

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)	00.00–28
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen	57.22.99–3

Acidität

Titration und Potentiometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–5
--	---------------	----------------

Acidität, freie

Titration (Referenzverfahren)	Caseine	02.09–1
-------------------------------	---------	----------------

Acrylamid

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

Acrylnitril, monomeres

GC	(Prüf-)Lebensmittel	00.00–4
----	---------------------	----------------

L-Äpfelsäure (L-Malat)

Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–13
	Fruchtsaft	31.00–15

Aflatoxin (B₁, B₂, G₁, G₂)

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

Aflatoxin M₁			
DC (Schuller-Methode)	Milch		01.00–14
	Milchpulver		02.07–5
	Käse		03.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis		48.01–1
DC	Milch		01.00–15
	Milchpulver		02.07–6
ELISA (Screening-Verfahren)	Milch		01.00–34
	Milchpulver		02.07–8
HPLC	Milch		01.00–76
	Milchpulver		02.07–16
Agar			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Algantoxine (ASP-Toxin)			
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–3
Algantoxine (DSP-Toxin)			
HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–2
Algantoxine (lipophile)			
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–4
Algantoxine (Saxitoxin)			
HPLC	Schalentiere		12.03/04–5
Alitam			
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		32.00–4
Alkalien			
Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat		57.20.03–1
Alkalität			
Titration	Fette und Öle		13.00–17
Aluminium			
ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–157
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		00.00–158
Allylsenfö (Allylisothiocyanat)			
Photometrisches Verfahren	Speisesenf		52.06–4
Apramycin			
HPLC-MS/MS	Niere		60.00–62
Ameisensäure			
Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–15
	Tomatenketchup		52.01.01–15
Amine, biogene			
HPLC (Referenzverfahren)	Fische		10.00–5
	Fischerzeugnisse		11.00–4
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere		12.00–4
Amine, primäre, aromatische			
Photometrisches Verfahren	Prüflebensmittel		00.00–6
Aminosäuren			
Aminosäurenanalysator	Aminosäurengemische		49.07–1
	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)		49.07–2
Aminosäuren, frei vorliegend			
Gaschromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–64
	Speisewürze		52.02-2
Amitraz			
GC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–58
Ammoniak			
Photometrisches Verfahren	Milch		01.00–93
Ammoniumchlorid			
Destillation und titrimetrische Bestimmung	Lakritzerzeugnisse		43.08–2
Ammonium-Stickstoff			
Photometrisches und maßanalytisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–13

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

Asche		
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Veraschung 900 °C	Getreidemehl	16.01–2
	Getreideschrot	16.03–2
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseinate, Labcaseine	02.09–3
Veraschung 600 °C	Eier, Eiprodukte	05.00–13
	Fleisch	06.00–4
	Fleischerzeugnisse	07.00–4
	Wurstwaren	08.00–4
	Honig	40.00–4
Veraschung 550 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–3
	Feine Backwaren	18.00–4
	Gemüsesaft	26.26–5
	Fruchtsaft	31.00–4
	Gewürze	53.00–4
Veraschung 525 °C	Tee	47.00–3
Gesamtasche bei 525 °C	Milch	01.00–77
	Milchprodukte	02.00–27
	Käse	03.00–30
Asche, gebundene		
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseine	02.09–2
Asche, säureunlösliche		
Veraschung 550 °C	Gewürze	53.00–4
Veraschung 525 °C	Tee	47.00–5
Asche, wasserlösliche und wasserunlösliche		
Veraschung 525 °C	Tee	47.00–8
Aschegehalt		
Verbrennung	Getreide, Hülsenfrüchte	15.00–7
Aschen-Gesamtalkalität		
Titration	Gemüsesaft	26.26–16
	Fruchtsaft	31.00–5
Ascorbylpalmitat (ACP)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Aspartam		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–28
	coffeinhaltige Brausen	32.13–1
	Tafelsüßen	57.22.99–4
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
ASP-Toxin		
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–3
Auszug, wässriger		
Wasser 50 °C	Gummen, Kautschuk, natürliche Harze, Polymeren	57.22.99–1
Wasser 37 °C	künstliche Harze	57.12.02–1
Avermectine		
HPLC	Milch	01.00–81(V)
	Muskulatur und Leber	06.00–54(V)
	Fisch	10.00–11(V)
Azapirosäuren		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
Bacillus cereus		
Koloniezählverfahren bei 37 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–33
Koloniezählverfahren bei 37 °C	Milch	01.00–72
	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)	00.00–108
BADGE/BADGE · 2 HCl		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–51
Ballaststoffe (Gesamt)		
Enzymatisch-gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–18
	Getreidekleie	16.08–1
	Mischbrot	17.03–1
	Hülsenfrüchte	23.01–1
	Sproßgemüse	25.02–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–25
Barium		
ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
BEFFE		
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Benz(a)anthracen		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
Benz(b)fluoranthren		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
Benzo(a)pyren		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
HPLC	geräucherte Fleischerzeugnisse	07.00–40
RP-HPLC	Fette und Öle	13.00–33
Benzoessäure		
HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10
	Lebensmittel (tierischen Ursprungs)	00.00–162
	Eiprodukte	05.00–19
	Limonadengrundstoff	32.16–1
Benzol		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
HS-GC-MS	Erfrischungsgetränke	32.00–5
	Getränke	
	Babynahrung auf Gemüsebasis	48.03–5
Bernsteinsäure		
Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	05.00–2
Besatz		
	Weizen, Hartweizen und Roggen	15.01/02–4
Bestandteile, flüchtige		
Trocknung 103 °C	Fette und Öle	13.00–16
Bestandteile, polare		
Säulenchromatographie	Frittierfett	13.07.12–1
Betanin (E162)		
DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–52
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
Biphenyle, polychlorierte (PCB)		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–12
Allgemeines	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/1
Bestimmungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/4
Extraktionsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/2
Reinigungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/3
Blei		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
	organische Lebensmittelfarbstoffe	57.09–1
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Graphitofen-AAS	Fette und Öle	13.00–31

Blei (Fortsetzung)			
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–135
Bleichindex			
Spektrometrisches Verfahren	Palmöl		13.04-23
Botulinum-Toxin			
Nachweis	Fleisch		06.00–26
	Fleischerzeugnisse		07.00–39
	Wurstwaren		08.00–31
Bor			
ICP-OES	Mineralwasser		59.11–28
Brechungsindex			
Refraktometrisches Verfahren	Fette und Öle		13.00–28
Bromid (gesamt, anorganisch)			
GC	fettarme Lebensmittel		00.00–36/1
	fettarme Lebensmittel		00.00–36/2
Buttersäure			
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–13
	Fett aus Feinen Backwaren		18.00–15
Buttersäure (als Methylester)			
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–12
	Fett aus Feinen Backwaren		18.00–19
Buttersorte			
Neuronale Netzwerkanalyse	Butter		04.00–23
tert-Butylhydrochinon (TBHQ)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
Butylhydroxyanisol (BHA)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
Butylhydroxytoluol (BHT)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
β-Blocker			
HPLC-MS/MS	Niere Rind		06.03.02–1
	Niere Schwein		06.17.02–1
Cadmium			
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
Calcium			
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
Campylobacter spp.			
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
Carazolol			
HPLC	Gewebe von Schweinen		06.15–4
Carboxymethylcellulose			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Carrageen			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13

Casein

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
Elektrophoretisches Verfahren	Milch	01.00–64
	Milchpulver	02.07–13
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–8
	Speisequark	03.23–3

Catechine

HPLC	Tee	47.00–10
------	-----	-----------------

β-Carotin

HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–149
---------	--------------------------	------------------

Chinolone

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

Chloramphenicol

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

2-Chlorethanol

GC	Fleisch	06.00–34
	Gewürze	53.00–1

Chlormequat

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

Chlorid

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

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

HPLC	pflanzliche Fette und Öle	13.03/04–3
------	---------------------------	-------------------

