Inhaltsverzeichnis

Allgemeiner Teil

Sachwortverzeichnis

Hinweis zur Änderung des § 35 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes

Geleitwort

Vorwort

Planung und statistische Auswertung
von Ringversuchen zur Validierung
von quantitativen Untersuchungsverfahren

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 1

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

00.00 Lebensmittel (allgemein)

L 00.00–2	1981-11	Nachweis und Bestimmung der Aflatoxine B_1, B_2, G_1 und G_2 in Lebensmitteln	(zurückgezogen (2025-04))
L 00.00–3(EG)	1981-11	Bestimmung des von Bedarfsgegenständen in Lebensmittel übergegangenen Vinylchlorids	(zurückgezogen (2014-02))
L 00.00–4	1982-05	Bestimmung von monomerem Acrylnitril in (Prüf-)Lebensmitteln	(zurückgezogen (2026-04))
L 00.00–5	1982-05	Ambulante Temperaturmessung bei gefrorenen und tiefgefrorenen Lebensmitteln	
L 00.00–6	1995-01	Bestimmung von primären aromatischen Aminen in wäßrigen Prüflebensmitteln	(zurückgezogen (2026-04))
L 00.00–7(EG)	2002-12	Probenahmeverfahren zur Kontrolle der Einhaltung der zulässigen Höchstwerte (Maximum Residue Levels – MRLS) für Pestizidrückstände in und auf Erzeugnissen pflanzlichen und tierischen Ursprungs	
L 00.00–8*)	1984-11	Immunchemischer Nachweis von Proteinen in Lebensmittel mit Hilfe von Präzipitationstechniken; Allgemeine Hinweise für die Qualitätskontrolle von Antisera	
L 00.00–9	1984-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	
L 00.00–10	1984-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln	
L 00.00–11*)	1984-11	Nachweis von Antioxidationsmitteln in Lebensmitteln	
L 00.00–12	1993-08	Bestimmung von polychlorierten Biphenylen (PCB) in Lebensmitteln	
L 00.00–13*)	1986-11	Nachweis von natürlichen Dickungsmitteln in Lebensmitteln	
L 00.00–14	1986-11	Messung der Radioaktivität von Lebensmitteln	(zurückgezogen (2022-04))
L 00.00–15	2002-12	Zusätzliche Multimethoden zum Nachweis und zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittel-Rückständen in Lebensmitteln	(zurückgezogen (2024-11))
L 00.00–16	2002-12	Zusätzliche Einzelmethoden zum Nachweis und zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittel-Rückständen in Lebensmitteln	(zurückgezogen (2024-11))
L 00.00–17	1987-11	Bestimmung von Nitrosaminen in Lebensmitteln	
L 00.00–18	2026-09	Bestimmung von ethanolfällbaren Gesamt-Ballaststoffen in Lebensmitteln; Enzymatisch-gravimetrisches Verfahren	
L 00.00–19/E,1-8		Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln	
	2015-06	E: Allgemeine und spezielle Festlegungen (nach DIN EN 13804)	
	2015-06	Teil 1: Druckaufschluss (nach DIN EN 13805)	
	1993-08	Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme	
	2004-07	Teil 3: Bestimmung von Blei, Cadmium und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (nach DIN EN 14083)	
	2026-04	Teil 4: Bestimmung des Gesamtquecksilbers in Lebensmitteln durch Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss (nach DIN EN 13806-1)	
	2001-07	Teil 5: Bestimmung von Selen mit der Atomabsorptionsspektrometrie(AAS)-Hydridtechnik	
	2001-07	Teil 6: Bestimmung von Gesamtarsen mit der Atomabsorptionsspektrometrie(AAS)-Hydridtechnik	
	2026-04	Teil 7: Bestimmung des Gesamtquecksilbers in Lebensmitteln durch Atomfluoreszenzspektrometrie (AFS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss (nach DIN EN 13806-2)	
	2026-04	Teil 8: Bestimmung des Gesamtquecksilbers in Lebensmitteln durch Atomabsorption direkt aus dem Lebensmittel (Feststoff AAS) (nach DIN EN 13806-3)	

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

*) einschließlich Berichtigung

00.00 Lebensmittel (allgemein) (Fortsetzung)

L 00.00–20	2021-07	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen; Teil 1: Nachweis von *Salmonella* spp. (nach DIN EN ISO 6579-1)	
L 00.00–20a	2004-12	Endgültige Bestätigung von Salmonellen	
L 00.00–21	1990-06	Bestätigung von Escherichia coli durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen	(2025-08 ersetzt durch L 00.80–1)
L 00.00–22	2018-03	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von *Listeria monocytogenes* und von *Listeria* spp.; Teil 2: Zählverfahren (nach DIN EN ISO 11290-2)	
L 00.00–23	1992-06	Allgemeine Hinweise zur Durchführung enzymatischer Analysen	
L 00.00–24*)	1993-08	Bestimmung von Benzol, Toluol und Xylol-Isomeren in Lebensmitteln	
L 00.00–25	1992-12	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren (nach DIN 10198-1)	(zurückgezogen (2011-01))
L 00.00–26(EG) und 27(EG)	1992-12	Probenahme und amtliche Kontrolle der Temperatur von tiefgefrorenen Lebensmitteln	
L 00.00–28	2001-07	Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 12856)	
L 00.00–29*)	2001-07	Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 12857)	
L 00.00–30	1998-09	Immunchemischer Nachweis von Gliadin in Lebensmitteln	(zurückgezogen (2023-12))
L 00.00–31*)	2001-07	Screeningverfahren zum Nachweis gentechnisch veränderter DNA-Sequenzen in Lebensmitteln durch den Nachweis von DNA-Sequenzen, die häufig in gentechnisch veränderten Organismen vorkommen	
L 00.00–32/1*)	2018-03	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 11290-1)	

*) einschließlich Berichtigung

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 2

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

00.00 Lebensmittel (allgemein)

L 00.00–33	2021-03	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem *Bacillus cereus*; Koloniezählverfahren bei 30 °C (nach DIN EN ISO 7932)
L 00.00–34	2010-09	Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte Neufassung der DFG-Methode S 19)
L 00.00–35	1998-09	UV-Photometrische Bestimmung von Dithiocarbamaten und/oder Thiuramdisulfiden in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft (Xanthogenatmethode)
L 00.00–36/1-2		Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln
	2004-07	Teil 1: Bestimmung von Gesamtbromid als anorganisches Bromid (nach DIN EN 13191-1)
	2004-07	Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (nach DIN EN 13191-2)
L 00.00–37	2013-08	Rückstandsanalyse von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln; Verteilung von Stoffen bei der Gelchromatographie und der Säulenchromatographie an Kieselgel (Tabelle)
L 00.00–38/1-4		Fettreiche Lebensmittel; Bestimmung von Pestiziden und polychlorierten Biphenylen (PCB)
	1998-09	Teil 1: Allgemeines (nach DIN EN 1528-1)
	1998-09	Teil 2: Extraktion des Fettes, der Pestizide und PCB und Bestimmung des Fettgehaltes (nach DIN EN 1528-2)
	1998-09	Teil 3: Reinigungsverfahren (nach DIN EN 1528-3)
	1998-09	Teil 4: Verfahren zur Bestimmung und Absicherung, Verschiedenes (nach DIN EN 1528-4)
L 00.00–39	2004-07	Nachweis von bestrahlten fetthaltigen Lebensmitteln; Gaschromatographische Untersuchung auf Kohlenwasserstoffe (nach DIN EN 1784)
L 00.00–40	2004-07	Nachweis von bestrahlten fetthaltigen Lebensmitteln; Gaschromatographisch/massenspektrometrische Untersuchung auf 2-Alkylcyclobutanone (nach DIN EN 1785)
L 00.00–41	1998-09	Nachweis von bestrahlten knochen- bzw. grätenhaltigen Lebensmitteln; Verfahren mittels ESR-Spektroskopie (nach DIN EN 1786)
L 00.00–42	2022-12	ESR-spektroskopischer Nachweis von bestrahlten cellulosehaltigen Lebensmitteln (nach DIN EN 1787)
L 00.00–43	2004-07	Thermolumineszenzverfahren zum Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, von denen Silikatmineralien isoliert werden können (nach DIN EN 1788)
L 00.00–44	1999-11	Bestimmung von Neohesperidin-Dihydrochalcon in Lebensmitteln
L 00.00–45	2025-04	Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von Mikroorganismen; Allgemeine Anforderungen und Definitionen (nach DIN EN ISO 22174)

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

00.00 Lebensmittel (allgemein) (Fortsetzung)

L 00.00–46/1-2		Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln	
	1999-11	Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (nach DIN EN 1988-1)	
	1999-11	Teil 2: Enzymatisches Verfahren (nach DIN EN 1988-2)	
L 00.00–47	1999-11	Bestimmung von Ethephon durch Headspace-Gaschromatographie in pflanzlichen Lebensmitteln	(zurückgezogen (2024-11))
L 00.00–48/1-3		Fettarme Lebensmittel; Multiverfahren zur gaschromatographischen Bestimmung von Pestizidrückständen	(ersetzt durch L 00.00–155/1-3, zurückgezogen (2026-11))
	1999-11	Teil 1: Allgemeines (nach DIN EN 12393-1)	
	1999-11	Teil 2: Verfahren zur Extraktion und Reinigung (nach DIN EN 12393-2)	
	1999-11	Teil 3: Verfahren zur Bestimmung und Absicherung (nach DIN EN 12393-3)	
L 00.00–49/1-3		Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen	
	1999-11*)	Teil 1: Spektralphotometrisches Verfahren (nach DIN EN 12396-1)	
	1999-11*)	Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (nach DIN EN 12396-2)	
	2001-07	Teil 3: UV-Spektralphotometrisches Xanthogenat-Verfahren (nach DIN EN 12396-3)	
L 00.00–50(EG)	2008-12	Probenahmeverfahren für die amtliche Kontrolle des Aflatoxingehalts bestimmter Lebensmittel	(zurückgezogen (2021-07))
L 00.00–50a(EG)	2008-12	Kriterien für die Probenaufarbeitung und für die Analysemethoden zur amtlichen Kontrolle des Gehalts an Mykotoxinen in Lebensmitteln	(zurückgezogen (2021-07))
L 00.00–51	2000-07	Bestimmung von BADGE und BADGE · 2HCl in Lebensmitteln	
L 00.00–52	2014-02	Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion (nach DIN 10135)	
L 00.00–53	2021-03	Grundlagen des Nachweises und der Bestimmung von Mikroorganismen in Lebensmitteln mittels Impedanz-Verfahren (nach DIN 10115)	
L 00.00–54	2025-04	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen (nach DIN EN ISO 6887-1)	
L 00.00–55	2024-08	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (*Staphylococcus aureus* und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (nach DIN EN ISO 6888-1)	
L 00.00–56	2024-08	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (*Staphylococcus aureus* und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma-Fibrinogen-Agar-Medium (nach DIN EN ISO 6888-2)	
L 00.00–57	2006-12	Horizontales Verfahren zur Zählung von *Clostridium perfringens* in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren (nach DIN EN ISO 7937)	(2024-11 ersetzt durch L 00.00–189/2)
L 00.00–58	2000-07	Gaschromatographische Bestimmung von Amitraz und Vinclozolin sowie ihren 2,4-Dimethylanilin bzw. 3,5-Dichloranilin enthaltenden Metaboliten in Lebensmitteln	
L 00.00–59	2008-12	Bestimmung von Isomalt, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 15086)	
L 00.00–60	2001-07	Bestimmung von Thiram in pflanzlichen Lebensmitteln mittels HPLC	

*) einschließlich Berichtigung

00.00 Lebensmittel (allgemein) (Fortsetzung)

L 00.00–61	2010-01	Bestimmung von Cholecalciferol (Vitamin D_3) oder Ergocalciferol (Vitamin D_2) in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 12821)
L 00.00–62	2015-06	Bestimmung von Vitamin E (α-, β-, γ- und δ-Tocopherol) in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (nach DIN EN 12822)

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 3

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

00.00 Lebensmittel (allgemein)

L 00.00–63/1-2		Bestimmung von Vitamin A in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie	
	2015-06	Teil 1: Bestimmung von all-E-Retinol und 13-Z-Retinol (nach DIN EN 12823-1)	
	2001-07	Teil 2: Bestimmung von β-Carotin (nach DIN EN 12823-2)	
L 00.00–64(EG)	2012-07	Verfahren zur Probenahme für die amtliche Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD in bestimmten Lebensmitteln	(zurückgezogen (2012-07))
L 00.00–65(EG)	2012-07	Probenvorbereitung und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle von Lebensmitteln auf Einhaltung des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	(zurückgezogen (2012-07))
L 00.00–66	2002-05	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels enzymgebundenen Fluoreszenzimmunoessay (nach DIN 10121)	(zurückgezogen (2024-04))
L 00.00–67	2018-10	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels Impedanz-Verfahren (nach DIN 10120)	
L 00.00–68	2023-12	Horizontales Verfahren für den Nachweis von *Escherichia coli* O157 in Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 16654)	
L 00.00–69	2003-12	Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	
L 00.00–70(EG)	2002-12	Probenahmeverfahren für die amtliche Kontrolle der Ochratoxin-A-Gehalte in bestimmten Lebensmitteln	(zurückgezogen (2021-07))
L 00.00–71(EG)	2002-12	Probenvorbereitung und Kriterien für die Analyseverfahren zur amtlichen Kontrolle der Ochratoxin-A-Gehalte in bestimmten Lebensmitteln	(zurückgezogen (2021-07))
L 00.00–72	2002-12	Bestimmung der Zuckeralkohole (Lactit, Maltit, Xylit, Sorbit und Mannit) in Lebensmitteln	(2010-09 ersetzt durch L 00.00–59)
L 00.00–73	2009-06	Rückstandsanalyse von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln (Tabellarische Auflistung der relativen Retentionszeiten von Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen bei der gaschromatographischen Bestimmung)	(zurückgezogen (2024-11))
L 00.00–74(V)	2002-12	Hochdruckflüssigchromatographische Bestimmung von Pymetrozin in pflanzlichen Lebensmitteln	(zurückgezogen (2024-11))
L 00.00–75	2008-12	Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln; LC-MS-Verfahren	
L 00.00–76	2008-12	Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln; LC-MS/MS-Verfahren	
L 00.00–77(EG)	2004-07	Probenahmeverfahren für die amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF) sowie zur Bestimmung dioxinähnlicher PCB in bestimmten Lebensmitteln	(zurückgezogen (2015-06))
L 00.00–78(EG)	2004-07	Probenvorbereitung und Anforderungen an Untersuchungsverfahren zur amtlichen Kontrolle des Gehalts an Dioxinen (PCDD/PCDF) und zur Bestimmung von dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln	(zurückgezogen (2015-06))
L 00.00–79	2022-12	ESR-spektroskopischer Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, die kristallinen Zucker enthalten (nach DIN EN 13708)	

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

00.00 Lebensmittel (allgemein) (Fortsetzung)

L 00.00–80	2004-07	Nachweis der Bestrahlung von Lebensmitteln mit Epifluoreszenz-Filtertechnik/aerober mesophiler Keimzahl (DEFT/APC); Screening-verfahren (nach DIN EN 13783)	(zurückgezogen (2026-11))
L 00.00–81	2004-07	DNA-Kometentest zum Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln; Screeningverfahren (nach DIN EN 13784)	(zurückgezogen (2026-11))
L 00.00–82	2010-09	Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln mit photostimulierter Lumineszenz (nach DIN EN 13751)	
L 00.00–83	2015-06	Bestimmung von Vitamin B_1 in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (nach DIN EN 14122)	
L 00.00–84	2015-06	Bestimmung von Vitamin B_2 in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (nach DIN EN 14152)	
L 00.00–85	2011-01	Bestimmung von Vitamin C mit HPLC (nach DIN EN 14130)	(zurückgezogen (2018-10))
L 00.00–86	2004-07	Bestimmung von Vitamin K_1 mit HPLC (nach DIN EN 14148)	
L 00.00–87	2004-07	Mikrobiologische Bestimmung von Folat (nach DIN EN 14131)	
L 00.00–88/1-2		Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen	
	2023-04	Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (nach DIN EN ISO 4833-1)	
	2023-04	Teil 2: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (nach DIN EN ISO 4833-2)	
L 00.00–89	2019-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen – Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (nach DIN EN ISO 6887-4)	
L 00.00–90	2018-03	Horizontales Verfahren zum Nachweis von präsumtiv pathogenen *Yersinia enterocolica* (nach DIN EN ISO 10273)	
L 00.00–91	2006-12	Horizontales Verfahren für den Nachweis von *Shigella* spp. In Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 21567)	
L 00.00–92	2021-03	Nachweis von Verotoxinen in Lebensmitteln tierischer Herkunft mit einem immunologischen Testsystem (nach DIN 10118)	
L 00.00–93	2008-12	Bestimmung von Iod in Lebensmitteln; ICP-MS-Verfahren (nach DIN EN 15111)	
L 00.00–94	2006-09	Bestimmung des Inulingehaltes in Lebensmitteln; Enzymatisches Verfahren	
L 00.00–95(V)	2006-12	Qualitativer Nachweis von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln; PCR-Verfahren	(zurückgezogen (2025-04))
L 00.00–96(V)	2006-12	Qualitativer Nachweis von *Campylobacter jejuni* und *Campylobacter coli* in Lebensmitteln durch Amplifizierung spezifischer Gensequenzen mit der PCR	(zurückgezogen (2025-04))
L 00.00–97	2006-12	Bestimmung von Vitamin B_6 (einschließlich glycosidisch gebundener Verbindungen) in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 14663)	
L 00.00–98	2007-04	Qualitativer Nachweis von *Salmonella* spp. in Lebensmitteln; Real-time PCR-Verfahren	
L 00.00–99	2018-10	Bestimmung der aeroben mesophilen Keimzahl in Lebensmitteln; Zählung von Mikroorganismen mittels Impedanzverfahren (nach DIN 10122)	
L 00.00–100	2006-12	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (*Staphylococcus aureus* und andere Spezies); Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (nach DIN EN ISO 6888-3)	

00.00 Lebensmittel (allgemein) (Fortsetzung)

L 00.00–101	2007-04	Bestimmung der Benzimidazole-Fungizide Carbendazim, Thiabendazol und Benomyl (als Carbendazim) in fettarmen Lebensmitteln; HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Festphasenextraktion (nach DIN EN 14333-1)	(zurückgezogen (2017-10))
L 00.00–102	2007-04	Bestimmung der Benzimidazole-Fungizide Carbendazim, Thiabendazol und Benomyl (als Carbendazim) in fettarmen Lebensmitteln; HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Gelpermationschromatographie (nach DIN EN 14333-2)	(zurückgezogen (2017-10))
L 00.00–103	2007-04	Bestimmung der Benzimidazole-Fungizide Carbendazim, Thiabendazol und Benomyl (als Carbendazim) in fettarmen Lebensmitteln; HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung (nach DIN EN 14333-3)	(zurückgezogen (2017-10))
L 00.00–104	2007-04	Bestimmung von 3-Monochlorpropan-1,2-diol; GC/MS-Verfahren (nach DIN EN 14573)	

