–4(EG)</b>
<b>Wasserabsorption</b>		
Filtration	Agar-Agar (E 406)	<b>57.05.01–1</b>
<b>Wasseraufnahme</b>		
Differenzwägung	Hähne, Hühner und Hähnchen (Schlachtkörper)	<b>06.35–1(EG)</b>
<b>Wasserextrakt</b>		
Trocknung 103 °C	Tee	<b>47.00–4</b>
<b>Wasserverlust</b>		
Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	<b>06.35–2(EG)</b>
<b>Wasserunlösliche Stoffe</b>		
gravimetrisch	Honig	<b>40.00–16</b>
Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	<b>06.35–2(EG)</b>
<b>Wasserverteilung</b>		
Indikatorpapier-Verfahren	Butter	<b>04.00–9</b>
<b>Wirkungswert</b>		
Kjeldahl-Verfahren	Bentonit	<b>57.13.14–2</b>
<b>Weizen (<i>Triticum L.</i>)</b>		
Real-time PCR	Wurstwaren	<b>08.00–66</b>
<b>Xanthan</b>		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–13</b>
<b>Xylit</b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–59</b>
<b>Xylol-Isomeren</b>		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–24</b>
<b>Yersinien, präsumtiv pathogen</b>		
Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–90</b>
<b>Yessotoxine</b>		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–4</b>

**Zearalenon**

HPLC mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	48.02-3
	Getreidemehle	16.01-8
	Maisgrieß	16.02-1
	Weizen und Roggen	15.01/02-2
HPLC-FLD	Speiseöl	13.04-6
HPLC/MS	Speiseöl	13.04-6

**Zellzahl, somatische**

Fluoreszenzoptische Zählung	Rohmilch	01.01-1
Mikroskopische Zählung	Rohmilch	01.01-3

**Zink**

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-19/2
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00-19/1
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	0.00-144

**Zinn**

Graphitrohr- und Flammen-AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-127
ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-128

**Zucker**

DC (Nachweis und Identifizierung)	Schokolade	44.00-5
Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03-8
	Tomatenketchup	52.01.01-8
	Speisesenf	52.06-5

**Zucker, reduzierende**

Lane-Eynon-Methode	Zucker	39.00-7(EG)
Luff-Schoorl-Methode	Zucker	39.00-6(EG)
Knight- und Allen-Methode	Zucker	39.00-5(EG)
Titration	Zucker	39.00-4(EG)

**Zucker (vor und nach Inversion)**

Luff-Schoorl-Methode	Fruchtsaft	31.00-11
----------------------	------------	----------

**Zuckeralkohole**

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00-72
------	--------------------------	----------

**Zusammensetzung, gewebliche**

Histologische Untersuchung (Routineverfahren)	Fleisch	06.00-13
	Fleischerzeugnisse	07.00-18
	Wurstwaren	08.00-20
	fleischhaltige Salate	20.04-1