Chlorogensäuren

HPLC	Rohkaffee, Röstkaffee, Kaffee-Extrakt	46.00–2
------	---------------------------------------	----------------

Cholesterin

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

Chrom		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
Chromatographische Prüfung		
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
Chrysen		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
Ciprofloxacin		
HPLC	Milch	01.00–69(V)
	Fleisch	06.00–45(V)
Citronensäure (Citrat)		
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
Clostridien, sulfitreduzierende		
Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–39
	Fleischerzeugnisse	07.00–51
	Wurstwaren	08.00–43
Clostridium botulinum		
Nachweis	Fleisch	06.00–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–39
	Wurstwaren	08.00–31
Clostridium perfringens		
Koloniezählverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–57
Coffein		
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
Cryptosporidium		
Zählung	Blattgemüse	25.01–1
	Beeren	29.00–10
Cumarin		
HPLC-DAD, LC-MS/MS	Zimthaltige Lebensmittel	00.00–134
	Zimt	53.03.02–1
Cyanursäure		
LC-MS/MS	Lebensmittel	00.00–163
Cyclohexansulfamidsäure		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Cyclohexylamin		
GC	Natriumcyclamat	57.22.01–1
Daminozid		
GC	Äpfel, Apfelprodukte	29.00–7
Dapson		
HPLC	Milch	01.00–71(V)
Deoxynivalenol		
HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–9
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	48.02–4

Dextrine			
	Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)	57.05.01–3
Dextroseäquivalent			
	Lane-Eynon-Methode	Zucker	39.00–8(EG)
1,2- und 1,3-Diacylglycerole			
	GC nach Silylierung	Fette und Öle	13.00–44
Diastase-Aktivität			
	Photometrisches Verfahren	Honig	40.00–1
3,5-Dichloranilin (Vinclozolin-Metabolit)			
	GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00.58
Dichlormethan			
	Headspace-Gaschromatographie	Rohkaffee entcoffeiniert	46.01–4
Dichte			
	Aräometer-Verfahren	Milch	01.00–28
		Buttermilch (Hitzeserum)	02.04–1
	Aräometer-Verfahren (Referenzverfahren)	Milch, wärmebehandelt	01.02–10(EG)
Dichte, relative			
	Biegeschwinger-Verfahren	Bier, Bierwürze	36.00–3a
	Pyknometer-Verfahren	Gemüsesaft	26.26–3
		Fruchtsaft	31.00–1
		Bier, Bierwürze	36.00–3
Dickungsmittel, natürliche			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Dicyclohexylamin			
	GC	Natriumcyclamat	57.22.01–1
Diglyceride			
	Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
Dihydrostreptomycin			
	HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
2,4-Dimethylanilin (Amitraz-Metabolit)			
	GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
1,1-Dimethylhydrazin			
	GC	Äpfel, Apfelprodukte	29.00–7
Dithiocarbamate			
	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
DNA			
	Extraktion	Lecithin (Soja)	57.06.01–3
	Präparation	Honig	40.00-14
		Maisstärke	16.04.03–1
DNA-Sequenz, Erdnuss			
	real-time PCR	Schokolade	44.00–11
DNA-Sequenz, Lupine			
	PCR-Nachweis	Brühwurst	08.00–58(V)
	real-time PCR (Multiplex)	Feine Backwaren	18.00–22
		Soßenpulver	14.02–5
DNA-Sequenz, Mandel			
	real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–20
			18.00–22
		Soßenpulver	14.02–3
			14.02–5
DNA-Sequenz, Paranuss			
	real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–21
			18.00–22
		Soßenpulver	14.02–4
			14.02–5
DNA-Sequenzen, Pferd			
	PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse	Fleischerzeugnisse	06.26/27–2

DNA-Sequenz, Sellerie real-time-PCR	Brühwurst	08.00–56
DNA-Sequenz, Sesam real-time-PCR	Feine Backwaren	18.00–19 18.00–22
	Soßenpulver	14.02–2 14.02–5
Dodecylgallat (DG) DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Domainsäure RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse Fisch	12.03/04–3 10.00–13
DSP-Toxine LC-MS/MS-Verfahren RP-HPLC-MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4 12.03/04–2
Dulcin HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
D-Milchsäure (D-Lactat) Reflektometrisches Verfahren	Milch Milchprodukte Milch	01.00–26/2 02.00–16/2 00.00–26/1
Eisen AAS	Lebensmittel (allgemein) Fette und Öle	00.00–19/2 13.00–11
Druckaufschluss ICP-OES	Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Mineralwasser	00.00–19/1 00.00–144 59.11–28
Photometrisches Verfahren	diätetische Lebensmittel natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	9.00–2 59.11–17
Eiweiß Berechnung Funktionsprüfung des Infrarotspektro- photometers	Milch, wärmebehandelt Rohmilch	01.02–9(EG) 01.01–8
Eiweiß (Protein) Kjeldahl-Verfahren	Margarine Halbfettmargarine Milch	13.05–6 13.06–6 01.00–78
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung		
Elemente Allgemeines Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/E 010.00–19/1
Enrofloxacin HPLC	Milch Fleisch	01.00–69(V) 06.00–45(V)
Enterobacteriaceae MPN-Technik Koloniezähltechnik Gußverfahren (Referenzverfahren)	Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Eier, Eiprodukte Mayonnaisen, emulgierten Soßen, kalte Fertigsoßen	00.00–133/1 00.00–133/2 05.00–5 20.01–6
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–24 07.00–37 08.00–29
Tropfplatten-Verfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–25 07.00–38 08.00–30
Enterococcus faecalis/faecium Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–32 07.00–46 08.00–35
Erdalkalien Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat	57.20.09–1

Erdnuss-Kontaminationen		
ELISA (Mikrotiterplattensystem)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–69
Ergotalkaloide		
HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer basischen Aluminiumoxid-Festphase	Roggen und Weizen	15.01/02–5
Erukasäure		
DC und GC	Speiseöle und -fette, Lebensmittel mit Öl- und Fettzusätzen	13.00–1(EG)
GC	Ölsaaten	23.04–1(EG)
Escherichia coli		
Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren mit Membranfiltern (Referenzverfahren)	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–36 07.00–50 08.00–42
Fluoreszenzoptisches Verfahren und coliforme Keime	Milch Milchprodukte Trockenmilcherzeugnisse Käse Butter Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–54 02.00–22 02.07–10 03.00–22 04.00–18 42.00–15 48.01–23
Identifizierungsreaktionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–21
Membran-Agar-Verfahren	Speiseeis	42.00–11
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–1
Verfahren mit flüssigem Nährmedium	Milch Milchprodukte Käse Butter Lactose Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–25 02.00–15 03.00–15 04.00–15 39.05.02–6 42.00–10 48.01–20
Escherichia coli O157, O111, O26, O103, O145		
real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–150(V)
Escherichia coli O157		
Nachweis mit immunomagnetischer Separation	Lebensmittel (allgemein) Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	00.00–68 06.00–44 07.00–54 08.00–47
Escherichia coli β-Glucuronidase-positive		
Koloniezählverfahren mit Membranen und bei 44 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–132/1
Koloniezählverfahren bei 44 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–132/2
Koloniezählverfahren unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid		00.00–132/3
Escherichia coli (VTEC)		
PCR und DNA-Hybridisierungstechnik	Hackfleisch	07.18–1
Mikrobiolog. Verfahren mit immunchemischem Nachweis	tierische Lebensmittel	00.00–92
Essigsäure (Acetat)		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse Wurstwaren Brot, Kleingebäck aus Brotteigen Tomatenketchup	07.00–14 08.00–16 17.00–16 52.01.01–16
Estragol		
GC/MS	Teeaufguss Aufgüsse aus Fenchel, teeähnliche Erzeugnisse	47.08–2 47.08–3
Ethanol		
Enzymatisches Verfahren	Bier Honig	36.00–12 40.00–12
Pyknometer-Verfahren (Referenzmethoden)	Alkohol, alkoholhaltige Erzeugnisse	37.00–1
Etephon		
Headspace-GC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–47