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 4

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

00.00 Lebensmittel (allgemein)

L 00.00–105	2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten; Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (nach DIN EN ISO 21570)	
L 00.00–106	2006-12	Bestimmung der Konzentrationen und Enantiomerenverhältnisse chiraler Aromastoffe in Lebensmitteln	
L 00.00–107/1-2		Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von *Campylobacter* spp.	
	2024-04	Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 10272-1)	
	2024-04	Teil 2: Koloniezählverfahren (nach DIN EN ISO 10272-2)	
L 00.00–108	2007-04	Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem *Bacillus cereus* in Lebensmitteln; Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 21871)	
L 00.00–109	2007-12	Anforderungen an die Probenvorbereitung für den qualitativen Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (nach DIN EN ISO 20837)	(2025-04 ersetzt durch L 00.00–45)
L 00.00–110	2007-12	Anforderungen an die Amplifikation und den Nachweis bei qualitativen Verfahren zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (nach DIN EN ISO 20838)	(2025-04 ersetzt durch L 00.00–45)
L 00.00–111/1-2		Probenvorbereitungsverfahren zur Bereitstellung der Parallelproben für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln	
	2025-04	Teil 1: Verfahren zur Nasshomogenisierung	
	2025-04	Teil 2: Verfahren zur Trockenhomogenisierung	
L 00.00–112	2007-12	Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln durch real-time RT-PCR	
L 00.00–113	2015-03	Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln; LC-MS/MS-Verfahren mit Methanolextraktion und Reinigung an Diatomeenerde (nach DIN EN 15637)	
L 00.00–114	2007-12	Rückstandsanalyse von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln (Tabellarische Auflistung von Precursor-Ionen und typischen Fragmenten sowie weiterer Messparameter von Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen zur Bestimmung mittels gekoppelter Flüssigchromatographie/Tandem-Massenspektrometrie)	(zurückgezogen (2024-11))
L 00.00–115	2018-10	Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dipersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln – Modulares QuEChERS-Verfahren (nach DIN EN 15662)	
L 00.00–115/1	2015-03	Neufassung der Multimethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS)	(2018-10 ersetzt durch L 00.00-115)

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

00.00 Lebensmittel (allgemein) (Fortsetzung)

L 00.00–116	2007-12	Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus *Agrobacterium tumefaciens* (T-nos) in Lebensmitteln; Screening-Verfahren
L 00.00–117	2008-06	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln; Probenahmestrategien (nach DIN CEN/TS 15568)
L 00.00–118	2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln; Qualitative, auf Nukleinsäuren basierende Verfahren (nach DIN EN ISO 21569)

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 4a

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

00.00 Lebensmittel (allgemein)

L 00.00–119	2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln; Nukleinsäureextraktion (nach DIN EN ISO 21571)	
L 00.00–120	2023-04	Untersuchung auf molekulare Biomarker in Lebensmitteln – Immunochemische Verfahren zum Nachweis und zur Quantifizierung von Proteinen (nach DIN EN ISO 21572)	
L 00.00–121	2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln; Allgemeine Anforderungen und Definitionen (nach DIN EN ISO 24276)	
L 00.00–122	2008-06	Nachweis von bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenzen aus dem Blumenkohlmosaikvirus (CaMV 35S-Promotor, P35S) sowie aus *Agrobacterium tumefaciens* (T-nos) in Lebensmitteln Screening-Verfahren	
L 00.00–123	2025-04	Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 7218)	
L 00.00–124	2008-12	Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus dem *bar*-Gen von *Streptomyces hygroscopicus* in Lebensmitteln; Screening-Verfahren	
L 00.00–125*)	2008-12	Nachweis der CTP2-CP4-EPSPS-Gensequenz zum Screening auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln; Konstrukt-spezifisches Verfahren	
L 00.00–126	2013-01	Bestimmung von Sucralose in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 16155)	
L 00.00–127	2011-01	Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit Flammen-AAS und Graphitofen-AAS nach Druckaufschluss (nach DIN EN 15764)	
L 00.00–128	2011-01	Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (nach DIN EN 15765)	
L 00.00–129	2010-01	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln; Immunoassay (nach DIN 10123)	(zurückgezogen (2024-04))
L 00.00–130	2015-06	Bestimmung von Vitamin B_6 in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (nach DIN EN 14164)	
L 00.00–131	2010-09	Erfassung des Hygienestatus in Lebensmitteln durch ATP-Messung mittels Biolumineszenz (nach DIN 10124)	
L 00.00–132/1-3		Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven *Escherichia coli* in Lebensmitteln	
	2021-03	Teil 1: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid (nach DIN ISO 16649-1)	
	2021-03	Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid (nach DIN ISO 16649-2)	
	2019-03	Teil 3: Nachweis und Bestimmung der wahrscheinlichen Keimzahl unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid (nach DIN EN ISO 16649-3)	

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

*) einschließlich Berichtigung

00.00 Lebensmittel (allgemein) (Fortsetzung)

L 00.00–133/1-2		Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von *Enterobacteriaceae* in Lebensmitteln	
	2018-03	Teil 1: Nachweis von *Enterobacteriacae* (nach DIN ISO 21528-1)	
	2019-12	Teil 2: Koloniezähltechnik (nach DIN ISO 21528-2)	
L 00.00–134	2010-09	Bestimmung von Cumarin in zimthaltigen Lebensmitteln mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS	
L 00.00–135	2011-01	Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (nach DIN EN 15763)	
L 00.00–136	2011-01	Bestimmung von Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen und Metaboliten in Wasser mittels HPLC und Tandem-Massenspektrometrie	
L 00.00–137	2012-01	Kalibrierung und quantitative Auswertung chromatographischer Methoden für die Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und organischen Kontaminanten	(2025-08 ersetzt durch L 00.00–199)
L 00.00–138	2012-07	Leistungsmerkmale zum Nachweis und zur quantitativen Bestimmung von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion (PCR)	
L 00.00–139	2012-07	Allgemeine Anforderungen und Begriffe zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln mit der Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR)	(2025-04 ersetzt durch L 00.00–45)
L 00.00–140/1	2014-08	Bestimmung des Cholesteringehaltes in cholesterinarmen, stärkefreien Lebensmitteln; Gaschromatographisches Verfahren	
L 00.00–140/2	2014-08	Bestimmung des Cholesteringehaltes in cholesterinarmen, stärkehaltigen Lebensmitteln; Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau	
L 00.00–141	2013-01	Nachweis der P-nos-Sequenz zum Screening auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln mittels real-time PCR; Element-spezifisches Verfahren	
L 00.00–142	2013-01	Nachweis des DNA-Sequenzübergangs von dem nos-Promotor in das nptII-Gen zum Screening auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln mittels real-time PCR; Konstrukt-spezifisches Verfahren	
L 00.00–143	2013-01	Bestimmung des Gehaltes an Isomaltulose in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren	
L 00.00–144	2019-07	Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES (nach DIN EN 16943)	
L 00.00–145	2013-01	Bestimmung von unerwünschten Stoffen des Anhangs III Teil B der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 in flüssigen Lebensmitteln mittels GC-MS	
L 00.00–146	2013-08	Empfehlungen zur Probenahme bei Verdacht auf virale Lebensmittelinfektionen	

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 5

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

00.00 Lebensmittel (allgemein)

L 00.00–147/1	2022-04	Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln mittels Real-time-RT-PCR; Teil 1: Verfahren zur Quantifizierung (nach DIN EN ISO 15216-1)	
L 00.00–147/2 (V)	2014-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Hepatitis A-Virus und Norovirus in Lebensmitteln; Teil 2: Verfahren für den qualitativen Nachweis; Real-time-RT-PCR	(2021-07 ersetzt durch L 12.03–1)
L 00.00–148	2014-02	Nachweis einer DNA-Sequenz des FMV-Promotors (pFMV) in Lebensmitteln mittels real-time PCR; Element-spezifisches Verfahren	
L 00.00–149	2014-08	Bestimmung von Lycopin und β-Carotin in Lebensmitteln; HPLC-UV-Verfahren	
L 00.00–150(V)	2014-08	Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden *Escherichia coli* (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (nach DIN CEN ISO/TS 13136)	
L 00.00–151	2020-02	Nachweis von Lebensmittelallergenen in Lebensmitteln mit molekularbiologischen Verfahren; Allgemeine Betrachtungen (nach DIN EN 15634-1)	
L 00.00–152	2014-08	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln; Teil 6: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Proben aus der Primärproduktion (nach DIN EN ISO 6887-6)	
L 00.00–153	2014-08	Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln; Primärproduktion – Probenahmetechniken (nach DIN EN ISO 13307)	
L 00.00–154*)	2014-08	Nachweis von CTP2-CP4-EPSPS-, *pat*- und *bar*-Sequenzen in Lebensmitteln mittels Triplex real-time PCR; Konstrukt-spezifisches und Element-spezifische Verfahren	
L 00.00–155/1-3		Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mit GC oder LC-MS/MS	
	2015-03	Teil 1: Allgemeines (nach DIN EN 12393-1)	(zurückgezogen (2026-11))
	2015-03	Teil 2: Verfahren zur Extraktion und Reinigung (nach DIN EN 12393-2)	(zurückgezogen (2026-11))
	2015-03	Teil 3: Verfahren zur Bestimmung und Absicherung (nach DIN EN 12393-3)	(zurückgezogen (2026-11))
L 00.00–156/1-2		Bestimmung von N-Methylcarbamat-Rückständen in fettarmen Lebensmitteln	
	2015-03	Teil 1: HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Festphasenextraktion (nach DIN EN 14185-1)	(zurückgezogen (2020-11))
	2015-03	Teil 2: HPLC-Verfahren mit Reinigung auf einer Kieselgur-Säule (nach DIN EN 14185-2)	(zurückgezogen (2024-11))
L 00.00–157	2020-11	Bestimmung von Aluminium in Lebensmitteln mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) (nach DIN EN 17264)	
L 00.00–158	2020-11	Bestimmung von Aluminium in Lebensmitteln mittels optischer Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES) (nach DIN EN 17265)	

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

*) einschließlich Berichtigung

00.00 Lebensmittel (allgemein) (Fortsetzung)

L 00.00–159	2016-03	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mit Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS) (nach DIN EN 16618)
L 00.00–160	2016-03	Bestimmung von Benzo[a]pyren, Benz[a]anthracen, Chrysen und Benzo[b]fluoranthen in Lebensmitteln mit Gaschromatographie und Massenspektrometrie (GC-MS) (nach DIN EN 16619)
L 00.00–161	2021-11	Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien (nach DIN EN ISO 11133)
L 00.00–162	2022-04	Bestimmung von Sorbinsäure und Benzoesäure in Lebensmitteln tierischen Ursprungs (HPLC-Verfahren)
L 00.00–163	2018-03	Bestimmung von Melamin und Cyanursäure in Lebensmitteln mit Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-MS/MS) (nach DIN EN 16858)
L 00.00–164	2018-06	Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs mittels LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/ Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE
L 00.00–165	2019-03	Quantitative Bestimmung von emetischem Toxin (Cereulid) mittels LC-MS/MS (nach DIN EN ISO 18465)

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 5a

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

00.00 Lebensmittel (allgemein)

L 00.00–166	2019-03	Horizontales Verfahren zum Nachweis von *Cronobacter* spp. (nach ISO 22964)
L 00.00–167	2019-03	Nachweis und Bestimmung von Fisch in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
L 00.00–168	2024-04	Bestimmung von Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Tl, U und Zn mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektromie (ICP-MS) nach Druckaufschluss (nach DIN EN 17851)
L 00.00–169	2019-07	Nachweis und Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln mittels real-time PCR
L 00.00–170	2020-05	Nachweis von DNA aus Säugetieren und Geflügel in Lebensmitteln mittels real-time PCR auf Basis des Myostatin-Gens
L 00.00–171	2020-05	Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln; HPLC-UV-Verfahren
L 00.00–172	2020-11	Multiverfahren mit LC-MS/MS zum Screening auf Aflatoxin B1, Deoxynivalenol, Fumonisin B1 und B2, Ochratoxin A, T2-Toxin, HT-2-Toxin und Zearalenon in Lebensmitteln außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder (nach DIN EN 17279)
L 00.00–173	2020-11	DNA-Barcoding von Säugetieren und Vögeln in Lebensmitteln anhand definierter mitochondrialer Cytochrom-b- und Cytochrom-c-Oxidase-I-Gensegmente
L 00.00–174	2022-04	Bestimmung von Lactose in lactosearmen/-freien Lebensmitteln und von Fructose in fructosearmen/-freien Lebensmitteln mittels Hochleistungs-Anionenaustausch-Chromatographie und gepulster amperometrischer Detektion (HPAEC-PAD)
L 00.00–175	2022-04	Nachweis und Bestimmung von Erdnuss, Haselnuss, Walnuss und Cashew in Lebensmitteln mittels Real-time PCR
L 00.00–176	2022-12	Nachweis von flankierenden Ti-Plasmid-(AgroBorder)-Sequenzen sowie einer Sequenz des Cassava Vein Mosaic Virus Promotor-pat-Konstruktes (P-CsVMV-pat) zum Screening auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln mittels Multiplex real-time PCR (Konstrukt- und Element-spezifisches Verfahren)
L 00.00–177	2022-12	Temperaturleistungsprüfung für Thermocycler für die Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von Mikroorganismen in Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 20836)
L 00.00–178	2023-04	Horizontales Verfahren zur Zählung psychrotropher Mikroorganismen (nach DIN ISO 17410)
L 00.00–179	2023-04	Mindestleistungsanforderungen für die Glutenbestimmung mit ELISA (nach DIN EN 17254)
L 00.00–180	2023-04	Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln; Nachweis von pathogenen *Yersinia enterocolitica* und *Yersinia pseudotuberculosis* (nach DIN CEN ISO/TS 18867)
L 00.00–181	2023-04	Horizontales Verfahren für den immunenzymatischen Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen in Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 19020)
L 00.00–182	2023-04	Nachweis von AquAdvantage-Lachs (Event EO-1α) in Lebensmitteln mittels real-time PCR (Konstrukt-spezifisches Verfahren)

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

00.00 Lebensmittel (allgemein) (Fortsetzung)

L 00.00–183	2023-04	Gesamtgenomsequenzierung zur Typisierung und Charakterisierung von *Salmonella enterica*, *Listeria monocytogenes*, thermotoleranten *Campylobacter* spp. und Shigatoxin-bildenden sowie kommensalen *Escherichia coli*, die aus Lebensmitteln isoliert wurden	(2025-08 ersetzt durch L 00.80–2)
L 00.00–184	2023-04	Nachweis einer 16S rDNA Barcoding Region von Säugetieren und Geflügel mittels Next Generation Sequencing (DNA-Metabarcoding) in Lebensmitteln	
L 00.00–185	2023-08	Multiverfahren für die Bestimmung von Aflatoxinen, Deoxynivalenol, Fumonisinen, Ochratoxin A, T-2-Toxin, HT-2-Toxin und Zearalenon mittels LC-MS/MS (nach DIN EN 17641)	
L 00.00–186	2023-08	Bestimmung von Citrinin in Lebensmitteln mit HPLC-MS/MS (nach DIN EN 17203)	
L 00.00–187/1-2		Anforderungen und Leitfaden zur Durchführung von Challenge-Tests bei Lebensmitteln	
	2023-08	Teil 1: Challenge-Tests zur Untersuchung von Wachstumspotenzial, Zeit der lag-Phase und maximaler Wachstumsrate (nach DIN EN ISO 20976-1)	
	2023-08	Teil 2: Challenge-Tests zur Untersuchung von Inaktivierungspotenzial und kinetischer Parameter (nach DIN EN ISO 20976-2)	
L 00.00–188	2023-08	Gesamtgenomsequenzierung zur Typisierung und genomischen Charakterisierung von Bakterien; Allgemeine Anforderungen und Leitfaden (nach DIN EN ISO 23418)	
L 00.00–189/1-3		Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von *Clostridium* spp.	
	2023-12	Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden *Clostridium* spp. durch Koloniezählverfahren (nach DIN EN ISO 15213-1)	
	2024-11	Teil 2: Zählung von *Clostridium perfringens* durch Koloniezählverfahren (nach DIN EN ISO 15213-2)	
	2025-04	Teil 3: Nachweis von *Clostridium perfringens* (nach DIN CEN ISO/TS 15213-3)	
L 00.00–190	2023-12	Horizontales Verfahren zur Bestimmung von *Vibrio* spp.; Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathologenen *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio cholerae* und *Vibrio vulnificus* (nach DIN EN ISO 21872-1)	
L 00.00–191	2023-12	Nachweis von Lebensmittelallergenen mit flüssigkeitschromatographisch-massenspektrometrischen Verfahren; Allgemeine Betrachtungen (nach DIN EN 17644)	

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 5b

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

00.00 Lebensmittel (allgemein)

L 00.00–192	2024-04	Probenvorbereitung für die Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln	
L 00.00–193/1-3		Nachweis von Lebensmittelallergenen mit immunologischen Verfahren	
	2026-09	Teil 1: Allgemeine Betrachtungen (nach DIN CEN/TS 15633-1)	
	2024-04	Teil 2: Quantitative Bestimmung von Haselnuss mit einem Enzym-Immunoassayverfahren unter Verwendung von monoklonalen Antikörpern und Proteindetektion mit Bicinchoninsäure (nach DIN EN 15633-2)	
	2024-04	Teil 3: Quantitative Bestimmung von Haselnuss mit einem Enzym-Immunoassayverfahren unter Verwendung von polyklonalen Antikörpern und Proteindetektion nach Lowry (nach DIN CEN/TS 15633-3)	
L 00.00–194	2024-04	Verfahren zur Identifizierung und zum Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln (Nukleinsäureverfahren); Allgemeine Anforderungen und Definitionen (nach DIN EN ISO 20813)	
L 00.00–195	2024-08	Bestimmung von wasserlöslichen Vitaminen in Lebensmitteln; LC-MS/MS Verfahren	
L 00.00–196	2024-08	Viskosimetrie; Messung der kinematischen Viskosität mit dem Ubbelohde-Viskosimeter; Teil 1: Bauform und Durchführung der Messung (nach DIN 53000-1)	
L 00.00–197	2026-04	Schnellmethode zur Bestimmung mehrerer hochpolarer Pestizide und ihrer Metaboliten in Lebensmitteln nach Extraktion mit angesäuertem Methanol und Messung mittels LC- oder IC-MS/MS (QuPPe-Methode) (nach DIN EN 18032)	
L 00.00–198	2024-11	Mindestleistungsanforderungen für die quantitative Bestimmung der Lebensmittelallergene Milch, Ei, Erdnuss, Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Weizen, Lupine, Sesam, Senf, Soja, Sellerie, Fisch, Mollusken und Krustentiere (nach DIN EN 17855)	
L 00.00–199	2025-08	Anleitung zur Kalibrierung und quantitativen Bestimmung von Pestizidrückständen und organischen Kontaminanten mit chromatographischen Verfahren (nach DIN CEN/TS 17061)	
L 00.00–200	2025-08	Nachweis von Adenoviren auf Lebensmittel-Oberflächen mittels real-time PCR	
L 00.00–201	2025-11	Nachweis und Bestimmung von Schwarzem bzw. Braunem Senf, Weißem Senf, Sellerie und Pistazie in Lebensmitteln mittels real-time PCR	
L 00.00–202	2026-04	Nachweis und Bestimmung von Soja, Mandel und Sesam in Lebensmitteln mittels Multiplex real-time PCR	
L 00.00–203	2026-04	Nachweis von Soja in Lebensmitteln mittels LAMP	
L 00.00–204	2026-04	Nachweise der T-*E*9 und T-*g*7 Terminatorsequenzen zum Screening auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Pflanzen in Lebensmitteln mittels real-time PCR (Einzelnachweise); Element-spezifische Verfahren	(Übernahme der Methode G 30.40–22)

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

00.00 Lebensmittel (allgemein) (Fortsetzung)

L 00.00–205	2026-09	Nachweis der bar-T-nos-Gensequenz zum Screening auf Bestandteile aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Lebensmitteln mittels real-time PCR; Konstrukt-spezifisches Verfahren
L 00.00–206	2026-09	Bestimmung von Tropanalkaloiden (Atropin und Scopolamin) in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
L 00.00–207	2026-09	Bestimmung von C- und/oder N-Isotopenverhältnissen in Lebensmitteln mittels Elementaranalyse mit Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie (EA-IRMS) (nach DIN EN 18054)
L 00.00–208	2026-11	DNA-Barcoding von Pflanzen anhand definierter Barcoding-Sequenzen
L 00.00–209	2026-11	Bestimmung des $^{13}C/^{12}C$-Isotopenverhältnisses von Vanillin mittels Gaschromatographie-Combustion-Isotopenverhältnismassenspektrometrie (GC-C-IRMS)

00.80 Isolate

L 00.80–1	1990-06	Bestätigung von *Escherichia coli* durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen
L 00.80–2	2023-04	Gesamtgenomsequenzierung der Typisierung und Charakterisierung von *Salmonella enterica, Listeria monocytogenes,* thermotoleranten *Campylobacter* spp. und Shigatoxin-bildenden sowie kommensalen *Escherichia coli*, die aus Lebensmitteln isoliert wurden
L 00.80–3	2025-08	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen; Teil 4: Identifizierung von monophasischen *Salmonella Typhimurium* (1,4,[5],12:i:-) durch Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (nach DIN EN ISO 6579-4)

*) einschließlich Ergänzung

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 5c

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

00.90 Sensorik (allgemein)

L 00.90–1	2021-03	Sensorische Prüfung; Allgemeine Grundlagen (nach DIN 10950)	
L 00.90–2	2015-06	Sensorische Analyse; Allgemeiner Leitfaden für die Gestaltung von Prüfräumen (nach DIN EN ISO 8589)	
L 00.90–4	2011-01	Sensorische Prüfverfahren; Rangordnungsprüfung (nach DIN ISO 8587)	
L 00.90–6	2015-06	Sensorische Prüfverfahren; Einfach beschreibende Prüfung (nach DIN 10964)	
L 00.90–7	2021-11	Sensorische Prüfverfahren; Dreiecksprüfung (nach DIN EN ISO 4120)	
L 00.90–8	2019-12	Sensorische Prüfverfahren; Paarweise Vergleichsprüfung (nach DIN EN ISO 5495)	
L 00.90–9*)	2014-08	Sensorische Analyse; Methodologie; Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit (nach DIN ISO 3972)	
L 00.90–10	2024-04	Sensorische Analyse; Auswahl und Schulung von Prüfpersonen (nach DIN EN ISO 8586)	
L 00.90–11/1-4		Sensorische Prüfverfahren; Profilprüfung	(2017-10 ersetzt durch L 00.90–22)
	2002-05	Teil 1: Konventionelles Profil (nach DIN 10967-1)	
	2002-05	Teil 2: Konsensprofil (nach DIN 10967-2)	
	2002-05	Teil 3: Freies Auswahlprofil (nach DIN 10967-3)	
	2003-12	Teil 4: Prüfpläne (nach DIN 10967-4)	
L 00.90–12	2019-03	Sensorische Analyse; Beurteilung (Ermittlung und Überprüfung) der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln (nach DIN ISO 16779)	
L 00.90–13	2004-12	Sensorische Prüfverfahren; Intensitätsprüfung (nach DIN 10966)	(zurückgezogen (2018-10))
L 00.90–14	2019-03	Sensorische Prüfverfahren; Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung (nach DIN 10969)	
L 00.90–15	2004-12	Sensorische Prüfverfahren; „A“ – „nicht A“-Prüfung (nach DIN 10972)	(2025-08 ersetzt durch L 00.90–27)
L 00.90–16	2006-12	Sensorische Prüfverfahren; Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung (nach DIN 10975)	
L 00.90–17	2015-06	Sensorische Prüfverfahren; Innerhalb/Außerhalb-Prüfung (In/out test) (nach DIN 10973)	
L 00.90–18	2007-04	Sensorische Prüfverfahren; Zeitintensitätsprüfung (nach DIN 10970)	
L 00.90–19	2019-03	Sensorische Prüfverfahren; Duo-Trio-Prüfung (nach DIN EN ISO 10399)	
L 00.90–20	2021-07	Sensorische Analyse; Allgemeiner Leitfaden für die Durchführung hedonischer Prüfungen in einem kontrollierten Umfeld; Verbrauchertests (nach DIN EN ISO 11136)	

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

*) einschließlich Berichtigung

00.90 Sensorik (allgemein) (Fortsetzung)

L 00.90–21	2021-03	Sensorische Analyse; Prüfverfahren; Sequentialanalyse (nach DIN ISO 16820)
L 00.90–22	2017-10	Sensorische Prüfverfahren; Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils (nach DIN EN ISO 13299)
L 00.90–23	2013-08	Sensorische Analyse; Prüfverfahren; Balancierte unvollständige Blockpläne (nach DIN ISO 29842)
L 00.90–24	2021-07	Sensorische Analyse; Sensorische Claims; Überprüfung produktbezogener und vergleichender Claims (nach DIN 10977)
L 00.90–25	2022-08	Sensorische Prüfung; Difference from Control-Test (DfC-Test) (nach DIN 10976)
L 00.90–26	2024-08	Sensorische Analyse; Vokabular (nach DIN EN ISO 5492 und DIN EN ISO 5492 Änderung 1)
L 00.90–27	2025-08	Sensorische Analyse; Prüfverfahren; „A“ – „nicht A“-Prüfung (nach DIN ISO 8588)

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 5d

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

01.00 Milch

L 01.00–00	1994-05	Bestimmung der Keimzahl in Milch; Gußverfahren; Verfahren zur Qualitätssicherung im Laboratorium	
L 01.00–1	2021-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (nach DIN EN ISO 6887-5)	
L 01.00–2*)	1991-12	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	
L 01.00–3	2025-08	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Verfahren mit festem Nährboden (nach DIN 10172-3)	
L 01.00–5	2006-12	Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten	(2025-11 ersetzt durch L 00.00–88/1 und L 00.00–88/2)
L 01.00–6	1997-01	Nachweis von Hemmstoffen in Milch; Agar-Diffusions-Verfahren (Blättchentest)	
L 01.00–7	2002-05	Bestimmung des Säuregrades von Milch und flüssigen Milchprodukten nach Soxhlet-Henkel (nach DIN 10316)	
L 01.00–9	2012-01	Bestimmung des Fettgehaltes in Milch; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (nach DIN EN ISO 1211)	
L 01.00–10/1-5		Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch	
	2016-03	Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (nach DIN EN ISO 8968-1)	
	2002-12	Teil 2: Blockaufschluss-Verfahren (Makroverfahren) (nach DIN EN ISO 8968-2)	(2016-03 ersetzt durch L 01.00–10/1)
	2019-12	Teil 4: Bestimmung des Nichtproteinstickstoff-Gehaltes (nach DIN EN ISO 8968-4)	
	2019-12	Teil 5: Bestimmung des Proteinstickstoff-Gehaltes	(Durchführung nach L 01.00–10/4)
L 01.00–11*)	1996-02	Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch; Agar-Diffusions-Verfahren mit *Bacillus stearothermophilus* (Brillantschwarz-Reduktionstest)	
L 01.00–12	1982-11	Bestimmung der Phosphataseaktivität in Milch	(Durchführung nach L 02.06–7(EG))
L 01.00–13	1990-06	Nachweis von Salmonellen in Milch	(Durchführung nach L 00.00–20)
L 01.00–14	1982-11	Nachweis und Bestimmung von Aflatoxin M_1 in Milch und Milchprodukten; Schuller-Methode	(zurückgezogen (2024-11))
L 01.00–15	1987-06	Nachweis und Bestimmung von Aflatoxin M_1 in Milch und Milchpulver	(zurückgezogen (2024-11))
L 01.00–17	2016-10	Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren (nach DIN 10344)	
L 01.00–19	1984-05	Bestimmung des Pyruvatgehalts von Milch; Referenzverfahren (nach DIN 10193)	(zurückgezogen (2018-10))

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

*) einschließlich Berichtigung

01.00 Milch (Fortsetzung)

L 01.00–20	2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (nach DIN 10342)	
L 01.00–21	1986-05	Bestimmung der Mikrokoloniezahl in Milch; Elektronische Mikrokoloniezählung (Routineverfahren) (nach DIN 10195-2)	(zurückgezogen (2018-10))
L 01.00–22	1986-05	Bestimmung der Mikrokoloniezahl in Milch; Optische Mikrokoloniezählung (nach DIN 10195-1)	(zurückgezogen (2018-10))
L 01.00–25	1997-09	Bestimmung der *Escherichia coli* in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	(2025-04 ersetzt durch L 01.00–98/1)
L 01.00–26/1-2		Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Milch und Milchprodukten	
	2011-01	Teil 1: Enzymatisches Verfahren (nach DIN 10335)	
	2016-10	Teil 2: Reflektometrisches Verfahren (Screening-Verfahren) (nach DIN 10054)	
L 01.00–27	1988-12	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren (nach DIN 10348)	
L 01.00–28	2021-03	Aräometrische Bestimmung der Dichte von Milch (nach DIN 10459)	
L 01.00–29	2019-12	Bestimmung des Gefrierpunktes von Milch; Thermistor-Kryoskop-Verfahren (nach DIN EN ISO 5764)	
L 01.00–31	1988-12	Bestimmung des Lactulosegehaltes von Milch	
L 01.00–32	1994-05	Bestimmung der Alkalischen Phosphatase-Aktivität in Milch; Enzymatisches Verfahren (nach DIN 10337)	
L 01.00–33	1988-12	Nachweis von Staphylokokken-Thermonuclease in Milch; Referenzverfahren (nach DIN 10197)	(2024-11 ersetzt durch L 01.00–97)
L 01.00–34	1989-12	Bestimmung von Aflatoxin M_1 in Milch und Milchpulver mit Hilfe des Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA); Screening-Verfahren	(zurückgezogen (2025-04))
L 01.00–35	1990-06	Bestimmung von niedrigsiedenden Halogenkohlenwasserstoffen in Milch	(Durchführung nach L 13.04–1, m. Ä.)
L 01.00–36	1990-06	Bestimmung des Nitratgehaltes in Milch und Milchprodukten; Xylenol-Verfahren	
L 01.00–37	1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren	
L 01.00–38	2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Magermilch, Molke und Buttermilch; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (nach DIN EN ISO 7208)	
L 01.00–39	1995-01	Nachweis der Tierart bei Milch, Milchprodukten und Käse mit Hilfe der isoelektrischen Fokussierung (PAGIF)	
L 01.00–40	2000-07	Bestimmung des Molkenproteinanteils im Gesamtprotein von Milch, Milchprodukten und Käse; Polarographische Methode	(zurückgezogen (2025-08))
L 01.00–41	1991-12	Bestimmung des Phosphatidwertes in Milch, Milcherzeugnissen und Käse	
L 01.00–42(EG) bis 52(EG)	2010-09	Analyse und Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Milch	(zurückgezogen (2010-09))
L 01.00–43	2010-09	Leitfaden zur Probenahme von Milch und Milchprodukten (nach DIN EN ISO 707)	
L 01.00–53	1992-12	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Milch und Milchprodukten; Verfahren mit selektiver Anreicherung (nach DIN 10198-2)	(zurückgezogen (2018-10))

*) einschließlich Berichtigung

01.00 Milch (Fortsetzung)

L 01.00–54	1992-12	Bestimmung der *Escherichia coli* in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime (nach DIN 10183-3)	
L 01.00–55	1993-08	Bestimmung von Chloramphenicol in Milch	(zurückgezogen (2021-03))
L 01.00–56	1983-08	Bestimmung von Chloramphenicol in Milch	(zurückgezogen (2021-03))
L 01.00–57	1995-01	Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten; Spatelverfahren (nach DIN 10192-5)	(zurückgezogen (2021-07))
L 01.00–58	1995-01	Bestimmung des Caseingehaltes sowie des Casein- und Molkenproteinanteils am Gesamtprotein von Milch und Milchprodukten; Casein-Phosphor-Verfahren (nach DIN 10464)	
L 01.00–59	1995-01	Nachweis und Bestimmung von Fremdfetten in Milchfett anhand einer gaschromatographischen Triglyceridanalyse (nach DIN 10336)	(2020-05 ersetzt durch L 01.00–87)

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 6

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

01.00 Milch

L 01.00–60	2002-12	Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Milch und Milchprodukten; Verfahren nach Dumas (nach DIN EN ISO 14891)	
L 01.00–61	1997-01	Bestimmung des Gehaltes der fettfreien Trockenmasse von Milch	
L 01.00–62	1997-09	Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch; Agar-Diffusionsverfahren mit *Bacillus cereus* (TTC-Reduktionstest)	
L 01.00–63	1997-09	Bestimmung von D-Gluconsäure (D-Gluconat) in Milch und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren (nach DIN 10471)	
L 01.00–64	1997-09	Bestimmung des Molkenprotein- und Caseinanteils am Gesamtprotein von Milch und Milchprodukten; Elektrophoretisches Verfahren (nach DIN 10472)	
L 01.00–65	1997-09	Bestimmung des Gehaltes an säurelöslichem Ø-Laktoglobulin in hitzebehandelter Milch; Umkehrphasen-hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren (nach DIN 10473)	
L 01.00–66	1998-09	Bestimmung von Sulfonamiden in Milch; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Routineverfahren	(zurückgezogen (2021-03))
L 01.00–67	1998-09	Suchverfahren auf das Vorhandensein von Sulfadimidin-Rückständen in Milch; Screeningverfahren mit ELISA im Mikrotitersystem	(zurückgezogen (2021-03))
L 01.00–68	1998-09	Suchverfahren auf das Vorhandensein von Chloramphenicol-Rückständen in Milch; Screeningverfahren mit ELISA im Mikrotitersystem	
L 01.00–70	2002-05	Suchverfahren auf das Vorhandensein von Streptomycin- und Dihydrostreptomycin-Rückständen in Milch; Screeningverfahren mit ELISA im Mikrotitersystem	
L 01.00–71(V)	2000-07	Bestimmung von Dapson in Milch; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Routineverfahren	(nach L 01.00–66; zurückgezogen (2021-03))
L 01.00–72	2011-01	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37 °C (nach DIN 10198)	
L 01.00–73(V)	2000-07	Bestimmung von Rückständen an Oxytetracyclin, Tetracyclin, Chlortetracyclin und deren Epimeren, Doxycyclin und Demeclocyclin in Milch; HPLC-Methode	(nach L 06.00–48; zurückgezogen (2021-03))
L 01.00–74/1-2		Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten	
	2022-04	Teil 1: Allgemeine Anleitung für die Anwendung butyrometrischer Verfahren und technischer Lieferbedingungen für Amylalkohol (nach DIN 10479-1)	
	2002-12	Teil 2: Produktspezifische Anforderungen (nach DIN 10479-2)	
L 01.00–75	2018-10	Bestimmung des Molkenprotein- und Caseinanteils im Gesamtprotein von Milch und Milchprodukten; Derivativspektroskopisches Verfahren (nach DIN 10470)	
L 01.00–76	2021-11	Bestimmung des Gehaltes an Aflatoxin M_1 in Milch und Milchpulver; Reinigung durch Immunaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (nach DIN EN ISO 14501)	
L 01.00–77	2002-05	Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (nach DIN 10477)	
L 01.00–78	2018-06	Milch und flüssige Milcherzeugnisse; Leitfaden für die Anwendung der Mittel-Infrarot-Spektroskopie (nach DIN EN ISO 9622)	

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

01.00 Milch (Fortsetzung)

L 01.00–79/1-3		Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Milch	
	2006-12	Teil 1: Verfahren mit Cadmiumreduktion und Spektrometrie (nach DIN EN ISO 14673-1)	
	2006-12	Teil 2: Verfahren mit segmentierter Fließanalyse (Routineverfahren) (nach DIN EN ISO 14673-2)	
	2006-12	Teil 3: Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse mit In-line-Dialyse (Routineverfahren) (nach DIN EN ISO 14673-3)	
L 01.00–80	2006-09	Bestimmung der Chinolone Ciprofloxacin, Danofloxacin, Enrofloxacin und Marbofloxacin in Milch; HPLC-Verfahren	(zurückgezogen (2021-03))
L 01.00–81(V)	2006-09	Bestimmung der Rückstände von Avermectinen in Milch; HPLC-Verfahren	(Durchführung nach L 06.00–54(V))
L 01.00–82	2024-11	Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase; Teil 1: Fluorimetrisches Verfahren für Milch und flüssige Milchprodukte (nach DIN EN ISO 11816-1)	
L 01.00–83	2009-06	Bestimmung des Nitratgehaltes in Milch und Milchprodukten; Verfahren mit enzymatischer Reduktion und Molekülabsorptionsspektrometrie nach Griess-Reaktion (nach DIN EN ISO 20541)	
L 01.00–84(V)	2009-06	Bestimmung von Rückständen an Makroliden und Lincosamiden in Nieren und Milch mittels LC-MS/MS	(Durchführung nach L 06.00–57)
L 01.00–85	2011-01	Bestimmung von Rückständen der Antibiotika-Gruppen Macrolide, Lincosamide, Chinolone, Tetracycline, Sulfonamide und Trimethoprim in Milch, HPLC-MS/MS-Verfahren	
L 01.00–86	2012-01	Bestimmung des Citronensäuregehaltes in Milch und Milcherzeugnissen; Enzymatisches Verfahren (nach DIN 10325)	
L 01.00–87	2020-05	Bestimmung der Reinheit des Milchfetts in Milch und Milcherzeugnissen; Gaschromatographische Triglyceridanalyse (nach DIN EN ISO 17678)	
L 01.00–88	2012-07	Bestimmung von Amphenicol-Rückständen in Milch, HPLC-MS/MS-Verfahren	(Durchführung nach L 06.00–60)
L 01.00–89	2012-07	Bestimmung von Chloramphenicol-Rückständen in Milch mittels GC-MS	(Durchführung nach L 06.00–61)
L 01.00–90	2014-02	Bestimmung des Lactosegehaltes in lactosereduzierter Milch und lactosereduzierten Milchprodukten in Gegenwart von Glucose; Enzymatisches Verfahren	
L 01.00–91	2020-11	Bestimmung von NSAID-Rückständen in Milch; HPLC-MS/MS-Verfahren	
L 01.00–92*)	2016-03	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes von Milch und Milchprodukten; Spektralphotometrisches Verfahren	
L 01.00–93	2016-03	Bestimmung des Gehaltes an Harnstoff und Ammoniak in Milch; Photometrisches Verfahren (nach DIN 10484)	
L 01.00–94/1-3		Sensorische Analyse von Milch, Milchprodukten, Käse und Butter	
	2025-08	Teil 1: Rekrutierung, Auswahl, Schulung und Monitoring von Prüfpersonen (nach DIN ISO 22935-1)	
	2025-08	Teil 2: Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung (nach DIN ISO 22935-2)	
	2025-08	Teil 3: Leitfaden für die Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvergabe (nach DIN ISO 22935-3)	
L 01.00–95**)	2023-08	Bestimmung des Chloridgehaltes von Milch, Milcherzeugnissen, Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmitteln für Erwachsene; Potentiometrisches Titrationsverfahren (nach DIN ISO 21422)	
L 01.00–96	2025-11	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch, Milchprodukten, Käse, Butter und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Referenzverfahren (nach DIN 10186)	