Ethoxyquin (EMQ)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
Ethylcarbammat			
GC-MS	Steinobstbrände, Obstbrände und andere Spirituose		37.00–2
Ethylenoxid			
GC	Gewürze		53.00–1
Extrahieren			
Soxhlet-Verfahren	Polyethylenwachsoxidate		57.12.10–1
Extraktanteil, wasserlöslicher			
Trocknung 103 °C	Röstkaffee		46.02–2
Fallzahl			
nach Hagberg-Perten	Weizen und Roggen		15.01/02–3
Fäkalstreptokokken			
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.00–2
Farbstoffe			
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren		08.00–50
Farbstoffe, wasserlösliche			
DC (Nachweis)	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–14
	Tomatenketchup		52.01.01–14
Festanteil			
gepulste magnetische Kernresonanz	Fette und Öle		
Direktes Verfahren			13.00–9/1
Indirektes Verfahren			13.00–9/2
Fett			
Berechnung	Butter		04.00–24/3
Butyrometrisches Verfahren (Allgemeine Anleitung)	Milch		01.00–74/1
Butyrometrisches Verfahren (Produktspezifische Anforderungen)	Milch		01.00–74/2
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch		01.01–8
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch		01.00–78
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren		08.00–60
	Fleisch		06.00–64
	Fleischerzeugnisse		07.00–63
	Milch		01.00–9
Röse-Gottlieb-Verfahren (Gravimetrisches Verfahren)	entrahmte Milch, Molke, Buttermilch		01.00–38
	Milch, wärmebehandelt		01.02–6(EG)
	Milchprodukte		02.00–7
	Sahne		02.05–2
	Kondensmilcherzeugnisse		02.06–3(EG)
			02.06–12
	Milchpulver		02.06–4(EG)
	Trockenmilcherzeugnisse		02.07–15
	Molkenkäse		03.33–1
	Speiseeis		42.00–13
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–27
Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren (Referenzverfahren)	Käse		03.00–8
	Schmelzkäse		03.42–2
Soxhlet-Verfahren	Butter		04.00–22
	Margarine		13.05–3
Soxhlet-Verfahren	Halbfettmargarine		13.06–3
	Mischfette		13.08–1
	Getreideerzeugnisse		16.00–5
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–4
	Feine Backwaren		18.00–5
	Teigwaren		22.00–3
	Mayonnaise, emulgierte Soßen		20.01/02–5
	Schokolade		44.00–4
	Speisesenf		52.06–2

Fett (Fortsetzung)			
Weibull-Verfahren	Milch		01.00–20
	Milchprodukte		02.00–11
	Käse		03.00–10
	Speiseeis		42.00–19
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–31
Weibull-Stoldt-Verfahren	Fleisch		06.00–6
	Fleischerzeugnisse		07.00–6
	Wurstwaren		08.00–6
Fett/Reinheit			
GC (Triglyceride)	Milch		01.00–87
	Milchprodukte		02.00–33
	Butterfett		04.04–2
	Speiseeis		42.00–17
Fett/Rohfett/Gesamtfett			
Extraktionsverfahren nach Randall	Getreide und Getreideerzeugnisse		15.00–8
Fett in Trockenmasse			
Zuverlässigkeit	Käse		03.00–26
	Schmelzkäse		03.42–7
Fettsäuren			
Destillation	Fette und Öle		13.00–2
Fettsäuren, freie			
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle		13.00–24
Fettsäuremethylester			
GC	Fette und Öle		13.00–26
Herstellung	Fette und Öle		13.00–27
			13.00–27/2
Herstellung mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)	Fette und Öle		13.00–27/3
Fettsäurezusammensetzung			
DC und GC	Fette und Öle		13.00–29
trans-Fettsäure-Isomere			
GC	pflanzliche Fette und Öle		13.03/04–2
Feuchtegehalt			
Nahinfrarot-Spektroskopie	Weizen		15.01–8
	Gerste		15.03–2
Referenzverfahren	Getreide und Getreideerzeugnisse		15.00–6
Trocknung 130 bis 133 °C			16.02–2
Feuchtgluten			
Manuelle Methode	Weizen		15.01–4
Mechanisches Verfahren	Weizen und Weizenmehl		15.01–5
Feuchtigkeit			
Trocknung 103 °C	Fette und Öle		13.00–16
Trocknung 130 bis 133 °C	Getreidemehl		16.01–1
	Getreideschrot		16.03–1
Florfenicol			
HPLC-MS/MS	Muskel		06.00–60
	Milch		01.00–88
LC-MS/MS-Verfahren	Muskelfleisch		06.00–50(V)
Florfenicolamin			
HPLC-MS/MS	Muskel		06.00–60
	Milch		01.00–88
Flunixin			
HPLC	Muskelfleisch von Pferden		06.26/27–1
Fluorid			
Verfahren mit ionenselektiver/sensitiver Elektrode und potentiometrisches Verfahren	Tee		47.03–1
	diätetische Lebensmittel		49.00–7
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–18
Folat			
Mikrobiologisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–87
Formolzahl			
Titration	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–12
	Gemüsesaft		26.26–8
	Fruchtsaft		31.00–8
	Tomatenketchup		52.01.01–12

Fructose		
Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	05.00–10
	Gemüsesaft	26.26–11
	Fruchtsaft	31.00–12
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–1
	Honig	40.00–7
HPLC		
Fumonisin (B₁, B₂)		
HPLC	Mais	15.05–2
HPLC mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung	Mais	15.05–3
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis	48.02–5
Furan		
Headspace-GC/MS	Kaffee	46.00-4
Galactose		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–17
	Milchprodukte	02.00–9
	Fleischerzeugnisse	07.00–23
	Wurstwaren	08.00–24
Gefrierpunkt		
Thermistor-Kryoskop-Verfahren	Milch	01.00–29
Gelatine		
Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–2
Gelbe Pigmente		
Photometrisches Verfahren	Hartweizenmehl, Hartweizengrieß	16.01–3
Gentamicin		
HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
Gentechnisch modifizierte Organismen		
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
Gentechnische Veränderung		
PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–121
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–31
	Joghurt	02.02–4
	Rohwurst	08.00–44
	Fische (lachsähnliche)	10.07–1
	Mais	15.05–1
	Sojabohnen	23.01.22–1
	Kartoffeln	24.01–1
	Tomaten	25.03.01–1
	Papaya	29.00–9
	Leinsamen und Leinsamenprodukte	23.04/03–1
	Reis	15.06–1
	Reis	15.06–3
PCR/real-time PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–105
real-time PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–116
real-time PCR, <i>cryIA-T-nos</i> -Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–122
real-time PCR; <i>cry1Ab/Ac</i> - und <i>P-ubi</i> – <i>cry</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–124
real-time PCR, quantitative Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–125
real-time PCR, <i>T-nos</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–154
real-time PCR, <i>P35S</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–141
real-time PCR, <i>bar</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–142
real-time PCR, <i>CTP2-CP4 EPSPS</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–148
Triplex real-time PCR, <i>CTP2-CP4-EPSPS</i> -, <i>pat</i> - und <i>bar</i> -Sequenzen	Lebensmittel (allgemein)	
real-time PCR, <i>P-nos</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	
real-time PCR, <i>P-nos-nptII</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	
real-time PCR, pFMV-Screening	Lebensmittel (allgemein)	
Gesamt-Phenolgehalt		
Colorimetrisches Verfahren	Tee	13.00–31
Gesamtsterin		
Enzymatisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–41