*) einschließlich Berichtigung

**) einschließlich Ergänzung

01.00 Milch (Fortsetzung)

L 01.00–97	2024-11	Nachweis der durch koagulase-positive Staphylokokken gebildeten Thermonuklease in Milch und Milcherzeugnissen (nach DIN ISO 8870)	
L 01.00–98/1-2		Bestimmung von *Escherichia coli* in Milch und Milcherzeugnissen	
	2025-04	Teil 1: Verfahren mit flüssigem Nährmedium (nach DIN 10183-1)	
	2025-04	Teil 2: Membran-Agar-Verfahren (nach DIN 10183-2)	
L 01.00–99	2025-04	Screeningverfahren für den Nachweis von Hemmstoffen in Milch und Milcherzeugnissen (nach DIN 10064)	
L 01.00–100*)	2025-04	Nachweis der Tierarten Rind, Schaf und Ziege in Milch, Milchprodukten und Käse mittels real-time PCR	

01.01 Milch, unbearbeitete

L 01.01–1	1998-09	Zählung somatischer Zellen in Rohmilch; Fluoreszenzoptische Zählung	
L 01.01–2	1986-05	Nachweis von *Streptococcus agalactiae* in Rohmilch	(zurückgezogen (2026-11))
L 01.01–3	1990-06	Zählung somatischer Zellen in Rohmilch; Mikroskopische Zählung somatischer Zellen	
L 01.01–4	1992-12	Bestimmung von Chloramphenicol-Rückständen in Milch; Screening-Verfahren mit dem RIA	(zurückgezogen (2021-03))
L 01.01–5	2012-01	Nachweis von Hemmstoffen in Sammelmilch; Agar-Diffusions-Verfahren (Brillantschwarz-Reduktionstest)	
L 01.01–6	1997-09	Bestimmung der Keimzahl in Milch; Fluoreszenzmikroskopische Zählung von Mikroorganismen (Routineverfahren)	(zurückgezogen (2026-09))
L 01.01–7	2002-05	Bestimmung der Keimzahl in Rohmilch; Durchflusszytometrische Zählung von Mikroorganismen (Routineverfahren)	
L 01.01–8	2004-12	Infrarotspektrophotometrische Inhaltsstoffbestimmung in Rohmilch; Funktionsprüfung der Geräte (nach DIN 10478)	(zurückgezogen (2018-06))

01.01/02 Milch, unbearbeitete und bearbeitete, auch eiweißangereicherte

L 01.01/02–1	1988-12	Sensorische Prüfung und Bewertung von Konsummilch (nach DIN 10462)	(zurückgezogen (2018-10))
L 01.01/02–2(V)	1997-09	Bestimmung von Benzylpenicillin, Phenoxymethylpenicillin, Oxacillin, Cloxacillin und Dichloxacillin in Milch; Kapillargaschromatographie (Vorläufige prävalidierte Methode)	(zurückgezogen (2025-08))

01.02 Milch, bearbeitete, auch eiweißangereicherte

L 01.02–1	1988-12	Bestimmung von Lipopolysacchariden gramnegativer Bakterien in ultrahocherhitzter Milch und sterilisierter Milch; Limulus-Mikrotiter-Test	(zurückgezogen (2026-09))
L 01.02–2	1988-12	Bestimmung von Lipopolysacchariden gramnegativer Bakterien in ultrahocherhitzter Milch und sterilisierter Milch; Limulus-Röhrchentest	(zurückgezogen (2026-09))
L 01.02–3(EG) bis 10(EG)	1993-08	Analyse- und Testverfahren für wärmebehandelte Milch, enthaltend: Teil 3: Allgemeine Bestimmungen Teil 4: Entnahme von Proben wärmebehandelter Milch Teil 5: Bestimmung des Trockenmassegehalts Teil 6: Bestimmung des Fettgehalts Teil 7: Bestimmung des Gesamtgehalts an fettfreier Trockenmasse Teil 8: Bestimmung des Gesamtstickstoffgehalts der Milch Teil 9: Bestimmung des Eiweißgehalts Teil 10: Bestimmung der Dichte	

02.00 Milchprodukte ausgenommen 03.00 Käse und 04.00 Butter

L 02.00–1	2021-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milchprodukten	(Durchführung nach L 01.00–1)
L 02.00–2	1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milchprodukten; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	(Durchführung nach L 01.00–2)

*) einschließlich Berichtigung

02.00 Milchprodukte (Fortsetzung)

L 02.00–3	2025-08	Bestimmung der coliformen Keime in Milchprodukten; Verfahren mit festem Nährboden	(Durchführung nach L 01.00–3)
L 02.00–5	1980-09	Bestimmung der Keimzahl in Milchprodukten; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 01.00–5)
L 02.00–6	2002-05	Bestimmung des Säuregrades von flüssigen Milchprodukten nach Soxhlet-Henkel	(Durchführung nach L 01.00–7)
L 02.00–7	2020-02	Bestimmung des Fettgehaltes von Milchprodukten nach Röse-Gottlieb	(Durchführung nach L 01.00–38)
L 02.00–8	1990-06	Nachweis von Salmonellen in Milchprodukten	(Durchführung nach L 00.00–20)
L 02.00–9	2025-04	Bestimmung des Lactose- und Galactosegehalts von Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–17)
L 02.00–10	1990-06	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milchprodukten; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 01.00–37)
L 02.00–11	2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–20)
L 02.00–12	2009-06	Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Milchprodukten und Speiseeis; Enzymatisches Verfahren (nach DIN 10326)	
L 02.00–15	1987-06	Bestimmung der *Escherichia coli* in Milchprodukten; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	(nach L 01.00–25; 2025-04 ersetzt durch L 01.00–98/1)
L 02.00–16/1	2011-01	Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–26/1)
L 02.00–16/2	2010-09	Bestimmung des L- und D-Milchsäuregehaltes (L- und D-Lactat) in Milchprodukten; Reflektometrisches Verfahren (Screening-Verfahren)	(Durchführung nach L 01.00–26/2)
L 02.00–17	1988-12	Nachweis von Staphylokokken-Thermonuclease in Milchprodukten; Referenzverfahren	(nach L 01.00–33; 2024-11 ersetzt durch L 01.00–97)
L 02.00–18	1990-06	Bestimmung des Nitratgehaltes in Milchprodukten; Xylenol-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–36)
L 02.00–19	1991-12	Bestimmung des Molkenproteinanteils im Gesamtprotein von Milchprodukten; Polarographische Methode	(nach L 01.00–40; zurückgezogen (2025-08))
L 02.00–20	1991-12	Nachweis der Tierart bei Milchprodukten mit Hilfe der isoelektrischen Fokussierung (PAGIF)	(Durchführung nach L 01.00–39)
L 02.00–21	1992-12	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Milchprodukten; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 01.00–53; zurückgezogen (2018-10))
L 02.00–22	1992-12	Bestimmung der *Escherichia coli* in Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	(Durchführung nach L 01.00–54)
L 02.00–23	1995-01	Bestimmung der Keimzahl in Milchprodukten; Spatelverfahren	(nach L 01.00–57; zurückgezogen (2021-07))
L 02.00–24	1997-01	Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Milchprodukten; Verfahren nach Dumas	(Durchführung nach L 01.00–60)
L 02.00–25	1997-09	Bestimmung von D-Gluconsäure (D-Gluconat) in Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–63)
L 02.00–26	2011-01	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Milchprodukten; Kolonienzählverfahren bei 37 °C	(Durchführung nach L 01.00–72)
L 02.00–27	2002-05	Bestimmung der Gesamtasche von Milchprodukten	(Durchführung nach L 01.00–77)
L 02.00–28	2002-05	Bestimmung von Sorbinsäure in Milchprodukten	(nach L 03.00–31; zurückgezogen (2025-08))
L 02.00–29	2002-12	Bestimmung von Nitrit und Nitrat in Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren (Farbtest) (nach DIN 10476)	(2009-06 ersetzt durch L 01.00–83)
L 02.00–30	2006-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Milchprodukten; Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse mit Inline-Dialyse (Routineverfahren)	(Durchführung nach L 01.00–79/3)

02.00 Milchprodukte (Fortsetzung)

L 02.00–31	2006-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Milchprodukten; Verfahren mit segmentierter Fließanalyse (Routineverfahren)	(Durchführung nach L 01.00–79/2)
L 02.00–32	2006-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Milchprodukten; Verfahren mit Cadmiumreduktion und Spektrometrie	(Durchführung nach L 01.00–79/1)
L 02.00–33	2020-05	Bestimmung der Reinheit des Milchfetts in Milchprodukten; gaschromatographische Triglyceridanalyse	(Durchführung nach L 01.00–87)
L 02.00–34	2024-11	Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase; Teil 1: Fluorimetrisches Verfahren für flüssige Milchprodukte	(Durchführung nach L 01.00–82)
L 02.00–35	2011-01	Qualitativer Nachweis von Noroviren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR	
L 02.00–36	2012-01	Qualitativer Nachweis von Rotaviren in angesäuerten Milchprodukten mittels real-time RT-PCR	
L 02.00–37	2014-02	Bestimmung des Lactosegehaltes in lactosereduzierten Milchprodukten in Gegenwart von Glucose; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–90)
L 02.00–38	2016-03	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes von Milchprodukten, Spektralphotometrisches Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–92)
L 02.00–39	2023-08	Bestimmung des Chloridgehaltes von Milchprodukten; Potentiometrisches Titrationsverfahren	(Durchführung nach L 01.00–95)
L 02.00–40	2023-08	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milcherzeugnissen; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 01.00–96)
L 02.00–41	2025-04	Bestimmung von *Escherichia coli* in Milchprodukten; Teil 2 Membran-Agar-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–98/2)
L 02.00–42	2025-04	Screeningverfahren für den Nachweis von Hemmstoffen in Milchprodukten	(Durchführung nach L 01.00–99)
L 02.00–43	2025-04	Nachweis der Tierarten Rind, Schaf und Ziege in Milchprodukten mittels real-time PCR	(Durchführung nach L 01.00–100)
L 02.00-44/1-3		Sensorische Analyse von Milchprodukten	
	2025-08	Teil 1: Rekrutierung, Auswahl, Schulung und Monitoring von Prüfpersonen	(Durchführung nach L 01.00–94/1)
	2025-08	Teil 2: Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung	(Durchführung nach L 01.00–94/2)
	2025-08	Teil 3: Leitfaden für die Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvergabe	(Durchführung nach L 01.00–94/3)
L 02.00–45	2026-09	Zählung von Bifidobakterien in Milchprodukten und Säuglingsnahrung auf Milchbasis; Koloniezählverfahren (nach DIN EN ISO 29981)	

02.02 Joghurterzeugnisse, auch eiweißangereicherte

L 02.02–1	1991-12	Bestimmung des Phosphatidwertes in Joghurterzeugnissen	(Durchführung nach L 01.00–41)
L 02.02–2	1994-05	Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Joghurterzeugnissen	(Durchführung nach L 00.00–28)
L 02.02–3	1996-02	Bestimmung von Natriumcyclamat in Sahneerzeugnissen	(Durchführung nach L 00.00–29)
L 02.02–4	1997-09	Nachweis einer gentechnischen Veränderung von *Streptococcus thermophilus* in Joghurt durch Amplifizierung der veränderten DNA-Sequenz mit Hilfe der PCR (Polymerase Chain Reaction) und Hybridisierung des PCR-Produktes mit einer DNA-Sonde	(zurückgezogen (2024-11))
L 02.02–5	1999-11	Bestimmung von Neohesperidin-Dihydrochalcon in Joghurterzeugnissen	(Durchführung nach L 00.00–44)

02.04 Buttermilcherzeugnisse, auch eiweißangereicherte

L 02.04–1	1995-01	Bestimmung der Dichte des Hitzeserums von Buttermilch (nach DIN 10318)	
L 02.04–2	1982-11	Bestimmung der Phosphataseaktivität von Buttermilch	(Durchführung nach L 02.06–7(EG))
L 02.04–3	1991-12	Bestimmung des Phosphatidwertes in Buttermilcherzeugnissen	(Durchführung nach L 01.00–41)

02.05 Sahneerzeugnisse, auch eiweißangereicherte

L 02.05–1	1988-12	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Sahne (Rahm); Referenzverfahren	(Durchführung nach L 01.00–27)
L 02.05–2	2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Sahne; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (nach DIN EN ISO 2450)	
L 02.05–3	1991-12	Bestimmung des Phosphatidwertes in Sahneerzeugnissen	(Durchführung nach L 01.00–41)
L 02.05–5	1996-02	Bestimmung von Natriumcyclamat in Sahneerzeugnissen	(Durchführung nach L 00.00–29)

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 7

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

02.06 Kondensmilcherzeugnisse

L 02.06–E(EG) und 1(EG) bis 8(EG)	1981-01	Analysenverfahren bezüglich der Zusammensetzung bestimmter teilweise oder ganz getrockneter, haltbar gemachter Milchprodukte; enthaltend: Einführung (Vorbereitung der Analysenprobe u. a.) Teil 1: Bestimmung der Trockenmasse (Kondensmilch) Teil 2: Bestimmung des Wassergehalts (Milchpulver) Teil 3: Bestimmung des Fettgehalts (Röse-Gottlieb-Methode) (Kondensmilch) Teil 4: Bestimmung des Fettgehalts (Röse-Gottlieb-Methode) (Milchpulver) Teil 5: Bestimmung des Saccharosegehalts (polarimetrische Methode) (Kondensmilch) Teil 6: Bestimmung des Milchsäure- und Lactatgehalts (Milchpulver) Teil 7: Bestimmung der Phosphataseaktivität (modifiziertes Sanders- und Sagar-Verfahren) (Milchpulver) Teil 8: Bestimmung der Phosphataseaktivität (Aschaffenburg- und Mullen-Verfahren) (Milchpulver)	
L 02.06–9(EG) bis 11(EG)	1988-05	Methoden für die Probenahme von Dauermilcherzeugnissen; enthaltend: Allgemeine Bestimmungen Teil 1: Entnahme eingedickter Milch Teil 2: Probenahme von Trockenmilch	
L 02.06–12	2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Kondensmilch und gezuckerter Kondensmilch; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (nach DIN EN ISO 1737)	

02.07 Trockenmilcherzeugnisse

L 02.07–1	1987-06	Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Verfahren für Trockenmilcherzeugnisse (nach DIN 10191-2)	(2025-04 ersetzt durch L 01.00–1)
L 02.07–2	1987-03	Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(zurückgezogen (2025-08))
L 02.07–3	1982-11	Bestimmung der Phosphataseaktivität von Buttermilchpulver	(Durchführung nach L 02.06–7(EG))
L 02.07–4	1982-11	Bestimmung der Phosphataseaktivität von Molkenpulver	(Durchführung nach L 02.06–7(EG))
L 02.07–5	1982-11	Nachweis und Bestimmung von Aflatoxin M_1 in Milchprodukten (Milchpulver); Schuller-Methode	(nach L 01.00–14; zurückgezogen (2024-11))
L 02.07–6	1987-06	Nachweis und Bestimmung von Aflatoxin M_1 in Milchpulver	(nach L 01.00–15; zurückgezogen (2024-11))
L 02.07–7	1987-06	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Trockenmilcherzeugnissen; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 01.00–37)
L 02.07–8	1989-12	Bestimmung von Aflatoxin M_1 in Milchpulver mit Hilfe des Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA); Screening-Verfahren	(nach L 01.00–34; zurückgezogen (2025-04))
L 02.07–9	1991-12	Bestimmung des Phosphatidwertes in Trockenmilcherzeugnissen	(Durchführung nach L 01.00–41)

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

02.07 Trockenmilcherzeugnisse (Fortsetzung)

L 02.07–10	1992-12	Bestimmung der *Escherichia coli* in Trockenmilcherzeugnissen; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	(Durchführung nach L 01.00–54)
L 02.07–11	1992-12	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Trockenmilcherzeugnissen; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 01.00–53; zurückgezogen (2018-10))
L 02.07–12	1995-01	Bestimmung des Caseingehaltes sowie des Casein- und Molkenproteinanteils am Gesamtprotein von Milch- und Molkenpulver; Casein-Phosphor-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–58)
L 02.07–13	1997-09	Bestimmung des Molkenprotein- und Caseinanteils am Gesamtprotein von Milchpulver; Elektrophoretisches Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–64)
L 02.07–14	2001-07	Bestimmung des Molkenprotein- und Caseinanteils im Gesamtprotein von Milch- und Molkenpulver; Derivativspektroskopisches Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–75)
L 02.07–15	2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Milch- und Trockenmilcherzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (nach DIN EN ISO 1736)	
L 02.07–16	2021-11	Bestimmung des Gehaltes an Aflatoxin M_1 in Milchpulver; Reinigung durch Immunaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungsflüssigkeitschromatographie	(Durchführung nach L 01.00–76)
L 02.07–17	2006-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Magermilchpulver; Verfahren mit Cadmiumreduktion und Spektrometrie	(Durchführung nach L 01.00–79/1)
L 02.07–18	2006-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Trockenmilcherzeugnissen; Verfahren mit segmentierter Fließanalyse (Routineverfahren)	(Durchführung nach L 01.00–79/2)
L 02.07–19	2006-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Trockenmilcherzeugnissen; Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse mit In-line-Dialyse (Routineverfahren)	(Durchführung nach L 01.00–79/3)
L 02.07–20	2024-04	Bestimmung des Wassergehaltes in Milchpulver und Trockenmilcherzeugnissen; Referenzverfahren (nach DIN EN ISO 5537)	

02.08 Molken

L 02.08–1	1982-11	Bestimmung der Phosphataseaktivität von Molken	(Durchführung nach L 02.06–7(EG))
L 02.08–3	2006-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Molkenpulver; Verfahren mit Cadmiumreduktion und Spektrometrie	(Durchführung nach L 01.00–79/1)

02.09 Milcheiweißerzeugnisse

L 02.09–1	1986-05	Bestimmung der freien Acidität von Caseinen; Referenzverfahren (nach DIN 10450)	
L 02.09–2	1986-05	Bestimmung der gebundenen Asche von Caseinen; Referenzverfahren (nach DIN 10451)	(2023-04 ersetzt durch L 02.09–11)
L 02.09–3	1986-05	Bestimmung der Asche von Labcaseinen und Caseinaten; Referenzverfahren (nach DIN 10452)	(2023-04 ersetzt durch L 02.09–12)
L 02.09–4	1986-05	Bestimmung des Wassergehalts von Caseinen und Caseinaten; Referenzverfahren (nach DIN 10453)	(2023-04 ersetzt durch L 02.09–13)
L 02.09–5	1986-05	Bestimmung des Proteingehaltes von Caseinen und Caseinaten; Referenzverfahren (nach DIN 10454)	(2021-11 ersetzt durch L 01.00–10/1)
L 02.09–6	2018-10	Bestimmung des pH-Wertes von Caseinen und Caseinaten; Referenzverfahren (nach DIN 10456)	(2023-04 ersetzt durch L 02.09–14)
L 02.09–7(EG)	1987-03	Bestimmungen für die Probeentnahme von Kaseinen und Kaseinaten	
L 02.09–8	1997-09	Bestimmung des Molkenprotein- und Caseinanteils am Gesamtprotein von Milcheiweißerzeugnissen; Elektrophoretisches Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–64)
L 02.09–9	2001-07	Bestimmung des Molkenprotein- und Caseinanteils im Gesamtprotein von Casein und Caseinaten; Derivativspektroskopisches Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–75)