Giardia			
Zählung	Blattgemüse		25.01–1
	Beeren		29.00–10
Gliadin			
Gegenstromelektrophorese	Lebensmittel (allgemein)		00.00–30
Gliafaserprotein, saures			
Enzymimmunologischer Nachweis	Fleisch		06.00–53
	Fleischerzeugnisse		07.00–58
	Wurstwaren		08.00–54
D-Gluconsäure (D-Gluconat)			
Enzymatisches Verfahren	Milch		01.00–63
	Milchprodukte		02.00–25
	Käse		03.00–28
	Fleischerzeugnisse		07.00–16
	Wurstwaren		08.00–18
Glucose			
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
HPLC	Honig		40.00–7
Glucose (Stärke)			
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–33 07.00–33a
Glutaminsäure			
HPLC-Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–59
L-Glutaminsäure (L-Glutamat)			
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–17
	Wurstwaren		08.00–19
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–9
	Tomatenketchup		52.01.01–9
Gluten			
Feuchtgluten; manuelle Methode	Weizen; Weizenmehl		15.01–4
Feuchtgluten + Glutenindex; mechanisches Verfahren			15.01–5
Trockengluten; Ofentrocknungsverfahren			15.01–6
Glycerin			
Enzymatisches Verfahren	Honig		40.00–13
2-Glycerylmonopalminat			
Kapillargaschromatographie nach Silylierung	Olivenöl und Oliventresteröl		L 13.04.01–1
Glycyrrhizin			
HPLC	Lakritzerzeugnisse		43.08–1
Glykolat			
Photometrisches Verfahren	Carboxymethylcellulose (E 466)		57.05.04–1
Gummi arabicum			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Guar			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Halogenessigsäuren			
GC	Bier		36.00–10
Halogenkohlenwasserstoffe, niedrigsiedende			
GC	Milch		01.00–35
	Hühnereier		05.01–1
	Speiseöle		13.04–1

Härte			
	Mechanische Messung	Butter	04.00–14
Harnstoff			
	Photometrisches Verfahren	Fleisch	06.00–14
		Fleischerzeugnisse	07.00–19
		Wurstwaren	08.00–21
		Milch	01.00–93
Haselnuss-DNA			
	Real-time PCR	Schokolade	44.00-8
Haselnuss-Protein			
	Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme	40.06.04–1
	ELISA (Mikrotiterplatten)	Schokolade und Schokoladenwaren	44.00–7
Hefen			
	Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch	01.00–37
		Milchprodukte	02.00–10
		Trockenmilcherzeugnisse	02.07–7
		Frischkäse	03.23–1
		Käsezubereitungen	03.34–1
		Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–7
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–15
Hemmstoffe			
	Agar-Diffusions-Verfahren; Blättchentest (Nachweis)	Milch	01.00–6
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–17
	Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest	Sammelmilch	01.01–5
Hepatitis A-Virus			
	real-time-RT-PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–147/1(V) 00.00–147/2(V)
Hepatitis E-Virus			
	real-time-RT-PCR	Wurstwaren	08.00–63
Hesperidin			
	HPLC	Gemüsesaft	26.26–20
		Fruchtsaft	31.00–19
Hexan			
	GC	Fette und Öle	13.00–14
Histamin			
	Fluorimetrisches Verfahren (Routineverfahren)	Fische	10.00–1
		Fischerzeugnisse	11.00–1
		Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–1
Hydrogencarbonat			
	Titration	Mineralwasser	59.11–29
<i>para</i> - Hydroxybenzoesäureethylester			
	HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
		fettreiche Lebensmittel	00.00–10
<i>para</i> - Hydroxybenzoesäuremethylester			
	HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
		fettreiche Lebensmittel	00.00–10
<i>para</i> - Hydroxybenzoesäurepropylester			
	HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
		fettreiche Lebensmittel	00.00–10
3-Hydroxybuttersäure			
	GC	Feine Backwaren aus Biskuitmasse Eierteigwaren	18.02–1 22.02/04–2
D-3-Hydroxybuttersäure			
	Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	05.00–2
Hydroxymethylfurfural			
	HPLC	Honig	40.00–10/3
	Photometrisches Verfahren (nach Winkler)	Honig	40.00–10/1
	Photometrisches Verfahren (nach White)	Honig	40.00–10/2

Hydroxyprolin			
	Photometrisches Verfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–8 07.00–8 08.00–8
Hygienestatus			
	ATP-Messung, Biolumineszenz	Lebensmittel (allgemein)	00.00–131
Indol			
	HPLC	Krebstiere, Krebstiererzeugnisse	12.01–2
Inulin			
	Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–94
D-Isocitronensäure			
	Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–9 31.00–9
Isomalt			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Isomaltulose			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–143
Isotopenverteilung			
	¹⁴ C-Flüssigszintillationszählung	Ethanol	34.11–1
	² H-NMR-Analyse Essigsäure	Essig	52.04–4/1
	¹³ C-IRMS-Analyse Essigsäure	Essig	52.04–4/2
	¹⁸ O-IRMS-Analyse Wasser	Weinessig	52.04–4/3
Ivermectin			
	HPLC	Leber	06.00–41(V)
Jod			
	ICP/MS	Lebensmittel (allgemein) natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	00.00–93 59.11–4
Jodfarbzahl			
	Farbskala	Lösemittel, Weichmacher, Harze, Harzlösungen, Öle und Fettsäuren natürliche Hartparaffine	57.12–2 25.07–5
Jodzahl			
	Titration	Fette und Öle	13.00–10
Johannisbrotkernmehl			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Kakaobutter-Äquivalente			
	HR-GC (Nachweis)	Kakaobutter Schokolade	13.03.06-1 44.00-9
	HR-GC (Quantifizierung)	Kakaobutter Schokolade	13.03.06-2 44.00-10
Kalibrierung			
		Pflanzenschutzmittelrückstände und organische Kontaminanten	00.00–137
Kalium			
	AAS	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–10 31.00–10
	AAS und Flammenphotometrie	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–10a
	ICP-OES	Lebensmittel (allgemein) Mineralwasser	00.00–144 59.11–28
Kanamycin			
	HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
Karaya-Gummi			
	Nachweis mit Salzsäure	Traganth (E 413)	57.05.13–1
Karminsäure (E120)			
	DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–51
	Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
Keime, coliforme			
	Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–1
	Verfahren mit festem Nährboden	Milch Milchprodukte Käse Butter Lactose Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–3 02.00–3 03.00–3 04.00–3 39.05.02–3 42.00–7 48.01–9

Keime, coliforme (Fortsetzung)		
Verfahren mit flüssigem Nährmedium	Milch	01.00–2
	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	42.00–3
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–14
Gussplattenverfahren	Lebensmittel	00.00–88/1
	Milch	01.00–00
	Milch	01.00–5
	Milchprodukte	02.00–5
	Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen	03.42–1
	Speiseeis	42.00–2
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–13
Spatelverfahren	Lebensmittel	00.00–88/1
	Milch	01.00–57
	Milchprodukte	02.00–23
	Käse	03.00–23
	Butter	04.00–19
Keimzahl		
Durchflusszytometrische Zählung	Rohmilch	01.01–7
Fluoreszenzmikroskopische Zählung	Rohmilch	01.01–6
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	06.00–19
	Fleischerzeugnisse	07.00–30
	Wurstwaren	08.00–38
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, Kalte Fertigsoßen	20.01–4
Impedanzverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–99
Kochsalz (Natriumchlorid)		
Potentiometrisches Verfahren	Salzeiprodukte	05.02–2
	Margarine	13.05–4
	Halbfettmargarine	13.06–4
	Fleischerzeugnisse	07.00–5/1
	Wurstwaren	08.00–5/1
Titration	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–4
Titration (Endpunkt nach Volhard)	Fleischerzeugnisse	07.00–5/2
	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		Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-OES		Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
Lactit			
HPLC		Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
β-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
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			
Widerstandmessung		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)
Lipide			
Heißextraktion		Eier, Eiprodukte	05.00–14
Lipopolysaccharide			
Limulus-Mikrotiter-Test		Milch	01.02–1
		Flüssigei, Eiprodukte	05.00–3
Limulus-Röhrchentest		Milch	01.02–2
Listeria monocytogenes			
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

Lumiflavin			
	Farbvergleich	Riboflavin (E 101)	57.27.14–1
Lycopin			
	HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–149
	Photometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–13
		Tomatenketchup	52.01.01–13
Magnesium			
	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
Makrolide			
	HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
	LC-MS/MS	Niere	06.00–57(V)
		Milch	01.00–84(V)
Maltit			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Maltose			
	Enzymatisches Verfahren	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–2
	HPLC	Honig	40.00–7
Mangan			
	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
Mannit			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Masseverlust			
	Trocknung 103 °C	Zucker	39.00–1(EG)
		gemahlener Röstkaffee	46.02–6
		Tee	47.00–1
		Rohkaffee	46.01–3
		Kaffee-Extrakt	46.03–8
	Trocknung bei 105 °C		
	Vakuum-Trockenschrank-Verfahren bei 70 °C	Kaffee-Extrakt	46.03–9
	Trocknung bei 95 °C		
Melamin			
	LC-MS/MS	Lebensmittel	00.00–163
Mepiquat			
	HPLC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–75
	HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–76
4-Methoxy-2,6-di-tert-butylphenol (di-BHA)			
	DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
16-O-Methylcafestol			
	HPLC	Röstkaffee	46.02–4
N-Methylcarbammat			
	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
Mikrobiologische Untersuchungen			
	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

Milcheiweiß, 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)	Pflanzliche Öle	13.04–7
Online HPLC-GC-FID	Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle	
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
	Milcheiweißzeugnisse	02.09–8
	Speisequark	03.23–3
Polarographisches Verfahren	Milch	01.00–40
	Milchprodukte	02.00–19
	Käse	03.00–18
Molybdän		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-104
	Speisewürzen (Sojasaucen)	52.02–1
Monoglyceride		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
Monoacylglycerine, Diacylglycerine, Triacylglycerine und Glycerine		
HPSEC	Fette und Öle	13.00–35
Muskelfleisch		
Präparativ-gravimetrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse (Gulasch(-Konserven))	07.00–47

Muskeltrockensubstanz			
Auskochverfahren	Corned Beef		07.03/05–1
Mykotoxine			
T-2- und HT-2-Toxin			
HPLC-MS/MS nach Reinigung an einer Festphase	Hafer und Hafererzeugnisse		15.04–1
Nährmedien			
Vorbereitung, Herstellung, Leistungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)		00.00–161
Naringin			
HPLC	Gemüsesaft		26.26–20
	Fruchtsaft		31.00–19
Natamycin			
Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren	Käserinde		03.00–41/1
HPLC	Käse, Käserinde, Schmelzkäse		03.00–41/2
Natrium			
AAS	Gemüsesaft		26.26–10
	Fruchtsaft		31.00–10
AAS/AES	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–17
AAS/AES/ICP-OES	Fleischerzeugnisse		07.00–56
	Wurstwaren		08.00–49
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		00.00–144
	Mineralwasser		59.11–28
Natriumalginat			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Natriumchlorid			
Potentiometrisches Verfahren	Salzeiprodukte		05.02–2
	Margarine		13.05–4
	Halbfettmargarine		13.06–4
	Fleischerzeugnisse		07.00-5/1
	Wurstwaren		08.00-5/1
Titration	Butter		04.00–10
	Mayonnaise, emulgierte Soßen		20.01/02–4
Titration (Endpunkt nach Volhard)	Fleischerzeugnisse		07.00-5/2
	Wurstwaren		08.00-5/2
Natriumcyclamat			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–29
	Flüssigtafelsüße		57.22.99–5
Titration	Süßstofftabletten		57.22.99–1
Neohesperidin-Dihydrochalcon			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–44
	Joghurtherzeugnisse		02.02–5
	Fruchtsaftgetränke		32.00–3
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		32.00–4
Neomycin			
HPLC-MS/MS	Niere		06.00–62
Neotam			
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		32.00–4
Nicarbazin			
HPLC	Hühnereier, Eiprodukte aus Hühnereiern		05.01/02–1
Nickel			
AAS	Fette und Öle		13.00–11
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–3
Nitrat			
Durchflußverfahren nach Cadmiumreduktion	Frischgemüse		25.00–2
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Gemüseerzeugnisse		26.00–2
	Milch		01.00–79/3
	Milchprodukte		02.00–30
	Trockenmilcherzeugnisse		02.07–19
	Käse		03.00–33
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–29

Nitrat (Fortsetzung)

Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch	01.00–79/1	
	Milchprodukte	02.00–32	
Enzymatisches Verfahren	Magermilchpulver	02.07–17	
	Molkenpulver	02.08–3	
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–10	
	Käse	03.00–32	
	Milchprodukte	02.00–29	
	Käse	03.00–35	
	Wurstwaren	08.00–14	
	Gemüsesäfte	26.26–2	
	Gemüsebrei für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–1	
	HPLC und IC	Frischgemüse	25.00–2
Ionenchromatographisches Verfahren	Gemüseerzeugnisse	26.00–1	
	Obst-/Gemüsesaft für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–4	
	Gemüsebrei, Komplettmahlzeit für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–3	
	Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–61
	Probenahmeverfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–12
	Spektralphotometrisches Verfahren	Frischgemüse	25.00–3
	Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Fleischerzeugnisse	07.00–60
		Milch	01.00–79/2
		Milchprodukte	02.00–31
		Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
Käse		03.00–34	
Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–28	
Xylenol-Verfahren		Milch	01.00–36
		Milchprodukte	02.00–18
		Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
		Käse	03.00–16

Nitrit

Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch	01.00–79/3	
	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	01.00–79/1	
	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	08.00–14
		Fleischerzeugnisse	07.00–61
	Ionenchromatographisches Verfahren	Nitritpökelsalz	56.01.04–1
Fleischerzeugnisse		07.00–12	
Kaliumpermanganat-Jodidverfahren	Mineralwasser	59.11–27	
	Fleischerzeugnisse	07.00–60	
Spektralphotometrisches Verfahren	Milch	01.00–79/2	
	Milchprodukte	02.00–31	
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18	
	Käse	03.00–34	
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–28	
	Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–22
		Hühnereier, Eiprodukte aus Hühnereiern	05.01/02–1

Nitrit-Ionen

Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–22
---------------------------	---	-----------------

Nitrofurane

HPLC	Hühnereier, Eiprodukte aus Hühnereiern	05.01/02–1
------	--	-------------------

Nitroimidazole

HPLC-MS/MS	Muskel, Plasma	06.00–63
------------	----------------	-----------------

Nitrosamine			
GC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–17
	Bier		36.00–6
Nordihydroguajaretsäure (NDGA)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
Noroviren			
Real-time RT-PCR	Lebensmittel (allgemein)		00.00–112
			00.00–147/1(V)
			00.00–147/2(V)
	Milchprodukte		02.00–35
	Möhren, gerieben		25.04.01–1
NSAID			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–91
Ochratoxin A			
HPLC mit Bicarbonatreinigung	Getreide		15.00–1/2
	Getreideprodukte		16.00–1/2
HPLC mit Kieselgelreinigung	Getreide		15.00–1/1
	Getreideprodukte		16.00–1/1
HPLC mit Immunoaffinitätssäulenreinigung	Bier, Wein		36.00–13
	Gerste, Röstkaffee		15.03–1
	Obstprodukte		30.00–5
	Röstkaffee		46.02–5
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis		48.02–1
Octylgallat (OG)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
Okadasäure			
HPLC (Referenzverfahren)	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–2
Öl, ätherisches			
Wasserdampfdestillation	Gewürze, würzende Zutaten, Kräuter		53.00–10
Organozinn-Verbindungen			
GC	Fische, Muscheln		10.00–9
Orotsäure			
Photometrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–11
	Feine Backwaren		18.00–3
Oxidationsstabilität			
Leitfähigkeit	Fette und Öle		13.00-38
Papain			
ELISA (Routineverfahren)	Bier		36.00–7
Paralytic Shellfish Poisoning (PSP)-Toxin			
HPLC	Muscheltiere und Muschelerzeugnisse		12.03/04-1
Paromomycin (Paromycin, Aminosidin)			
HPLC-MS/MS	Niere		06.00–62
Patulin			
HPLC mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	Apfelsaft		31.00–20
	Apfelpüree		30.00–4
	Säuglings- und Kleinkindernahrung		48.03–2
Pectenotoxine			
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–4
Pektin			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Penicilline			
Kapillar-GC	Milch		01.01/02–2(V)