02.09 Milcheiweißerzeugnisse (Fortsetzung)

L 02.09–10	2006-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Milcheiweißerzeugnissen; Verfahren mit Cadmiumreduktion und Spektrometrie	(Durchführung nach L 01.00–79/1)
L 02.09–11	2023-04	Bestimmung der „gebundenen Asche“ in Caseinen (Referenzverfahren) (nach DIN ISO 5544)	
L 02.09–12	2023-04	Bestimmung der Asche in Labcaseinen und Caseinaten (Referenzverfahren) (nach DIN ISO 5545)	
L 02.09–13	2023-04	Bestimmung des Wassergehaltes in Caseinen und Caseinaten (Referenzverfahren) (nach DIN ISO 5550)	
L 02.09–14	2023-04	pH-Wert-Bestimmung in Caseinen und Caseinaten (Referenzverfahren) (nach DIN ISO 5546)	
L 02.09–15	2023-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Caseinen und Caseinaten; Gravimetrisches Verfahren	(Durchführung nach L 03.00–42)

02.15 Milchfetterzeugnisse

L 02.15–1	2014-08	Bestimmung des Wassergehaltes in Milchfett-Erzeugnissen; Karl-Fischer-Verfahren (nach DIN EN ISO 5536)	

02.17 Milchzuckererzeugnisse

L 02.17–1	2014-08	Bestimmung des Wassergehaltes in Lactose; Karl-Fischer-Verfahren (nach DIN EN ISO 12779)	

03.00 Käse

L 03.00–1	2021-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Käse	(Durchführung nach L 01.00–1)
L 03.00–2	1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Käse; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	(Durchführung nach L 01.00–2)
L 03.00–3	2025-08	Bestimmung der coliformen Keime in Käse; Verfahren mit festem Nährboden	(Durchführung nach L 01.00–3)
L 03.00–5	1982-11	Nachweis und Bestimmung von Aflatoxin M_1 in Käse; Schuller-Methode	(nach L 01.00–14; zurückgezogen (2024-11))
L 03.00–7	1990-06	Nachweis von Salmonellen in Käse	(Durchführung nach L 00.00–20)
L 03.00–8	2007-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Gravimetrisches Verfahren nach Schmid-Bondzynski-Ratzlaff; Referenzverfahren (nach DIN EN ISO 1735)	(2023-04 ersetzt durch L 03.00–42)
L 03.00–9	2007-04	Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse; Referenzverfahren (nach DIN EN ISO 5534)	
L 03.00–10	2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–20)
L 03.00–11	2007-12	Bestimmung des Chloridgehaltes in Käse und Schmelzkäse; Potentiometrisches Titrationsverfahren (nach DIN EN ISO 5943)	
L 03.00–12	1986-05	Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Käse; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 02.00–12)
L 03.00–15	1987-06	Bestimmung der *Escherichia coli* in Käse; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	(nach L 01.00–25; 2025-04 ersetzt durch L 01.00–98/1)
L 03.00–16	1990-06	Bestimmung des Nitratgehaltes in Käse; Xylenol-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–36)

03.00 Käse (Fortsetzung)

L 03.00–17	1990-12	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes von Käse und Schmelzkäse; Spektralphotometrisches Verfahren (nach DIN 10324)	
L 03.00–18	1991-12	Bestimmung des Molkenproteinanteils im Gesamtprotein von Käse; Polarographische Methode	(nach L 01.00–40; zurückgezogen (2025-08))
L 03.00–19	1991-12	Bestimmung des Phosphatidwertes in Käse	(Durchführung nach L 01.00–41)
L 03.00–20	1991-12	Nachweis der Tierart bei Käse mit Hilfe der isoelektrischen Fokussierung (PAGIF)	(Durchführung nach L 01.00–39)
L 03.00–21	1992-12	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Käse; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 01.00–53; zurückgezogen (2018-10))
L 03.00–22	1992-12	Bestimmung der *Escherichia coli* in Käse; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	(Durchführung nach L 01.00–54)
L 03.00–23	1995-01	Bestimmung der Keimzahl in Käse; Spatelverfahren	(nach L 01.00–57; zurückgezogen (2021-07))
L 03.00–24	1998-09	Nachweis einer Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) von Käse (Camembert) durch Detektion strahleninduzierter Kohlenwasserstoffe	(Durchführung nach L 00.00–39)
L 03.00–25	1997-01	Bestimmung des Gehaltes an Wasser in der fettfreien Käsemasse	
L 03.00–26	1997-01	Bestimmung des Gehaltes an Fett in der Trockenmasse von Käse und Schmelzkäse	
L 03.00–27	1997-01	Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Käse; Verfahren nach Dumas	(Durchführung nach L 01.00–60)
L 03.00–28	1997-09	Bestimmung von D-Gluconsäure (D-Gluconat) in Käse; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–63)
L 03.00–29	2000-07	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Käse; Koloniezählverfahren bei 37 °C	(Durchführung nach L 01.00–72)
L 03.00–30	2002-05	Bestimmung der Gesamtasche von Käse	(Durchführung nach L 01.00–77)
L 03.00–31	2002-05	Bestimmung von Sorbinsäure in Käse und Milchprodukten; Photometrische Bestimmung nach Wasserdampfdestillation	(zurückgezogen (2025-08))
L 03.00–32	2006-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Käse; Verfahren mit Cadmiumreduktion und Spektrometrie	(Durchführung nach L 01.00–79/1)
L 03.00–33	2006-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Käse; Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse mit In-line-Dialyse (Routineverfahren)	(Durchführung nach L 01.00–79/3)
L 03.00–34	2006-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Käse; Verfahren mit segmentierter Fließanalyse (Routineverfahren)	(Durchführung nach L 01.00–79/2)
L 03.00–35	2002-12	Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Käse; Enzymatisches Verfahren	(nach L 02.00–29; 2009-06 ersetzt durch L 01.00–83)
L 03.00–36	2025-11	Bestimmung der alkalischen Phosphatase; Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse (nach DIN EN ISO 11816-2)	
L 03.00–37	2006-09	Bestimmung des Annattogehaltes in Käse; Teil 1: Photometrisches Verfahren (nach DIN 10482-1)	(zurückgezogen (2024-08))
L 03.00–38	2007-12	Bestimmung des Annattogehaltes in Käse; Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (nach DIN 10482-2)	
L 03.00–39	2010-09	Bestimmung von Stärke in geriebenem Käse; Enzymatisches Verfahren	
L 03.00–40	2013-08	Nachweis von *Listeria monocytogenes* in Käse; real-time PCR-Verfahren	
L 03.00–41/1	2020-02	Bestimmung des Natamycingehalts in Käserinde; Teil 1: Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren (nach DIN EN ISO 9233-1)	

03.00 Käse (Fortsetzung)

L 03.00–41/2	2020-02	Bestimmung des Natamycingehalts in Käse, Käserinde und Schmelzkäse; Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (nach DIN EN ISO 9233-2)	
L 03.00–42	2023-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Käse und Schmelzkäseprodukten, Caseinen und Caseinaten; Gravimetrisches Verfahren (nach DIN EN ISO 23319)	
L 03.00–43	2023-08	Leitfaden zur Probenvorbereitung für die physikalische und chemische Prüfung von Käse (nach DIN EN ISO 24223)	
L 03.00–44	2023-08	Bestimmung des Chloridgehaltes von Käse; Potentiometrisches Titrationsverfahren	(Durchführung nach L 01.00–95)
L 03.00–45	2024-11	Nachweis der durch koagulase-positive Staphylokokken gebildeten Thermonuklease in Käse	(Durchführung nach L 01.00–97)
L 03.00–46	2025-04	Bestimmung von *Escherichia coli* in Käse; Teil 2: Membran-Agar-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–98/2)
L 03.00–47	2025-04	Screeningverfahren für den Nachweis von Hemmstoffen in Käse	(Durchführung nach L 01.00–99)
L 03.00–48	2025-04	Nachweis der Tierarten Rind, Schaf und Ziege in Käse mittels real-time PCR	(Durchführung nach L 01.00–100)
L 03.00–49/1-3		Sensorische Analyse von Käse	
	2025-08	Teil 1: Rekrutierung, Auswahl, Schulung und Monitoring von Prüfpersonen	(Durchführung nach L 01.00–94/1)
	2025-08	Teil 2: Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung	(Durchführung nach L 01.00–94/2)
	2025-08	Teil 3: Leitfaden für die Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvergabe	(Durchführung nach L 01.00–94/3)
L 03.00–50	2025-08	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Käse; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 01.00–96)

03.23 Frischkäse

L 03.23–1	1987-06	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Frischkäse; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 01.00–37)
L 03.23–2	1995-01	Bestimmung des Caseingehaltes sowie des Casein- und Molkenproteinanteils am Gesamtprotein von Speisequark; Casein-Phosphor-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–58)
L 03.23–3	1997-09	Bestimmung des Molkenprotein- und Caseinanteils am Gesamtprotein von Speisequark; Elektrophoretisches Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–64)
L 03.23–4	2001-07	Bestimmung des Molkenprotein- und Caseinanteils im Gesamtprotein von Speisequark; Derivativspektroskopisches Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–75)

03.33 Molkenkäse

L 03.33–1	2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Molkenkäse; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (nach DIN EN ISO 1854)	

03.34 Käsezubereitungen

L 03.34–1	1987-06	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Käsezubereitungen; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 01.00–37)

03.42 Schmelzkäse und -zubereitungen

L 03.42–1	1980-09	Bestimmung der Keimzahl in Schmelzkäse und -zubereitungen; Referenzverfahren	(nach L 01.00–5; 2025-04 ersetzt durch L 00.00–88/1 und L 00.00–88/2)
L 03.42–2	2023-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Schmelzkäseprodukten; Gravimetrisches Verfahren	(Durchführung nach L 03.00–42)
L 03.42–3	2007-04	Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Schmelzkäse; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 03.00–9)

03.42 Schmelzkäse und -zubereitungen (Fortsetzung)

L 03.42–4	2007-12	Bestimmung des Chloridgehaltes in Schmelzkäse; Potentiometrisches Titrationsverfahren	(Durchführung nach L 03.00–11)
L 03.42–5	1987-03	Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 02.07–2; zurückgezogen (2025-08))
L 03.42–6	1990-12	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Schmelzkäse und -zubereitungen; Spektralphotometrisches Verfahren	(Durchführung nach L 03.00–17)
L 03.42–7	1997-01	Bestimmung des Gehaltes an Fett in der Trockenmasse von Schmelzkäse	(Durchführung nach L 03.00–26)

03.52 Käse und -zubereitungen aus Milch anderer Tiere

L 03.52–1(EG)	1997-09	Nachweis von Kuhmilchkasein in Käse aus Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch oder aus Gemischen von Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch; Referenzmethode	(zurückgezogen (2025-04))

04.00 Butter

L 04.00–1	2021-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Butter	(Durchführung nach L 01.00–1)
L 04.00–2	1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Butter; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	(Durchführung nach L 01.00–2)
L 04.00–3	2025-08	Bestimmung der coliformen Keime in Butter; Verfahren mit festem Nährboden	(Durchführung nach L 01.00–3)
L 04.00–5 bis 7(EG)	2013-01	Bestimmung des Gehaltes an Wasser, fettfreier Trockenmasse und Fett von Butter	(zurückgezogen (2013-01))
L 04.00–8	2019-03	Bestimmung des Wassergehaltes von Butter	
L 04.00–9	1986-05	Bestimmung der Wasserverteilung in Butter; Indikatorpapier-Verfahren (nach DIN 10311)	
L 04.00–10	2019-03	Bestimmung des Kochsalzgehaltes von Butter	
L 04.00–11	1990-06	Nachweis von Salmonellen in Butter	(Durchführung nach L 00.00–20)
L 04.00–12	1990-06	Sensorische Prüfung von Butter (nach DIN 10455)	(2019-03 ersetzt durch L 01.00–94/2)
L 04.00–13	2006-12	Bestimmung des pH-Wertes in Butterplasma (nach DIN 10349)	
L 04.00–14	1996-02	Bestimmung der Härte von Butter (nach DIN 10331)	
L 04.00–15	1987-06	Bestimmung der *Escherichia coli* in Butter; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	(nach L 01.00–25; 2025-04 ersetzt durch L 01.00–98/1)
L 04.00–16	1990-12	Bestimmung der fettfreien Trockenmasse von Butter; Routineverfahren (nach DIN 10463)	
L 04.00–17	1992-12	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Butter; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 01.00–53; zurückgezogen (2018-10))
L 04.00–18	1992-12	Bestimmung der *Escherichia coli* in Butter; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	(Durchführung nach L 01.00–54)
L 04.00–19	1995-01	Bestimmung der Keimzahl in Butter; Spatelverfahren	(nach L 01.00–57; zurückgezogen (2021-07))
L 04.00–20(EG)	1995-01	Bestimmung von Sitosterin und Stigmasterin in Butter durch Kapillarsäulen-Gaschromatographie	(zurückgezogen (2025-04))
L 04.00–21	2000-07	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Butter und Milchfetterzeugnissen; Koloniezählverfahren bei 37 °C	(Durchführung nach L 01.00–72)
L 04.00–22	2002-05	Bestimmung des Fettgehaltes in Butter	(Durchführung nach L 13.05–3)

04.00 Butter (Fortsetzung)

L 04.00–23	2004-12	Bestimmung der Buttersorte durch neuronale Netzwerkanalyse kompositioneller Parameter; Chemometrisches Verfahren (nach DIN 10474)	
L 04.00–24/1-3		Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes von Butter	
	2013-01	Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (nach DIN EN ISO 3727-1)	
	2013-01	Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren) (nach DIN EN ISO 3727-2)	
	2013-01	Teil 3: Berechnung des Fettgehaltes (nach DIN EN ISO 3727-3)	
L 04.00–25/1	2021-07	Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes (Routineverfahren) in Butter; Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (nach DIN ISO 8851-1)	
L 04.00–26	2023-08	Bestimmung des Chloridgehaltes von Butter; Potentiometrisches Titrationsverfahren	(Durchführung nach L 01.00–95)
L 04.00–27	2024-11	Nachweis der durch koagulase-positive Staphylokokken gebildeten Thermonuklease in Butter	(Durchführung nach L 01.00–97)
L 04.00–28	2025-04	Bestimmung von *Escherichia coli* in Butter; Teil 2: Membran-Agar-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–98/2)
L 04.00–29	2025-04	Screeningverfahren für den Nachweis von Hemmstoffen in Butter	(Durchführung nach L 01.00–99)
L 04.00–30/1,3		Sensorische Analyse von Butter	
	2025-08	Teil 1: Rekrutierung, Auswahl, Schulung und Monitoring von Prüfpersonen	(Durchführung nach L 01.00–94/1)
	2025-08	Teil 3: Leitfaden für die Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvergabe	(Durchführung nach L 01.00–94/3)
L 04.00–31	2025-08	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Butter; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 01.00–96)

04.04 Buttererzeugnisse

L 04.04–1(EG)	1993-08	Bestimmung von Sitosterin und Stigmasterin in Butterfett durch Kapillarsäulen-Gaschromatographie	(zurückgezogen (2025-04))
L 04.04–2	2020-05	Bestimmung der Reinheit des Milchfetts in Butterfett; gaschromatographische Triglyceridanalyse	(Durchführung nach L 01.00–87)

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 8

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

05.00 Eier, Eiprodukte

L 05.00–1	1987-11	Bestimmung von Milchsäure, Bernsteinsäure und 3-Hydroxybuttersäure in Ei und Eiprodukten; Gaschromatographisches Verfahren	(zurückgezogen (2014-08))
L 05.00–2	1987-11	Bestimmung von L-Milchsäure, Bernsteinsäure und D-3-Hydroxybuttersäure in Ei und Eiprodukten; Enzymatisches Verfahren	(zurückgezogen (2023-12))
L 05.00–3	1990-06	Bestimmung von Lipopolysacchariden gramnegativer Bakterien in rohem und wärmebehandeltem Flüssigei sowie Eiprodukten; Limulus-Mikrotiter-Test	(zurückgezogen (2024-08))
L 05.00–4	1997-01	Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische Untersuchung von Eiern und Eiprodukten	(zurückgezogen (2024-08))
L 05.00–5	1990-06	Bestimmung von *Enterobacteriaceae* in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Gußverfahren (Referenzverfahren)	(zurückgezogen (2024-08))
L 05.00–6	1990-06	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Eiern und Eiprodukten; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	(nach L 06.00–18; zurückgezogen (2017-10))
L 05.00–7	1990-06	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Eiern und Eiprodukten; Tropfplattenverfahren	(Durchführung nach L 06.00–19)
L 05.00–8	1997-01	Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Eiern und Eiprodukten; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 02.07–2; zurückgezogen (2025-08))
L 05.00–9	1990-06	Nachweis von Salmonellen in Eiern und Eiprodukten	(Durchführung nach L 00.00–20)
L 05.00–10	2003-12	Bestimmung von Glucose, Fructose und Saccharose in Eiern und Eiprodukten; Enzymatisches Verfahren	(zurückgezogen (2023-12))
L 05.00–11	1995-01	Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten	
L 05.00–12	2012-01	Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten	
L 05.00–13	1991-06	Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten	
L 05.00–14	1991-06	Bestimmung des Gesamtlipidgehaltes in Eiern und Eiprodukten	
L 05.00–15	2007-12	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten	
L 05.00–16	2014-08	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten; Gaschromatographisches Verfahren	
L 05.00–17	1992-12	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten; Enzymatisches Verfahren	(zurückgezogen (2023-12))
L 05.00–18	1992-12	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Eiern und Eiprodukten; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 01.00–53; zurückgezogen (2018-10))
L 05.00–19	1995-01	Bestimmung von Benzoesäure in Eiprodukten	
L 05.00–20(V)	2000-07	Bestimmung von Rückständen an Oxytetracyclin, Tetracyclin, Chlortetracyclin und deren Epimeren, Doxycyclin und Demeclocyclin in Ei und Eiprodukten; HPLC-Methode	(nach L 06.00–48; zurückgezogen (2021-03))
L 05.00-21	2025-08	Bestimmung von Kokzidiostatika, Nitroimidazolen und Dual-Use Substanzen in Ei; HPLC-MS/MS-Verfahren	

05.01 Hühnereier

L 05.01–1	1990-12	Bestimmung von niedrigsiedenden Halogenkohlenwasserstoffen in Hühnereiern	(Durchführung nach L 13.04–1)

05.01/02 Hühnereier und Eiprodukte aus Hühnereiern

L 05.01/02–1	1988-12	Bestimmung von Nitrofuran- und Nicarbazin-Rückständen in Hühnereiern und Eiprodukten aus Hühnereiern	(zurückgezogen (2021-03))