Peroxidzahl

Iodometrische Titration	Fette und Öle	13.00-37
	Fette und Öle	13.00-40

Pestizide

Allgemeines	fettreiche Lebensmittel	00.00-38/1
Bestimmungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00-38/4
	fettarme Lebensmittel	00.00-48/3
Extraktionsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00-38/2
Reinigungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00-38/3

Pflanzenschutzmittelrückstände

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

Phosphataseaktivität

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

Phosphate, kondensierte

DC (Nachweis)	Fleisch	06.00-15
	Fleischerzeugnisse	07.00-20
	Wurstwaren	08.00-22

Phosphatidwert

Photometrisches Verfahren	Milch	01.00-41
	Joghurtherzeugnisse	02.02-1
	Buttermilcherzeugnisse	02.04-3
	Sahneerzeugnisse	02.05-3
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07-9
	Käse	03.00-19

Phosphor			
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		00.00–144
Photometrisches Verfahren	Käse		03.00–17
	Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen		03.42–6
	Fleisch		06.00–9
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–9
	Wurstwaren		08.00–9
	Gemüsesaft		26.26–6
	Fruchtsaft		31.00–6
spektralphotometrisches Verfahren	Milch		01.00–92
	Milchprodukte		02.00–38
Phosphor, säurelöslicher			
Photometrisches Verfahren	Fleisch		06.00–10
	Fleischerzeugnisse		07.00–48
	Wurstwaren		08.00–11
Phosphorverbindungen			
Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–25
pH-Wert			
Elektrometrisches Verfahren	Caseine, Caseinate		02.09–6
	Butterserum		04.00–13
	Eier, Eiprodukte		05.00–11
	Fleisch		06.00–2
	Fleischerzeugnisse		07.00–2
	Wurstwaren		08.00–2
	Margarine		13.06–5
	Halbfettmargarine		13.06–5
Elektrometrisches Verfahren	Mayonnaise, emulgierte Soßen		20.01/02–1
	Sauerkraut, Sauerkonserven		26.04–3
Elektrometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–3
	Gemüsesaft		26.26–4
	Fruchtsaft		31.00–2
	Bier		36.00–2
	Röstkaffee		46.02–3
	Kaffee-Extrakt		46.03–4
	Tomatenketchup		52.01.01–3
	Essig		52.04–1
Piperin			
HPLC	Pfeffer		53.05–1
Polarisation			
Polarimeter- bzw. Saccharimeter-Verfahren	Zucker		39.00–10(EG)
Pollenhäufigkeit, relative			
Mikroskopie	Honig		40.00–11
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe			
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–160
HPLC-FID	Fette und Öle		13.00–34
Donor-Akzeptor-Komplex-Chromatographie und HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Fette und Öle		13.00–43
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 (Fortsetzung)		
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 (Schlachtierkörper)	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
Mikrobiologische Untersuchung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–54
	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–89
	Milch	01.00–1
	Milchprodukte	02.00–1
	Proben aus Primärproduktion	00.00–152
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–1
	Käse	03.00–1
	Butter	04.00–1
	Fisch	10.00–10
	Fischerzeugnisse	11.00–8
	Fleisch	06.00–16
	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	46.00–1

Prolin			
	Photometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–7
		Fruchtsaft	31.00–7
		Honig	40.00–3
Propionsäure			
	GC und HPLC	Brot	17.00–14
		Feine Backwaren	18.00–11
Propylenglykolalginat			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Propylgallat (PG)			
	DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Proteine			
	Berechnung	Milch	01.00–10
	Doppelte Gelddiffusion nach Ouchterlony (Nachweis)	Fleischerzeugnisse	07.00–35
		Wurstwaren	08.00–27
	Dumas-Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteig	17.00–18
		Feine Backwaren	18.00–18
		Teigwaren	22.00–2
	Immunchemischer Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–8
	Immunologischer Nachweis (Routineverfahren)	Brot	17.00–9
		Backwaren und Süßwaren	18.00–2
		Bier	36.00–1
		Schokolade	44.00–1
		glutenfreie Backwaren	49.05.02–1
		Süßwaren	43.00–1
	Kjeldahl	Eier, Eiprodukte	05.00–15
		Fleisch	06.00–7
		Fleischerzeugnisse	07.00–7
		Getreide	15.00–3
		Hülsenfrüchte	23.01–2
		Wurstwaren	08.00–7
		Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–15
		Feine Backwaren	18.00–13
		Teigwaren	22.00–1
	Kjeldahl (Referenzverfahren)	Caseine, Caseinate	02.09–5
	Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–2
	Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
		Fleisch	06.00–64
		Fleischerzeugnisse	07.00–63
		Weizen	15.01–8
		Gerste	15.03–2
Proteine (in Lösungen)			
	Biuret-Methode	Fleisch	06.00–23
		Fleischerzeugnisse	07.00–36
		Wurstwaren	08.00–28
Proteine (Rohfruchtproteine)			
	ELISA	Bier	36.00–11
Pseudomonaden			
	Oberflächenverfahren	Fleisch	06.00–43
		Fleischerzeugnisse	07.00–53
		Wurstwaren	08.00–46
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>			
	Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–3
PSP-Toxine			
	HPLC-FID	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–1
Pymetrozin			
	HPLC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–74 (V)
Qualität			
	Punktebewertung	Weißzucker	39.01.02–1(EG) bis 3(EG)
Qualitätssicherung			
	Keimzahl (Gußverfahren)	Milch	01.00–00
	Keimzahl (Spatelverfahren)	Fleisch	06.00–00

Quecksilber			
AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–5
AAS-Kaltdampftechnik	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/4
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–135
Radioaktivität			
Messung	Lebensmittel (allgemein)		00.00–14
Rauchpunkt			
Temperaturmessung	Fritierfett		13.07.12–2
Resthexan, technisches			
GC	Fette und Öle		13.00–14
Rotaviren			
real-time RT-PCR	Milchprodukte (angesäuert)		02.00–36
Roggen (<i>Secale cereale</i>)			
real-time RT-PCR	Wurstwaren		08.00–66
Rotsandelholz			
DC (Nachweis)	Wurstwaren		08.00–51
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren		08.00–50
Saccharase-Aktivität			
Verfahren nach Siegenthaler	Honig		40.00–8/1
Saccharin			
HPLC	Flüssigtafel Süße		57.22.99–5
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		32.00–4
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen		57.22.99–2
Saccharin-Natrium			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–28
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen		57.22.99–2
Saccharose			
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte		02.00–12
	Käse		03.00–12
	Eier, Eiprodukte		05.00–10
	Fleischerzeugnisse		07.00–24
	Wurstwaren		08.00–25
	Gemüsesaft		26.26–17
	Fruchtsaft		31.00–13
	Speiseeis		42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis		48.01–3
HPLC	Honig		40.00–7
Polarimetrisches Verfahren	Kondensmilcherzeugnisse		02.06–5(EG)
Säure			
Potentiometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–4
	Tomatenketchup		52.01.01–4
Potentiometrisches Verfahren und Titration	Mayonnaise, emulgierte Soßen		20.01/02–2
Säure, freie			
Potentiometrisches Verfahren	Honig		40.00–6
Säure, schweflige			
Titration	Essig		52.04–3
Säuren, flüchtige			
Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven		26.04–5
Titration	Tomatenketchup		52.01.01–7
Säuren, fremde			
Aciditätsvergleich	Kohlendioxid (E 290)		57.24.02–1
Säuren, titrierbare			
Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven		26.04–4
	Gemüsesaft		26.26–15
	Fruchtsaft		31.00–3
	Essig		52.04–2