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

05.02 Eiprodukte aus Hühnereiern

L 05.02–1	1995-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Salzeiprodukten (Titration nach Mohr)	(zurückgezogen (2014-08))
L 05.02–2	1995-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Salzeiprodukten (Potentiometrisches Verfahren)	

06.00 Fleisch warmblütiger Tiere, auch tiefgefroren

L 06.00–00	1995-01	Bestimmung der Keimzahl in Fleisch; Spatelverfahren; Verfahren zur Qualitätssicherung im Laboratorium	(zurückgezogen (2024-08))
L 06.00–1	2024-11	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	
L 06.00–2	1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	
L 06.00–3	2014-08	Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren; Referenzverfahren	
L 06.00–4	2017-10	Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	
L 06.00–5	1980-09	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	(2010-09 ersetzt durch L 07.00–5/2)
L 06.00–6	2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weilbull-Stoldt; Referenzverfahren	
L 06.00–7**)	2014-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren	
L 06.00–8*)	2024-11	Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	
L 06.00–9*)	2008-06	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren	
L 06.00–10	1992-12	Bestimmung des säurelöslichen Phosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	
L 06.00–11	1990-06	Nachweis von Salmonellen in Fleisch	(Durchführung nach L 00.00–20)
L 06.00–12	1996-02	Nachweis von rohem und erhitztem Rind- und Schweinefleisch in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Screening-Verfahren	(zurückgezogen (2024-11))
L 06.00–13**)	1989-12	Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung	
L 06.00–13a/1-4		Nachweis und Bestimmung von Geweben und weiteren Bestandteilen in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Verfahren zur histologischen Untersuchung	
	2024-04	Teil 1: Probenvorbereitung	
	2024-04	Teil 2: Färbeverfahren für histologische Schnitte	
	2024-04	Teil 3: Mikroskopische Untersuchung und Auswertung	
	2024-04	Teil 4: Validierungsdaten/-berichte	
L 06.00–14	1982-11	Bestimmung des Harnstoffgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	(zurückgezogen (2024-11))
L 06.00–15*)	1982-11	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen	
L 06.00–16	2019-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN EN ISO 6887-2)	
L 06.00–17	1988-12	Nachweis der Tierart bei nativem Muskelfleisch mit Hilfe der isoelektrischen Fokussierung (PAGIF)	

*) einschließlich Berichtigung

**) einschließlich Ergänzung

06.00 Fleisch warmblütiger Tiere, auch tiefgefroren (Fortsetzung)

L 06.00–18	1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10161-1)	(zurückgezogen (2017-10))
L 06.00–19	2017-10	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei –30 °C in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren (nach DIN 10161)	
L 06.00–20	2021-03	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Dumas-Verfahren	(Durchführung nach L 07.00–68)
L 06.00–23	1986-05	Bestimmung des Proteingehaltes nach der Biuret-Methode in Lösungen für immunologische Untersuchungen in Fleisch und Fleischerzeugnissen	(zurückgezogen (2023-12))
L 06.00–24	2019-12	Bestimmung von *Enterobacteriaceae* in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10164-1)	
L 06.00–25	2019-12	Bestimmung von *Enterobacteriaceae* in Fleisch; Tropfplatten-Verfahren (nach DIN 10164-2)	
L 06.00–26	1988-12	Nachweis von *Clostridium botulinum* und Botulinum-Toxin in Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN 10102)	
L 06.00–27	1988-12	Nachweis der Tierart bei nativem Muskelfleisch in Polyacrylamid-Gelen mit Hilfe der Standard-Elektrophorese (PAGE)	
L 06.00–28	1989-12	Nachweis von Staphylokokken-Thermonuclease in Fleisch; Referenzverfahren	(zurückgezogen (2024-11))
L 06.00–29	1990-12	Nachweis der Tierart bei erhitztem Muskelfleisch mit Hilfe der isoelektrischen Fokussierung (PAGIF)	
L 06.00–30	1998-09	Nachweis einer Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) von knochenhaltigem Fleisch durch Messung des ESR (Elektronen-Spin-Resonanz)-Spektrums	(Durchführung nach L 00.00–41)
L 06.00–31	1992-06	Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10168)	(zurückgezogen (2017-10))
L 06.00–32	2018-10	Bestimmung von *Enterococcus faecalis* und *Enterococcus faecium* in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10106)	
L 06.00–33	1992-06	Bestimmung von hormonell wirksamen Stoffen (Anabolica) in Fleisch (Muskelgewebe), Leber, Niere und Fettgewebe	(zurückgezogen (2025-08))
L 06.00–34	1992-12	Bestimmung von Chloramphenicol-Rückständen in Muskelfleisch; Screening-Verfahren mit dem RIA	(zurückgezogen (2021-03))
L 06.00–35	2017-10	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10109)	
L 06.00–36	1996-02	Bestimmung von *Escherichia coli* in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10110)	(2020-02 ersetzt durch L 00.00–132/1)
L 06.00–37	1998-09	Nachweis einer Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) von Hähnchen-, Schweine- und Rindfleisch durch Detektion strahleninduzierter Kohlenwasserstoffe	(Durchführung nach L 00.00–39)
L 06.00–38	1993-08	Nachweis und Bestimmung von Chloramphenicol-Rückständen in Muskelfleisch	(zurückgezogen (2021-03))
L 06.00–39	1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Plattengußverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10103)	(zurückgezogen (2024-04))
L 06.00–40	1997-01	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch; Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren) (nach DIN 10112)	(zurückgezogen (2018-10))
L 06.00–41(V)	1997-09	Bestimmung von Ivermectin in Leber; Routineverfahren (Vorläufige prävalidierte Methode)	(zurückgezogen (2021-03))
L 06.00–42	1998-09	Bestimmung und Nachweis von Sulfonamiden in Muskelfleisch; HPLC-Verfahren	(zurückgezogen (2021-03))

06.00 Fleisch warmblütiger Tiere, auch tiefgefroren (Fortsetzung)

L 06.00–43	2011-06	Zählung von *Pseudomonas* spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN ISO 13720)	
L 06.00–44	2004-12	Nachweis von *Escherichia coli* O 157 in Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN 10167)	(zurückgezogen (2020-05))
L 06.00–45(V)	1998-09	Bestimmung des Rückstandes von Enrofloxacin sowie seines Hauptmetaboliten Ciprofloxacin in Untersuchungsmaterialien tierischen Ursprungs; HPLC-Verfahren	(zurückgezogen (2006-09))
L 06.00–46(V)	1998-09	Bestimmung von Lincomycin in eßbaren Geweben von Geflügel und Schwein sowie in Kalbsleber	(zurückgezogen (2021-03))
L 06.00–47*)	2002-12	Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)	
L 06.00–48(V)	2000-07	Bestimmung von Rückständen an Oxytetracyclin, Tetracyclin, Chlortetracyclin und deren Epimeren, Doxycyclin und Demeclocyclin in Fleisch, Fisch, Milch, Ei und Honig; HPLC-Methode	(zurückgezogen (2021-03))
L 06.00–49	2001-07	Bestimmung von Androstenon in Fleisch und Fleischerzeugnissen mit Hilfe der Gaschromatographie/Massenspektrometrie (GC/MS)	
L 06.00–50(V)	2002-05	Bestimmung von Florfenicol und seiner Hauptmetaboliten in Muskelfleisch; LC-MS/MS-Verfahren	(zurückgezogen (2021-03))
L 06.00–51	2002-12	Bestimmung der Chinolone Ciprofloxacin, Danofloxacin, Difloxacin, Enrofloxacin, Marbofloxacin, Norfloxacin und Sarafloxacin in Fleischproben; HPLC-Methode	(zurückgezogen (2021-03))
L 06.00–52(V)	2002-12	Bestimmung von Fenbendazol, Oxfendazol und Oxfendazolsulfon als Oxfendazolsulfon in Leber; HPLC-Verfahren (Routineverfahren)	(zurückgezogen (2025-08))
L 06.00–53	2004-12	Bestimmung von Geweben des zentralen Nervensystems durch Nachweis des sauren Gliafaserproteins in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologischer Nachweis	(zurückgezogen (2024-08))
L 06.00–54(V)	2006-09	Bestimmung der Rückstände von Avermectinen in Muskulatur und Leber; HPLC-Verfahren	
L 06.00–55	2006-12	Nachweis einer Strahlenbehandlung von Geflügelfleisch; Mikrobiologisches LAL/GNB-Screeningverfahren (nach DIN EN 14569)	(zurückgezogen (2026-11))
L 06.00–56	2007-12	Bestimmung von Sojaprotein in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren	(zurückgezogen (2024-08))
L 06.00–57(V)	2009-06	Bestimmung von Rückständen an Makroliden und Lincosamiden in Nieren und Milch mittels LC-MS/MS	
L 06.00–58	2011-01	Bestimmung von Steroid-Rückständen in Rindermuskel, HPLC-MS/MS-Verfahren	
L 06.00–59	2016-10	Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung (nach DIN EN ISO 17604)	
L 06.00–60	2012-07	Bestimmung von Amphenicol-Rückständen in Muskel und Milch, HPLC-MS/MS-Verfahren	
L 06.00–61	2012-07	Bestimmung von Chloramphenicol-Rückständen in Muskel und Milch mittels GC-MS	
L 06.00–62	2012-07	Bestimmung von Aminoglykosid-Rückständen in Rinder- und Schweinenieren, HPLC-MS/MS-Verfahren	
L 06.00–63*)**)	2012-07	Bestimmung von Nitroimidazol-Rückständen in Muskel und Plasma (HPLC-MS/MS-Verfahren)	
L 06.00–64	2014-08	Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Fleisch; Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren, Screeningverfahren	(Durchführung nach L 08.00–60)
L 06.00–65	2015-06	Bestimmung von Kortikosteroid-Rückständen in Muskel, HPLC-MS/MS-Verfahren	
L 06.00–66	2015-06	Bestimmung von Antibiotika-Rückständen in Rot- und Weißfleisch, HPLC-MS/MS-Verfahren	
L 06.00–67	2018-06	Bestimmung von Polypeptid-Antibiotika-Rückständen in Muskel, HPLC-MS/MS-Verfahren	

*) einschließlich Berichtigung

**) einschließlich Ergänzung

06.00 Fleisch warmblütiger Tiere, auch tiefgefroren (Fortsetzung)

L 06.00–68	2024-04	Nachweis von *Trichinella*-Larven in Fleisch mit künstlichem Verdauungsverfahren (nach DIN EN ISO 18743)
L 06.00–69	2025-11	Quantifizierung von Reh-DNA im Verhältnis zu Säugetier-DNA in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels real-time-PCR (nach DIN EN 18057)
L 06.00–70	2021-03	Nachweis mikrobieller Transglutaminase aus *Streptomyces mobaraensis* in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Flüssigkeitschromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS)
L 06.00–71*)	2022-12	Bestimmung von Beta-Agonisten in Leber; HPLC-MS/MS-Verfahren
L 06.00–72	2025-04	DNA-Barcoding von Fleisch von Säugetieren und Vögeln anhand definierter mitochondrialer Cytochrom b- und Cytochrom c-Oxidase-I-Gensegmente (nach DIN EN 17882)

*) einschließlich Berichtigung

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 8a

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

06.03 Innereien Rind			
06.03.01 Leber			
L 06.03.01–1	2021-03	Bestimmung von Stilben-, Steroid- und Resorzylsäurelakton-Rückständen in Rinderleber HPLC-MS/MS-Verfahren	
06.03.02 Niere			
L 06.03.02–1	2013-01	Bestimmung von Sedativa- und β-Blocker-Rückständen in Rinder- und Schweineniere	
06.15 Schwein			
L 06.15–1(EG) bis 3(EG)	1981-01	Methoden zur Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen Teil 1: Trichinoskopische Untersuchung Teil 2: Methode der künstlichen Verdauung Teil 3: Methode der künstlichen Verdauung von Sammelproben	(zurückgezogen (2025-04))
L 06.15–4	1992-12	Bestimmung von Carazolol in Geweben von Schweinen	(zurückgezogen (2021-03))
L 06.15–5	2020-11	Bestimmung von Ochratoxin A in Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnissen mit Hochleistungsflüssigchromatographie und Fluoreszenzdetektion (HPLC-FLD) (nach DIN EN 17251)	
06.17 Innereien Schwein			
06.17.01 Leber			
L 06.17.01–1	2020-11	Qualitativer Nachweis von Hepatitis-E-Viren in Leber vom Schwein mittels real-time RT-PCR	
06.17.02 Niere			
L 06.17.02–1	2013-01	Bestimmung von Sedativa- und β-Blocker-Rückständen in Schweineniere	(Durchführung nach L 06.03.02–1)
06.21 Schweineblut			
06.21.00 Schweineplasma			
L 06.21.00–1	2020-11	Bestimmung von Chinoxalinrückständen in Schweineplasma HPLC-MS/MS-Verfahren	
06.26/27 Fohlen/Pferd und Fleischteilstücke Fohlen/Pferd			
L 06.26/27–1	1992-06	Bestimmung von Flunixin in Muskelfleisch von Pferden; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung	(zurückgezogen (2021-03))
L 06.26/27–2	2007-12	Nachweis Pferd-spezifischer DNA-Sequenzen in Fleisch-Vollkonserven mit der PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse	
06.32 Hackfleisch roh ohne Zusätze			
L 06.32–1	2013-08	Nachweis von *Campylobacter* spp. in Hackfleisch; real-time PCR-Verfahren	
L 06.32–2	2020-02	Qualitativer Nachweis von Noroviren in Hackfleisch mittels real-time RT-PCR	
L 06.32–3	2026-09	Nachweis und Bestimmung der Anteile von Rind(*Bos* sp.)- und Schwein(*Sus scrofa*)-DNA in Hackfleisch mittels droplet digital PCR	
06.35 Hühner			
L 06.35–1(EG) bis 4(EG)	1984-05	Normen für den Wassergehalt von gefrorenen und tiefgefrorenen Hähnen, Hühnern und Hähnchen Teil 1: Überprüfung der Wasseraufnahme im Produktionsbetrieb Teil 2: Drip-Verfahren Teil 3: Ermittlung des Gesamtwassergehalts Teil 4: Ermittlung des Gesamtwassergehalts[2])	(zurückgezogen (2025-04))
L 06.35–5	2026-11	Verfahren zum Nachweis von zuvor gefrorenem Hühnerfleisch durch Bestimmung der HADH-Aktivität (nach DIN EN 18179)	

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

[2]) Zur Ermittlung des Fremdwassergehalts (lt. Abschnitt 1 der Methode; Anm. d. Red.).

07.00 Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen 08.00 Wurstwaren

L 07.00–1	1980-09	Vorbereitung von Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung	(Durchführung nach L 06.00–1)
L 07.00–2	1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleischerzeugnissen	(Durchführung nach L 06.00–2)
L 07.00–3	2014-08	Bestimmung des Wassergehaltes in Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren, Referenzverfahren	(Durchführung nach L 06.00–3)
L 07.00–4	2017-10	Bestimmung der Asche in Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	(Durchführung nach L 06.00–4)
L 07.00–5/1	2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleischerzeugnissen; Potentiometrische Endpunktbestimmung	
L 07.00–5/2	2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen; Endpunktbestimmung nach Volhard	
L 07.00–6	2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt, Referenzverfahren	(Durchführung nach L 06.00–6)
L 07.00–7	2014-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl, Referenzverfahren	(Durchführung nach L 06.00–7)
L 07.00–8	2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	(Durchführung nach L 06.00–8)
L 07.00–9	2008-06	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleischerzeugnissen	(Durchführung nach L 06.00–9)
L 07.00–10	1980-09	Nachweis von Lebensmittelfarbstoffen in oberflächenbehandelten Räucherwaren	(Durchführung nach L 08.00–12)
L 07.00–11	1990-06	Nachweis von Salmonellen in Fleischerzeugnissen	(Durchführung nach L 00.00–20)
L 07.00–12	1990-12	Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen	
L 07.00–13	2017-10	Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Fleischerzeugnissen; Enzymatisches Verfahren	
L 07.00–14*)	2017-10	Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Fleischerzeugnissen; Enzymatisches Verfahren	
L 07.00–15*)	2017-10	Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D- und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen; Enzymatisches Verfahren	
L 07.00–16	2017-10	Bestimmung von D-Gluconsäure (D-Gluconat) in Fleischerzeugnissen; Enzymatisches Verfahren	
L 07.00–17	2017-10	Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Fleischerzeugnissen; Enzymatisches Verfahren	
L 07.00–18	1989-12	Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleischerzeugnissen; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung	(Durchführung nach L 06.00–13)
L 07.00–18a/1-4		Nachweis und Bestimmung von Geweben und weiteren Bestandteilen in Fleischerzeugnissen; Verfahren zur histologischen Untersuchung	
	2024-04	Teil 1: Probenvorbereitung	(Durchführung nach L 06.00-13a/1)
	2024-04	Teil 2: Färbeverfahren für histologische Schnitte	(Durchführung nach L 06.00-13a/2)
	2024-04	Teil 3: Mikroskopische Untersuchung und Auswertung	(Durchführung nach L 06.00-13a/3)
	2024-04	Teil 4: Validierungsdaten/-berichte	(Durchführung nach L 06.00-13a/4)
L 07.00–19	1982-11	Bestimmung des Harnstoffgehaltes in Fleischerzeugnissen	(nach L 06.00–14; zurückgezogen (2024-11))

*) einschließlich Berichtigung

07.00 Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere (Fortsetzung)