Säuregrad		
Potentiometrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–2
	Röstkaffee	46.02–3
	Kaffee-Extrakt	46.03–4
Soxhlet-Henkel	Milch	01.00–7
	flüssige Milchprodukte	02.00–6
Säurezahl		
Titration und Potentiometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–5
Salmonellen		
Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–20a
Fluoreszenzimmunoessay	Lebensmittel (allgemein)	00.00–66
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–67
Immunoassay	Lebensmittel (allgemein)	00.00–129
Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–20
	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)	00.00–52
Real-time PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–98
Salzsäureunlösliches (Sand)		
Veraschung 550 °C	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–6
	Tomatenketchup	52.01.01–6
Schimmelpilze		
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch	01.00–37
	Milchprodukte	02.00–10
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–7
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Frischkäse	03.23–1
	Käsezubereitungen	03.34–1
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–7
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–15
Schmelzpunkt		
Kapillarröhrchen, offenes	Fette und Öle	13.00–21
Schwefel		
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
Schwefelsäuretest		
Farbvergleich	Citronensäure (E 330)	57.10.07–1
Schwefelsäure-Verhalten		
Vergleich mit Farblösung	Benzoessäure (E 210)	57.15.03–1
	Paraffin	57.25.07–1
Sedativa		
HPLC-MS/MS	Niere Rind	06.03.02–1
	Niere Schwein	06.17.02–1
Sedimentgehalt		
Zentrifugenverfahren	Fette und Öle	13.00–32
Selen		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/5
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–8
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1

Sellerie-DNA		
real-time PCR	Wurstwaren	08.00–56
Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Senf (<i>Sinapis alba</i>)		
real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
Senf (<i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L.)		
real-time PCR	Wurstwaren	08.00–64
Senf (<i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L., <i>Sinapis alba</i>)		
Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Sensorik		
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
Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC)		
real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–150(V)
Multiplex real-time PCR	frische pflanzliche Lebensmittel	25.00–6
Shigella spp.		
Nachweis mit biochem./serolog. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–91
Sichtbarer Bodensatz		
	Fette und Öle	13.00–36
Silber		
AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–6
Sitosterin		
GC (Referenzverfahren)	Butter	04.00–20(EG)
	Butterfett	04.04–1(EG)
Soja		
PCR und DNA-Sonde	Wurstwaren	08.00–53
real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
	Getreidemehl	16.01–9
Multiple real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Sojaprotein		
Enzymimmunologisches Verfahren	Fleisch	06.00–56
	Fleischerzeugnisse	07.00–62

Sorbinsäure			
HPLC	fettarme Lebensmittel		00.00–9
	fettreiche Lebensmittel		00.00–10
	Lebensmittel (tierischen Ursprungs)		00.00–162
	Brot		17.00–10
	Limonadengrundstoff		32.16–1
	Flüssigtafelsüße		57.22.99–5
Photometrische Messung	Milchprodukte		02.00–28
	Käse		03.00–31
Sorbit			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–59
D-Sorbit			
Enzymatisches Verfahren	Feine Backwaren		18.00–14
Spectinomycin			
HPLC-MS/MS	Niere		06.00–62
Stärke			
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–25
	geriebener Käse		03.00–39
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis		48.01–5
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl		48.02.07–3
Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)		57.05.01–3
Polarimetrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–5
	Feine Backwaren		18.00–6
Reduktometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–21
	Wurstwaren		08.00–26
Stammwürze			
Destillationsmethode	Bier		36.00–4
Refraktometer-Methode	Bier		36.00–5
Staphylokokken, Koagulase-positive			
Baird Parker Agar	Lebensmittel (allgemein)		00.00–55
Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar	Lebensmittel (allgemein)		00.00–56
Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	Lebensmittel (allgemein)		00.00–100
Verfahren mit selektiver Anreicherung	Trockenmilcherzeugnisse		02.07–2
	Schmelzkäse		03.42–5
	Eier, Eiprodukte		05.00–8
	Speiseeispulver		42.08–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–10
Sterine, Gesamt- und individuelle			
GC	Fette und Öle		13.00–13
Steroide			
HPLC-MS/MS	Fleisch warmblütiger Tiere		06.00–58
Steviol-Glycoside			
	Süßwaren		43.00–2
	Schokolade		44.00–12
	Erfrischungsgetränke		32.13–2
	Diätetische Lebensmittel		49.00–8
Stickstoff			
Kjeldahl-Verfahren	Milch		01.00–10/1
	Milch, wärmebehandelt		01.02–8(EG)
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–11
	Tomatenketchup		52.01.01–11
Nichtproteinstickstoff	Milch		01.00–10/4
Proteinstickstoff	Milch		01.00–10/5
Verfahren nach Dumas	Milch		01.00–60
	Milchprodukte		02.00–24
	Käse		03.00–27
	Fleisch, Fleischerzeugnisse		06.00–20
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–26

Stickstoff (Nichtprotein) Kjeldahl-Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–41
Stickstoffhaltige Basen (TVB-N) Titration (Referenzverfahren)	Fische Fischerzeugnisse Krusten-, Schalen- und Weichtiere	10.00–3 11.00–2 12.00–2
Stigmastadiene HPLC	Pflanzenöle	13.04–3
Kapillarsäulen-GC (Referenzverfahren)	Pflanzenöle	13.04–2
Stigmasterin GC (Referenzverfahren)	Butter Butterfett	04.00–20(EG) 04.04–1(EG)
Stoffe, fluoreszierende UV-Niederdruck-Quarzlampe	Paraffin	57.25.07–4
Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) DNA-Kometentest (Screeningverfahren) ESR-Spektrum (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein) knochen-/grätenhaltige Lebensmittel cellulosehaltige Lebensmittel Lebensmittel mit kristallinem Zucker Fleisch, knochenhaltig Fische Krebstiere Nüsse Frischobst (Erdbeeren) Obstprodukte Gewürze, cellulosehaltige Lebensmittel (allgemein)	00.00–81 00.00–41 00.00–42 00.00–79 06.00–30 10.00–6 12.01–1 23.05–1 29.00–5 30.00–3 53.00–3 00.00–80
Epifluoreszenz-Filtertechnik (Screeningverfahren) GC/MS	fetthaltige Lebensmittel fetthaltige Lebensmittel Käse (Camembert) Fleisch Frischobst Geflügelfleisch Lebensmittel (allgemein) silikathaltige Lebensmittel Shrimps Frischobst Gewürze, Gewürzmischungen	00.00–39 00.00–40 03.00–24 06.00–37 29.00–4 06.00–55 00.00–82 00.00–43 12.01.02–1 29.00–3 53.00–2
<i>Streptococcus agalactiae</i> Routineverfahren (Nachweis)	Rohmilch	01.01–2
Streptomycin HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
Streptomycin/Dihydrostreptomycin ELISA	Milch	01.00–70
Strontium ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
Sucralose HPLC HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Lebensmittel (allgemein) Getränke und Obstkonserven	00.00–126 32.00–4
Sulfadimidin ELISA	Milch	01.00–67
Sulfat Veraschung	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–14 31.00–17
Sulfatasche Veraschung 525 °C	Zucker	39.00–9(EG)
Sulfat-Ionen Komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–24
Sulfit Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein) Frischobst Obstprodukte Bier Lebensmittel (allgemein)	00.00–46/2 29.00–2 30.00–1 36.00–8 00.00–46/1
Monier-Williams-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–46/1