L 07.00–20	1982-11	Nachweis von kondensierten Phosphaten In Fleischerzeugnissen	(Durchführung nach L 06.00–15)
L 07.00–21	2010-09	Reduktometrische Bestimmung der Summe reduzierender Kohlenhydrate und anderer reduzierender Stoffe nach Hydrolyse in Fleischerzeugnissen	
L 07.00–22	1983-05	Bestimmung von Glucose in Fleischerzeugnissen	
L 07.00–23	2017-10	Bestimmung von Lactose und Galactose in Fleischerzeugnissen; Enzymatisches Verfahren	
L 07.00–24	1983-05	Bestimmung von Saccharose in Fleischerzeugnissen	
L 07.00–25	1983-05	Bestimmung von Stärke in Fleischerzeugnissen	
L 07.00–26	1983-05	Bestimmung von Benzo(a)pyren in (geräucherten) Fleischerzeugnissen; Screening-Verfahren, Methode I	(zurückgezogen (2016-10))
L 07.00–27	1983-05	Bestimmung von Benzo(a)pyren in (geräucherten) Fleischerzeugnissen; Screening-Verfahren, Methode II	(zurückgezogen (2016-10))
L 07.00–28	2004-12	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleischerzeugnissen	(Durchführung nach L 06.00–16)
L 07.00–29	1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	(zurückgezogen (2017-10))
L 07.00–30	1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren	(Durchführung nach L 06.00–19)
L 07.00–33	1985-05	Bestimmung der Gesamtglucose (Stärke) in Fleischerzeugnissen	
L 07.00–33a	1987-06	Bestimmung der Gesamtglucose (Stärke) in Fleischerzeugnissen	
L 07.00–35	1986-05	Nachweis von Proteinen in Fleischerzeugnissen; Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony	(zurückgezogen (2024-11))
L 07.00–36	1986-05	Bestimmung des Proteingehaltes nach der Biuret-Methode in Lösungen für immunologische Untersuchungen in Fleischerzeugnissen	(nach L 06.00–23; zurückgezogen (2023-12))
L 07.00–37	1987-11	Bestimmung von *Enterobacteriaceae* in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(Durchführung nach L 06.00–24)
L 07.00–38	1987-11	Bestimmung von *Enterobacteriaceae* in Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren	(Durchführung nach L 06.00–25)
L 07.00–39	1988-12	Nachweis von *Clostridium botulinum* und Botulinum-Toxin in Fleischerzeugnissen	(Durchführung nach L 06.00–26)
L 07.00–40	2004-07	Bestimmung von Benzo(a)pyren in geräucherten und mit Rucharomen hergestellten Fleischerzeugnissen	
L 07.00–41	2006-09	Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen	
L 07.00–42	1989-12	Nachweis von Staphylokokken-Thermonuclease in Fleischerzeugnissen; Referenzverfahren	(zurückgezogen (2024-11))
L 07.00–43	1990-06	Bestimmung des Gehaltes an aufgeschlossenem Milcheiweiß in Fleischerzeugnissen ohne Leber- und/oder Cerialienzusatz	(nach L 08.00–10; zurückgezogen (2024-11))
L 07.00–44	1991-12	Nachweis von rohem und erhitztem Rind- und Schweinefleisch in Fleischerzeugnissen; Screening-Verfahren	(nach L 06.00–12; zurückgezogen (2024-11))
L 07.00–45	1992-06	Bestimmung von Laktobazillen in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(zurückgezogen (2017-10))
L 07.00–46	1992-06	Bestimmung von *Enterococcus faecalis* und *Enterococcus faecium* in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(Durchführung nach L 06.00–32)
L 07.00–47	1992-12	Präparativ-gravimetrische Erfassung des Muskelfleisches von Gulasch (-Konserven)	
L 07.00–48	1992-12	Bestimmung des säurelöslichen Phosphorgehaltes in Fleischerzeugnissen	(Durchführung nach L 06.00–10)
L 07.00–49	1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(nach L 06.00–35; zurückgezogen (2024-11))
L 07.00–50	1992-12	Bestimmung von *Escherichia coli* in Fleischerzeugnissen; Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(nach L 06.00–36; 2020-02 ersetzt durch L 00.00–132/1)

07.00 Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere (Fortsetzung)

L 07.00–51	1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleischerzeugnissen; Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	(nach L 06.00–39; zurückgezogen (2024-04))
L 07.00–52	1997-01	Identifizierung von *Staphylococcus carnosus*, *Staphylococcus xylosus* und *Micrococcus varians* in Fleischerzeugnissen und Wurstwaren (nach DIN 10111)	(zurückgezogen (2018-10))
L 07.00–53	2011-06	Zählung von *Pseudomonas* spp. in Fleischerzeugnissen (nach DIN EN ISO 13720)	(Durchführung nach L 06.00–43)
L 07.00–54	2004-12	Nachweis von *Escherichia coli* O157 in Fleischerzeugnissen	(nach L 06.00–44; zurückgezogen (2020-05))
L 07.00–55	1999-11	Immunoenzymatischer Nachweis der Tierart bei erhitzten Fleischerzeugnissen; ELISA-Verfahren im Mikrotitersystem	(Durchführung nach L 06.00–47)
L 07.00–56*)	2000-07	Bestimmung von Natrium in Fleischerzeugnissen	
L 07.00–57	2008-06	Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Fleischerzeugnissen	
L 07.00–58	2004-12	Bestimmung von Geweben des Zentralen Nervensystems durch Nachweis des sauren Gliafaserproteins in Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologischer Nachweis	(nach L 06.00–53; zurückgezogen (2024-08))
L 07.00–59	2008-06	Bestimmung von Glutaminsäure in Fleischerzeugnissen; HPLC-Verfahren	
L 07.00–60	2007-04	Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit; Spektralphotometrisches Verfahren (nach DIN EN 12014-3)	
L 07.00–61	2007-04	Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen; Ionenchromatographisches Verfahren (nach DIN EN 12014-4)	
L 07.00–62	2007-12	Bestimmung von Sojaprotein in Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren	(nach L 06.00–56; zurückgezogen (2024-08))
L 07.00–63	2014-08	Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Fleischerzeugnissen; Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren, Screeningverfahren	(Durchführung nach L 08.00–60)
L 07.00–64*)	2014-08	Bestimmung von frei vorliegenden Aminosäuren in Fleischerzeugnissen; Gaschromatographisches Verfahren	
L 07.00–65*)	2021-03	Bestimmung des Stärkegehaltes in Fleischerzeugnissen; Polarimetrisches Verfahren	
L 07.00–66	2025-11	Quantifizierung von Reh-DNA im Verhältnis zu Säugetier-DNA in Fleischerzeugnissen mittels real-time-PCR	(Durchführung nach L 06.00–69)
L 07.00–67	2020-11	Bestimmung von Ochratoxin A in Schweinefleischerzeugnissen mit Hochleistungsflüssigchromatographie und Fluoreszenzdetektion (HPLC-FLD)	(Durchführung nach L 06.15–5)
L 07.00–68	2021-03	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleischerzeugnissen; Dumas-Verfahren	
L 07.00–69	2021-03	Nachweis mikrobieller Transglutaminase aus *Streptomyces mobaraensis* in Fleischerzeugnissen mittels Flüssigkeitschromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS)	(Durchführung nach L 06.00–70)

07.03/05 Pökelwaren Rind, gegart, ungeräuchert/Fleischkonserven Rind

L 07.03/05–1	2009-06	Bestimmung der Muskeltrockensubstanz (kollagenfreie Muskeleiweiß-Trockensubstanz) in Corned Beef; Phosphatpuffer-Methode (Auskochverfahren)	(zurückgezogen (2024-11))

07.18 Hackfleischerzeugnisse, roh, auch Brühwurstfabrikate, auch tiefgefroren

L 07.18–1	2002-05	Nachweis, Isolierung und Charakterisierung Verotoxin bildender *Escherichia coli* (VTEC) in Hackfleisch mittels PCR und DNA-Hybridisierungstechnik	(zurückgezogen (2026-04))

*) einschließlich Berichtigung

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 9

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

08.00 Wurstwaren

L 08.00–1	1980-09	Vorbereitung von Wurstwaren zur chemischen Untersuchung	(Durchführung nach L 06.00–1)
L 08.00–2	1980-09	Messung des pH-Wertes in Wurstwaren	(Durchführung nach L 06.00–2)
L 08.00–3	2014-08	Bestimmung des Wassergehaltes in Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren, Referenzverfahren	(Durchführung nach L 06.00–3)
L 08.00–4	2017-10	Bestimmung der Asche in Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	(Durchführung nach L 06.00–4)
L 08.00–5/1-2		Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Wurstwaren	
	2010-01	Teil 1: Potentiometrische Endpunktbestimmung	(Durchführung nach L 07.00–5/1)
	2010-01	Teil 2: Endpunktbestimmung nach Volhard	(Durchführung nach L 07.00–5/2)
L 08.00–6	2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt, Referenzverfahren	(Durchführung nach L 06.00–6)
L 08.00–7	2018-06	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Wurstwaren; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 06.00–7)
L 08.00–8	2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	(Durchführung nach L 06.00–8)
L 08.00–9	2008-06	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Wurstwaren	(Durchführung nach L 06.00–9)
L 08.00–10	1990-06	Bestimmung des Gehaltes an aufgeschlossenem Milcheiweiß in Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	zurückgezogen (2024-11))
L 08.00–11	1992-12	Bestimmung des säurelöslichen Phosphorgehaltes in Wurstwaren	(Durchführung nach L 06.00–10)
L 08.00–12	1980-09	Nachweis von Lebensmittelfarbstoffen in oberflächenbehandelten Brühwürsten und Räucherwaren	
L 08.00–13	1990-06	Nachweis von Salmonellen in Wurstwaren	(Durchführung nach L 00.00–20)
L 08.00–14	2008-06	Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes in Wurstwaren nach enzymatischer Reduktion von Nitrat zu Nitrit; Spektralphotometrisches Verfahren	(Durchführung nach L 07.00–60)
L 08.00–15	2017-10	Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Wurstwaren; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 07.00–13)
L 08.00–16	2017-10	Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Wurstwaren; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 07.00–14)
L 08.00–17	2017-10	Bestimmung von L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Wurstwaren; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 07.00–15)
L 08.00–18	2017-10	Bestimmung von D-Gluconsäure (D-Gluconat) in Wurstwaren; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 07.00–16)
L 08.00–19	2017-10	Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Wurstwaren; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 07.00–17)
L 08.00–20	1989-12	Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung	(Durchführung nach L 06.00–13)

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

08.00 Wurstwaren (Fortsetzung)

L 08.00–20a/1-4		Nachweis und Bestimmung von Geweben und weiteren Bestandteilen in Wurstwaren; Verfahren zur histologischen Untersuchung	
	2024-04	Teil 1: Probenvorbereitung	(Durchführung nach L 06.00–13a/1)
	2024-04	Teil 2: Färbeverfahren für histologische Schnitte	(Durchführung nach L 06.00–13a/2)
	2024-04	Teil 3: Mikroskopische Untersuchung und Auswertung	(Durchführung nach L 06.00–13a/3)
	2024-04	Teil 4: Validierungsdaten/-berichte	(Durchführung nach L 06.00–13a/4)
L 08.00–21	1982-11	Bestimmung des Harnstoffgehaltes in Wurstwaren	(nach L 06.00–14; zurückgezogen (2024-11))
L 08.00–22	1982-11	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Wurstwaren	(Durchführung nach L 06.00–15)
L 08.00–23	1983-05	Bestimmung von Glucose in Wurstwaren	(Durchführung nach L 07.00–22)
L 08.00–24	2017-10	Bestimmung von Lactose und Galactose in Wurstwaren; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 07.00–23)
L 08.00–25	1983-05	Bestimmung von Saccharose in Wurstwaren	(Durchführung nach L 07.00–24)
L 08.00–26*)	1985-05	Bestimmung von Stärke in Wurstwaren	(Durchführung nach L 07.00–21 bzw. L 07.00–25 bzw. L 07.00–33 bzw. L 07.00–33a)
L 08.00–27	1986-05	Nachweis von Proteinen in Wurstwaren; Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony	(nach L 07.00–35; zurückgezogen (2024-11))
L 08.00–28	1986-05	Bestimmung des Proteingehaltes nach der Biuret-Methode in Lösungen für immunologische Untersuchungen in Wurstwaren	(nach L 06.00–23; zurückgezogen (2023-12))
L 08.00–29	1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(Durchführung nach L 06.00–24)
L 08.00–30	1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Wurstwaren; Tropfplatten-Verfahren	(Durchführung nach L 06.00–25)
L 08.00–31	1988-12	Nachweis von *Clostridium botulinum* und Botulinum-Toxin in Wurstwaren	(Durchführung nach L 06.00–26)
L 08.00–32	1989-12	Nachweis von Staphylokokken-Thermonuclease in Wurstwaren; Referenzverfahren	(zurückgezogen (2024-11))
L 08.00–33	1991-12	Nachweis von rohem und erhitztem Rind- und Schweinefleisch in Wurstwaren; Screening-Verfahren	(nach L 06.00–12; zurückgezogen (2024-11))
L 08.00–34	1992-06	Bestimmung von Laktobazillen in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(zurückgezogen (2017-10))
L 08.00–35	1992-06	Bestimmung von *Enterococcus faecalis* und *Enterococcus faecium* in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(Durchführung nach L 06.00–32)
L 08.00–36	2020-02	Mikrobiologische Untersuchung von Wurstwaren; Vorbereitung der Proben	(Durchführung nach L 06.00–16)
L 08.00–37	1992-06	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Wurstwaren; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	(zurückgezogen (2017-10))
L 08.00–38	1992-06	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Wurstwaren; Tropfplatten-Verfahren	(Durchführung nach L 06.00–19)
L 08.00–41	1992-12	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(Durchführung nach L 06.00–35)
L 08.00–42	1992-12	Bestimmung von *Escherichia coli* in Wurstwaren; Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(nach L 06.00–36; 2020-02 ersetzt durch L 00.00–132/1)

*) einschließlich Berichtigung

08.00 Wurstwaren (Fortsetzung)

L 08.00–43	1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Wurstwaren; Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	(nach L 06.00–39; zurückgezogen (2024-04))
L 08.00–44	1997-01	Nachweis einer gentechnischen Veränderung von *Lactobacillus curvatus* in Rohwurst durch Amplifizierung der veränderten DNA-Sequenz mit Hilfe der PCR (Polymerase Chain Reaction) und Hybridisierung des PCR-Produktes mit einer DNA-Sonde	(zurückgezogen (2024-11))
L 08.00–45	1997-01	Identifizierung von *Staphylococcus carnosus*, *Staphylococcus xylosus* und *Micrococcus varians* in Wurstwaren	(zurückgezogen (2018-10))
L 08.00–46	2011-06	Zählung von *Pseudomonas* spp. in Wurstwaren (nach DIN EN ISO 13720)	(Durchführung nach L 06.00–43)
L 08.00–47	2004-12	Nachweis von *Escherichia coli* O157 in Wurstwaren	(nach L 06.00–44; zurückgezogen (2020-05))
L 08.00–48	1999-11	Immunoenzymatischer Nachweis der Tierart bei erhitzten Wurstwaren; ELISA-Verfahren im Mikrotitersystem	(Durchführung nach L 06.00–47)
L 08.00–49	2000-07	Bestimmung von Natrium in Wurstwaren	(Durchführung nach L 07.00–56)
L 08.00–50	2001-07	Nachweis von färbenden Zusätzen in Wurstwaren; Screening-Verfahren	
L 08.00–51	2001-07	Nachweis von Angkak, Rotsandelholz und Karminsäure (E120) in Wurstwaren	
L 08.00–52	2001-07	Nachweis von Betanin (E162) in Wurstwaren	
L 08.00–53	2002-12	Nachweis von Soja in Brühwurst durch Detektion einer DNA-Sequenz des sojaspezifischen Lektin-Gens mit Hilfe der PCR (Polymerase Chain Reaction) und Hybridisierung des PCR-Produktes mit einer sojaspezifischen DNA-Sonde	
L 08.00–54	2006-12	Bestimmung von Gewebe des zentralen Nervensystems durch Nachweis des sauren Gliafaserproteins in Wurstwaren; Enzymimmunologischer Nachweis	(nach L 06.00–53; zurückgezogen (2024-08))
L 08.00–55	2008-06	Bestimmung von Kollagenabbauprodukten in Wurstwaren	(Durchführung nach L 07.00–57)
L 08.00–56	2020-02	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Sellerie (*Apium graveolens*) in Brühwürsten mittels Real-time PCR (nach DIN EN 15634-2)	
L 08.00–57	2014-08	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Wurstwaren; Gaschromatographisches Verfahren	
L 08.00–58	2024-11	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Lupine (*Lupinus* spp.) in Brühwürsten mittels real-time-PCR	
L 08.00–59**)	2023-12	Nachweis und Bestimmung von Senf (*Sinapis alba*) sowie Soja (*Glycine max*) in Brühwürsten mittels Real-time PCR (nach DIN EN 15634-5)	
L 08.00–60*)	2014-08	Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren, Screeningverfahren	
L 08.00–61	2016-03	Nachweis der Tierarten Rind, Schwein, Pute und Huhn in Wurstwaren durch Multiplex-real-time PCR	
L 08.00–62*)/**)	2016-03	Nachweis der Tierarten Rind, Schwein, Schaf und Equiden in Wurstwaren durch Multiplex-real-time PCR	
L 08.00–63*)	2016-10	Qualitativer Nachweis von Hepatitis E-Viren in Wurstwaren mittels real-time RT-PCR	
L 08.00–64	2016-10	Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf (*Brassica nigra* L.) und braunem Senf (*Brassica juncea* L.) in Brühwurst mittels real-time PCR	
L 08.00–65	2017-10	Simultaner Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf (*Brassica nigra* L.) bzw. braunem Senf (*Brassica juncea* L.), weißem Senf (*Sinapis alba*), Sellerie (*Apium graveolens*) und Soja (*Glycine max*) in Brühwurst mittels real-time PCR	

*) einschließlich Berichtigung

**) einschließlich Ergänzung

08.00 Wurstwaren (Fortsetzung)

L 08.00–66	2016-10	Nachweis und Bestimmung von Weizen (*Triticum* L.) und Roggen (*Secale cereale*) in Brühwurst mittels real-time PCR	
L 08.00–67	2021-03	Bestimmung des Stärkegehaltes in Wurstwaren; Polarimetrisches Verfahren	(Durchführung nach L 07.00–65)
L 08.00–68	2021-07	Nachweis der Tierarten Rind, Schwein, Schaf und Equiden in Wurstwaren durch Multiplex-real-time PCR und Normalisierung auf Basis des Myostatin-Gens	

10.00 Fische

L 10.00–1*)	1982-05	Bestimmung des Histamingehaltes in Fischen und Fischerzeugnissen – Fluorimetrische Bestimmung; Routineverfahren	
L 10.00–2	1999-11	Probenahmeplan für die Kontrolle des Quecksilbergehaltes in Fischen	
L 10.00–3	1988-12	Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren	
L 10.00–4	1988-12	Bestimmung des Gehaltes von Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N) in Fischen und Fischerzeugnissen; Referenzverfahren	
L 10.00–5	1999-11	Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren	
L 10.00–6	1998-09	Nachweis einer Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) von Fischen durch Messung des ESR (Elektronen-Spin-Resonanz)-Spektrums	(Durchführung nach L 00.00–41)
L 10.00–7	1999-11	Bestimmung des als Arsenobetain vorliegenden Arsengehaltes in Fischerzeugnissen; Headspace-Gaschromatographie	
L 10.00–8(V)	2000-07	Bestimmung von Rückständen an Oxytetracyclin, Tetracyclin, Chlortetracyclin und deren Epimeren, Doxycyclin und Demeclocyclin von Haut und Muskulatur bei Fischen; HPLC-Methode	(nach L 06.00–48; zurückgezogen (2021-03))
L 10.00–9	2002-12	Gaschromatographische Bestimmung von Organozinn-Verbindungen in Fischen und Muscheln	
L 10.00–10	2021-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen (nach DIN EN ISO 6887-3)	
L 10.00–11(V)	2006-09	Bestimmung der Rückstände von Avermectinen in Fisch; HPLC-Verfahren	(Durchführung nach L 06.00–54(V))
L 10.00–12	2021-07	DNA-Barcoding zur Fischartidentifizierung in Fisch und Fischerzeugnissen anhand definierter mitochondrialer Cytochrom-b- und Cytochrom-c-Oxidase-I-Genabschnitte (nach DIN CEN/TS 17303)	(2025-04 ersetzt durch L 10.00–26)
L 10.00–13	2017-10	Bestimmung von Domoinsäure in rohen Fischen mittels RP-HPLC und UV-Detektion (nach DIN EN 14176)	(Durchführung nach L 12.03/04–3)
L 10.00–14	2018-06	Nachweis und Bestimmung von Histamin in Fisch und Fischereierzeugnissen; HPLC-Methode (nach DIN EN ISO 19343)	
L 10.00–15	2020-11	Bestimmung von Organoquecksilber in Fisch und Meeresfrüchten mittels Feststoffquecksilberbestimmung (nach DIN EN 17266)	
L 10.00–16	2020-11	Bestimmung von Triphenylmethanfarbstoffen in Fischen und Fischerzeugnissen mittels LC-MS/MS nach QuEChERS-Extraktion	
L 10.00–17/1-2		Verfahren zum Nachweis von Anisakidae L3-Larven in Fisch und Fischereierzeugnissen	
	2022-12	Teil 1: UV-Pressverfahren (nach DIN EN ISO 23036-1)	
	2022-12	Teil 2: Verfahren der künstlichen Verdauung (nach DIN EN ISO 23036-2)	