Sulfonamide		
HPLC	Milch	01.00–66
	Muskelfleisch	06.00–42
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
Tannin		
Nachweis mit Eisenchlorid	Gummi arabicum (E 414)	57.05.07–1
Temperatur		
ambulante Messung	gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–5
Probenahme	tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–26(EG)
Temperaturmessung	tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–27(EG)
Tetracycline		
HPLC	Milch	01.00–73(V)
	Eier, Eierprodukte	05.00–20(V)
	Fleisch	06.00–48(V)
	Fische	10.00–8(V)
	Honig	40.00–9(V)
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
Δ^9-Tetrahydrocannabinol (THC)		
GC/MS	Hanföl	13.04.19–1
	hanfhaltige, teeähnliche Erzeugnisse	47.00–9
Theobromin		
HPLC	Feine Backwaren	18.00–16
	Kakao	45.00–1
	Tee-Extrakte	47.05–1
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/2
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/1
Thermonuclease		
Nachweis mit Toluidinblau (Referenzverfahren)	Milch	01.00–33
	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
Thiamphenicol		
HPLC-MS/MS	Muskel	06.00–60
	Milch	01.00–88
Thiram		
HPLC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–60
Thiuramdisulfide		
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
Tierart		
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

Tierart (Fortsetzung)			
PCR	Fische		10.00–12
	Fischerzeugnisse		11.00–7
			11.00–9
	Krebstiere		12.01–3
Standard-Elektrophorese (Nachweis)	natives Muskelfleisch		06.00–27
Tocopherole			
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
Tocotrienole			
HPLC	Speisefette, Speiseöle		13.03/04–1
	diätetische Lebensmittel		49.00–5
	Fette und Öle		13.00–30
Toluol			
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–24
o-Toluolsulfonamid			
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin		57.22.02–1
p-Toluolsulfonamid			
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin		57.22.02–1
Tragant			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Trichinen			
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)
Trichinella-Larven			
künstliches Verdauungsverfahren	Fleisch		06.00–68
Triglyceride, polymerisierte			
Hochleistungs-Ausschlusschromatographie	Fette und Öle		13.00–23
Trihydroxybutyrophenon (THBP)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
Trimethoprim			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N)			
GC (Referenzverfahren)	Fische		10.00–4
	Fischerzeugnisse		11.00–3
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere		12.00–3
Trockengluten			
Ofenmethode	Weizen		15.01–6
Schnelltrocknungsverfahren	Weizen		15.01–7
Trockenmasse			
Refraktometer-Methode	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–1
	Zucker		39.00–3(EG)
Seesandmethode	Kaffee-Extrakte		46.03–10
Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchzuckerhaltige Schmelzkäsezubereitungen		03.42–3
Trocknung 99 °C	Kondensmilcherzeugnisse		02.06–1(EG)
Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Milch		01.00–27
	Milch, wärmebehandelt		01.02–5(EG)
	Sahne		02.05–1
	Käse		03.00–9
	Schmelzkäse		03.42–3
	Eier, Eiprodukte		05.00–12
	Fleisch		06.00–3
	Fleischerzeugnisse		07.00–3
	Wurstwaren		08.00–3
	Mayonnaise, emulgierte Soßen		20.01/02–3
	massive Schokolade		44.00–3
	Speisesenf		52.06–1

Trocknung (Fortsetzung)		
Trocknung 130 °C	Teigwaren, getrocknet	22.02/04–4
	Teigwaren, feucht	22.02/04–5
Vakuumentrocknung 70 °C	Zucker	39.00–2(EG)
Trockenmasse, fettfrei		
Berechnung	Milch, wärmebehandelt	01.02–7(EG)
Petrolether-Extraktion/Trocknung 102 °C	Butter	04.00–24/2
Petroleumbenzin-Extraktion/ Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Margarine	13.05–2
Routineverfahren	Halbfettmargarine	13.06–2
Zuverlässigkeit	Butter	04.00–16
	Milch	01.00–61
Trockenstoff, löslicher		
Refraktometermethode	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen	41.00–1
Trockensubstanz		
Gravimetrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–1a
	Gemüsesaft	26.26–19
	Fruchtsaft	31.00–18
	Tomatenketchup	52.01.01–1
Trockensubstanz, lösliche		
Refraktometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–18
	Fruchtsaft	31.00–16
Trocknungsverlust		
Trocknung 103 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–1
	Feine Backwaren	18.00–12
Seesandmethode	spezielle Feine Backwaren	18.00–23
Tryptophan		
Aminosäurenanalysator, HPLC	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)	49.07–3
Turanose		
HPLC	Honig	40.00–7
Ultraviolet-Absorption		
Photometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–25
Untersuchung		
Allgemeine Bestimmungen	Milch	01.00–42(EG)
	Milch, wärmebehandelt	01.02–3(EG)
	Eier, Eiprodukte	05.00–4
Allgemeine Hinweise	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
Unverseifbare Bestandteile		
Diethylether-Extraktion	Fette und Öle	13.00–20
Hexan-Extraktion	Fette und Öle	13.00–19
Verseifungszahl		
Titration	Fette und Öle	13.00–18
Verunreinigung, flüchtige organische		
GC/MS	Fette und Öle	13.04-4
Verunreinigungen, unlösliche		
Trocknung 103 °C	Fette und Öle	13.00–3
Verunreinigungen, unlösliche (anorganischer Anteil)		
Veraschung 550 °C	Fette und Öle	13.00–4

Vinclozolin			
	GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
Viskosität			
	Ubbelohde-Viskosimeter	mikrokristalline Wachse	57.12.15–1
Vitamin A			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–63/1
		Lebensmittel (allgemein)	00.00–63/2
		diätetische Lebensmittel	49.00–3
Vitamin B₁			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–83
Vitamin B₂			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–84
Vitamin B₆			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–97
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00-130
Vitamin D			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–61
		diätetische Lebensmittel	49.00–1
Vitamin D₂ und Vitamin D₃			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00-61
Vitamin E			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–62
		Fette und Öle	13.00–30
Vitamin K₁			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–86
Wachsgehalt			
	Kapillarsäulen-Gaschromatographie	Olivöl und Oliventresteröle	13.04.01–2
Wasser			
	ISO 1442 und ISO 937	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–3(EG)
	Karl-Fischer-Titration	Milchfett-Erzeugnisse	02.15–1
		Lactose	02.17–1
		Fette und Öle	13.00–39
		Röstkaffee	46.02–1
		Kaffee-Extrakt	46.03–5
	Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
		Fleisch	06.00–64
		Fleischerzeugnisse	07.00–63
	Refraktometrisches Verfahren	Honig	40.00–2
	Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchpulver	02.07–20
	Trocknung 102 °C	Milchpulver	02.06–2(EG)
	Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Caseine, Caseinate	02.09–4
		Butter	04.00–24/1
	Trocknung 103 °C	Fleisch	06.00–3
		Fleischerzeugnisse	07.00–3
		Wurstwaren	08.00–3
	Trocknung 105 °C	Margarine	13.05–1
		Halbfettmargarine	13.06–1
	Zuverlässigkeit	Käsemasse, fettfrei	03.00–25
Wasser (Fremdwasser)			
	ISO 1442 und ISO 1443	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–4(EG)
Wasserabsorption			
	Filtration	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–1

Wasseraufnahme		
Differenzwägung	Hähne, Hühner und Hähnchen (Schlachtkörper)	06.35–1(EG)
Wasserextrakt		
Trocknung 103 °C	Tee	47.00–4
Wasserverlust		
Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–2(EG)
Wasserunlösliche Stoffe		
gravimetrisch	Honig	40.00–16
Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–2(EG)
Wasserverteilung		
Indikatorpapier-Verfahren	Butter	04.00–9
Wirkungswert		
Kjeldahl-Verfahren	Bentonit	57.13.14–2
Weizen (<i>Triticum L.</i>)		
Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–66
Xanthan		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Xylit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Xylol-Isomeren		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
Yersinien, präsumtiv pathogen		
Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–90
Yessotoxine		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
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