*) einschließlich Berichtigung

10.00 Fische (Fortsetzung)

L 10.00–18	2024-04	Bestimmung von Methylquecksilber in Lebensmitteln marinen Ursprungs mit Isotopenverdünnung GC-ICP-MS (nach DIN EN 16801)	
L 10.00–19	2024-04	Bestimmung von anorganischem Arsen in Lebensmitteln maritimen Ursprungs und pflanzlichen Lebensmitteln mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS (nach DIN EN 16802)	
L 10.00–20	2024-11	Bestimmung der Asche in Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus; Gravimetrisches Verfahren	
L 10.00–21	2024-11	Bestimmung des Gesamtfettgehalts in Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt	
L 10.00–22	2024-11	Bestimmung des Gesamtphosphorgehalts in Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus; Photometrisches Verfahren	
L 10.00–23	2024-11	Bestimmung des Wassergehalts in Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus; Gravimetrisches Verfahren	
L 10.00–24	2024-11	Bestimmung des pH-Werts in Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus	
L 10.00–25	2024-11	Bestimmung des Rohproteingehalts in Fischen, Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl	
L 10.00–26	2025-04	DNA-Barcoding von Fisch und Fischprodukten anhand definierter mitochondrialer Cytochrom b- und Cytochrom c-Oxiase I-Genabschnitte (nach DIN EN ISO 17174)	

10.07 Lachsähnliche Fische, Seefische

L 10.07–1	2003-12	Nachweis einer gentechnischen Veränderung in Silberlachs (*Oncorhynchus kisutch*)	(zurückgezogen (2024-11))

11.00 Fischerzeugnisse

L 11.00–1*)	1982-05	Bestimmung des Histamingehaltes in Fischerzeugnissen – Fluorimetrische Bestimmung; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 10.00–1)
L 11.00–2	1988-12	Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Fischerzeugnissen; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 10.00–3)
L 11.00–3	1988-12	Bestimmung des Gehaltes von Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N) in Fischerzeugnissen; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 10.00–4)
L 11.00–4	1992-12	Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischerzeugnissen; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 10.00–5)
L 11.00–5	1999-11	Bestimmung des als Arsenobetain vorliegenden Arsengehaltes in Fischerzeugnissen; Headspace-Gaschromatographie	(Durchführung nach L 10.00–7)
L 11.00–6	2002-12	Nachweis der Fischart bei nativem Muskelfleisch mit Hilfe der isoelektrischen Fokussierung (PAGIF)	
L 11.00–7*)	2002-12	Identifizierung der Fischart in rohen und erhitzten Erzeugnissen	
L 11.00–8	2021-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fischereierzeugnissen	(Durchführung nach L 10.00–10)
L 11.00–9	2021-07	Fischartbestimmung in Fischerzeugnissen durch Sequenzanalyse von Cytochrom-b- und Cytochrom-c-Oxidase-I-Genabschnitte	(Durchführung nach L 10.00–12)
L 11.00–10	2020-11	Bestimmung von Triphenylmethanfarbstoffen in Fischerzeugnissen mittels LC-MS/MS nach QuEChERS-Extraktion	(Durchführung nach L 10.00–16)
L 11.00–11/1-2		Verfahren zum Nachweis von Anisakidae L3-Larven in Fischerzeugnissen	
	2022-12	Teil 1: UV-Pressverfahren	(Durchführung nach L 10.00–17/1)
	2022-12	Teil 2: Verfahren der künstlichen Verdauung	(Durchführung nach L 10.00–17/2)

*) einschließlich Berichtigung

11.00 Fischerzeugnisse (Fortsetzung)

L 11.00–12	2024-04	Bestimmung von Methylquecksilber in Fischerzeugnissen mit Isotopenverdünnung GC-ICP-MS	(Durchführung nach L 10.00–18)
L 11.00–13	2024-04	Bestimmung von anorganischem Arsen in Fischerzeugnissen mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS	(Durchführung nach L 10.00–19)
L 11.00–14	2024-11	Bestimmung der Asche in Fischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren	(Durchführung nach L 10.00–20)
L 11.00–15	2024-11	Bestimmung des Gesamtfettgehalts in Fischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt	(Durchführung nach L 10.00–21)
L 11.00–16	2024-11	Bestimmung des Gesamtphosphorgehalts in Fischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren	(Durchführung nach L 10.00–22)
L 11.00–17	2024-11	Bestimmung des Wassergehalts in Fischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren	(Durchführung nach L 10.00–23)
L 11.00–18	2024-11	Bestimmung des pH-Werts in Fischerzeugnissen	(Durchführung nach L 10.00–24)
L 11.00–19	2024-11	Bestimmung des Rohproteingehalts in Fischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl	(Durchführung nach L 10.00–25)

12.00 Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus

L 12.00–1*)	1982-05	Bestimmung des Histamingehaltes in Krusten-, Schalen- und Weichtieren – Fluorimetrische Bestimmung; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 10.00–1)
L 12.00–2	1988-12	Bestimmung des Gehaltes von flüchtigen stickstoffhaltigen Basen (TVB-N) in Krusten-, Schalen- und Weichtieren; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 10.00–3)
L 12.00–3	1988-12	Bestimmung des Gehaltes von Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N) in Krusten-, Schalen- und Weichtieren; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 10.00–4)
L 12.00–4	1999-11	Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Krusten-, Schalen- und Weichtieren; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 10.00–5)
L 12.00–5	1999-11	Bestimmung des als Arsenobetain vorliegenden Arsengehaltes in Krusten-, Schalen-, Weichtieren; Headspace-Gaschromatographie	(Durchführung nach L 10.00–7)
L 12.00–6	2006-09	Bestimmung von Arsen in Meeresfrüchten mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Mikrowellenaufschluss (nach DIN EN 14332)	
L 12.00–7	2020-11	Bestimmung von Organoquecksilber in Meeresfrüchten mittels Feststoffquecksilberbestimmung	(Durchführung nach L 10.00–15)
L 12.00–8	2024-04	Bestimmung von Methylquecksilber in Krusten-, Schalen- und Weichtieren, sonstigen Tieren und Erzeugnissen daraus mit Isotopenverdünnung GC-ICP-MS	(Durchführung nach L 10.00–18)
L 12.00–9	2024-04	Bestimmung von anorganischem Arsen in Krusten-, Schalen- und Weichtieren, sonstigen Tieren und Erzeugnissen daraus mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS	(Durchführung nach L 10.00–19)
L 12.00–10	2024-11	Bestimmung der Asche in Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus; Gravimetrisches Verfahren	(Durchführung nach L 10.00–20)
L 12.00–11	2024-11	Bestimmung des Gesamtfettgehalts in Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt	(Durchführung nach L 10.00–21)
L 12.00–12	2024-11	Bestimmung des Gesamtphosphorgehalts in Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus; Photometrisches Verfahren	(Durchführung nach L 10.00–22)
L 12.00–13	2024-11	Bestimmung des Wassergehalts in Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus; Gravimetrisches Verfahren	(Durchführung nach L 10.00–23)
L 12.00–14	2024-11	Bestimmung des pH-Werts in Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus	(Durchführung nach L 10.00–24)
L 12.00–15	2024-11	Bestimmung des Rohproteingehalts in Krusten-, Schalen- und Weichtieren und Erzeugnissen daraus; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl	(Durchführung nach L 10.00-25)

*) einschließlich Berichtigung

12.01 Krebstiere

L 12.01–1	1996-02	Nachweis einer Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) von Krebstieren durch Messung des ESR (Elektronen-Spin-Resonanz)-Spektrums	
L 12.01–2	2001-07	Bestimmung des Gehaltes an Indol in Krebstieren und Krebstiererzeugnissen; Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung	
L 12.01–3	2012-07	Krebstierartbestimmung in rohen Krebstieren und Krebstiererzeugnissen durch Sequenzanalyse von 16S rRNA-Sequenzen	

12.01.02 Shrimps

L 12.01.02–1	1998-09	Nachweis einer Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) von Shrimps durch Messung der Thermolumineszenz	(Durchführung nach L 00.00–43)

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 10

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

12.03 Muscheltiere

L 12.03–1	2021-07	Nachweis von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Muscheltieren, Blattgemüse, Sprossgemüse, Beerenobst und abgefülltem Trinkwasser mittels Real-time-RT-PCR (nach DIN EN ISO 15216-2)	

12.03/04 Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse

L 12.03/04–1	2006-12	Bestimmung von PSP-Toxinen in Muscheltieren und Muscheltiererzeugnissen; HPLC-Verfahren	(2020-02 ersetzt durch L 12.03/04–5)
L 12.03/04–2	2007-12	Bestimmung von DSP-Toxinen in Muscheltieren und Muscheltiererzeugnissen; RP-HPLC-MS-Verfahren	
L 12.03/04–3	2017-10	Bestimmung von Domoinsäure in rohen Schalentieren, rohen Fischen und gekochten Miesmuscheln mit RP-HPLC und UV-Detektion (nach DIN EN 14176)	
L 12.03/04–4	2013-01	Bestimmung von lipophilen Algentoxinen (Okadasäuregruppen-Toxine, Yessotoxine, Azaspirosäuren, Pectenotoxine) in Schalentieren und Schalentiererzeugnissen; HPLC-MS/MS-Verfahren (nach DIN EN 16204)	
L 12.03/04–5	2026-09	Bestimmung von Toxinen der Saxitoxingruppe in Schalentieren; HPLC-Verfahren mit Vorsäulenderivatisierung und Peroxid- oder Periodatoxidation (nach DIN EN 14526)	
L 12.03/04–6	2020-05	Identifizierung von Kammmuscheln durch Analyse von 16S rRNA-Sequenzen	
L 12.03/04–7	2024-08	Nachweis relevanter Kammmuschelarten mittels Multiplex real-time PCR	
L 12.03/04–8	2025-04	DNA-Barcoding von Muscheln und Muschelprodukten anhand eines definierten mitochondrialen 16S rRNA-Genabschnittes (nach DIN EN 17881)	

13.00 Fette, Öle ausgenommen 04.00 Butter

L 13.00–1(EG)	1981-04	Bestimmung des Erucasäuregehalts in Speiseölen und -fetten sowie in Lebensmitteln mit Öl- und Fettzusätzen	(zurückgezogen (2025-04))
L 13.00–2	1983-05	Bestimmung der in Petroleumbenzin unlöslichen oxidierten Fettsäuren	(zurückgezogen (2025-04))
L 13.00–3	2018-06	Bestimmung des Anteils an unlöslichen Verunreinigungen in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 663)	
L 13.00–4	1987-11	Bestimmung des anorganischen Anteils der unlöslichen Verunreinigungen in Fetten und Ölen	(zurückgezogen (2025-04))
L 13.00–5	2021-03	Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 660)	
L 13.00–6	1991-06	Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen (Verfahren nach Wheeler; Verfahren nach Sully)	(2020-02 ersetzt durch L 13.00–37)
L 13.00–7	2007-04	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Vorbereitung der Untersuchungsprobe (nach DIN EN ISO 661)	
L 13.00–8	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Probenahme (nach DIN EN ISO 5555)	

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

13.00 Fette, Öle (Fortsetzung)

L 13.00–9/1-2		Bestimmung des Festanteils von Fett durch das Verfahren mit gepulster magnetischer Kernresonanz	
	2013-08	Teil 1: Direktes Verfahren (nach DIN EN ISO 8292-1)	
	2013-08	Teil 2: Indirektes Verfahren (nach DIN EN ISO 8292-2)	
L 13.00–10	2025-08	Bestimmung der Iodzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 3961)	
L 13.00–11	2000-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung des Gehaltes an Kupfer, Eisen und Nickel; Graphitofen-Atomabsorptionsverfahren (nach DIN EN ISO 8294)	
L 13.00–12	2006-12	Bestimmung von Blei in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen; direkte Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (nach DIN EN ISO 12193)	(2012-01 ersetzt durch L 13.00–31)
L 13.00–13/1-2		Bestimmung der individuellen und der Gesamtsterine; Gaschromatographisches Verfahren	
	2018-06	Teil 1: Tierische und pflanzliche Fette und Öle (nach DIN EN ISO 12228-1)	
	2018-06	Teil 2: Oliven- und Oliventresteröle (nach DIN EN ISO 12228-2)	
L 13.00–14	2004-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung des Gehaltes an technischem Resthexan (nach DIN EN ISO 9832)	
L 13.00–15	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Anisidinzahl (nach DIN EN ISO 6885)	
L 13.00–16	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung des Feuchtegehaltes und des Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen (nach DIN EN ISO 662)	
L 13.00–17	2003-12	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Alkalität (nach DIN EN ISO 10539)	
L 13.00–18	2024-04	Bestimmung der Verseifungszahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 3657)	
L 13.00–19	2004-12	Bestimmung der unverseifbaren Bestandteile in pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen; Verfahren mit Hexan-Extraktion (nach DIN EN ISO 18609)	
L 13.00–20	2004-12	Bestimmung der unverseifbaren Bestandteile in pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen; Verfahren mit Diethylether-Extraktion (nach DIN EN ISO 3596)	
L 13.00–21	2021-11	Bestimmung des Schmelzpunktes von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen in offenen Kapillarröhrchen; Steigschmelzpunkt (nach DIN EN ISO 6321)	
L 13.00–22	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung von Cadmium mit Direkt-Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (nach DIN EN ISO 15774)	
L 13.00–23	2012-01	Bestimmung von polymerisierten Triglyceriden in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen; Hochleistungs-Ausschlusschromatographie (HPSEC) (nach DIN EN ISO 16931)	
L 13.00-24	2006-12	Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen in pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 8420)	(Durchführung nach L 13.07.12-1)
L 13.00–25	2019-07	Bestimmung der Ultraviolett-Absorption ausgedrückt als spezifische UV-Extinktion von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 3656)	

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 10a

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

13.00 Fette, Öle

L 13.00–26	2008-06	Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 5508)	(2019-12 ersetzt durch L 13.00–45, L 13.00–46)
L 13.00–27	2008-06	Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 5509)	(2020-02 ersetzt durch L 13.00–27/2, L 13.00–27/3)
L 13.00–27/2	2019-07	Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 12966-2)	
L 13.00–27/3	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 3: Herstellung von Methylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (nach DIN EN ISO 12966-3)	
L 13.00–28	2018-10	Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 6320)	
L 13.00–29	2008-06	Bestimmung der Zusammensetzung von Fettsäuren in der 2-Stellung von Triglyceridmolekülen in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 6800)	
L 13.00–30	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung des Tocopherol- und Tocotrienol-Gehaltes mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (nach DIN EN ISO 9936)	
L 13.00–31	2008-06	Bestimmung von Blei in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen; direkte Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (nach DIN EN ISO 12193)	
L 13.00–32	2008-06	Bestimmung des Sedimentgehaltes in rohen tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen; Zentrifugenverfahren (nach DIN EN ISO 15301)	
L 13.00–33	2019-07	Bestimmung des Benzo[a]pyren-Gehalts in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen; Umkehrphasen-HPLC-Verfahren (nach DIN EN ISO 15302)	
L 13.00–34	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (nach DIN EN ISO 15753)	
L 13.00–35	2008-06	Bestimmung von Monoacylglycerinen, Diacylglycerinen, Triacylglycerinen und Glycerin in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen durch Hochleistungs-Größenausschluss-Chromatographie (HPSEC) (nach DIN EN ISO 18395)	
L 13.00–36	2008-06	Bestimmung von sichtbarem Bodensatz in rohen, tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 19219)	
L 13.00–37	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Peroxidzahl; Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (nach DIN EN ISO 3960)	
L 13.00–38	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Oxidationsstabilität (beschleunigter Oxidationstest) (nach DIN EN ISO 6886)	

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

13.00 Fette, Öle (Fortsetzung)

L 13.00–39	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung des Wassergehaltes; Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei) (nach DIN EN ISO 8534)	
L 13.00–40	2012-01	Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen; Potentiometrische Endpunktbestimmung (nach DIN EN ISO 27107)	
L 13.00–41	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Enzymatische Bestimmung des Gesamtsterin-Gehaltes (nach DIN EN ISO 11702)	
L 13.00–42	2012-01	Nachweis und Identifizierung einer flüchtigen organischen Verunreinigung in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen; Gaschromatographie/Massenspektrometrie (nach DIN EN ISO 15303)	(2013-08 ersetzt durch L 13.04–4)
L 13.00–43	2012-01	Bestimmung polycyclischer aromatischer Kohlenwasserstoffe in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen; gekoppelte Donor-Akzeptor-Komplex-Chromatographie und HPLC mit Fluoreszenzdetektion (nach DIN EN ISO 22959)	
L 13.00–44	2015-03	Bestimmung der relativen Menge von 1,2- und 1,3-Diacylglycerolen in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 29822)	
L 13.00–45	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 1: Leitfaden für die moderne Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern (nach DIN EN ISO 12966-1)	
L 13.00–46	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (nach DIN EN ISO 12966-4)	
L 13.00–47	2019-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung der konventionellen volumenbezogenen Masse (Litergewicht in Luft) (nach DIN EN ISO 6883)	

13.03/04 Pflanzliche Fette und Öle

L 13.03/04–1	1987-11	Bestimmung der freien und individuellen Tocopherole (Tocopherole und Tocotrienole) in Speisefetten und Speiseölen	
L 13.03/04–2	2004-12	Bestimmung des Gehaltes an trans-Fettsäure-Isomeren in pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 15304)	(2018-06 ersetzt durch L 13.00–45)
L 13.03/04–3	2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung thermischer Abbauprodukte des Chlorophyll a und à (Pheophytin a, à und Pyropheophytin) (nach DIN EN ISO 29841)	

13.03.06 Kakaobutter

L 13.03.06–1	2010-01	Nachweis von Kakaobutter-Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC) (nach DIN EN ISO 23275-1)	
L 13.03.06–2	2010-01	Quantifizierung von Kakaobutter-Äquivalenten in Kakaobutter durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC) (nach DIN EN ISO 23275-2)	

13.04 Pflanzliche Öle

L 13.04–1	2006-12	Bestimmung von niedrig siedenden halogenierten Kohlenwasserstoffen in Speiseölen (nach DIN EN ISO 16035)	
L 13.04–2	2004-12	Bestimmung der Stigmastadiene in Pflanzenölen; Verfahren mit Kapillarsäulen-Gaschromatographie (Referenzverfahren) (nach DIN EN ISO 15788-1)	
L 13.04–3	2006-12	Bestimmung der Stigmastadiene in Pflanzenölen mittels HPLC (nach DIN EN ISO 15788-2)	
L 13.04–4	2010-01	Nachweis und Identifizierung einer flüchtigen organischen Verunreinigung in Speiseölen mittels GC/MS (nach DIN EN ISO 15303)	

13.04 Pflanzliche Öle (Fortsetzung)

L 13.04–5	2013-08	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Ölen mittels LC-MS(/MS)	
L 13.04–6	2018-06	Bestimmung von Zearalenon in pflanzlichen Speiseölen mit LC-FLD oder LC-MS/MS (nach DIN EN 16924)	
L 13.04–7	2018-03	Bestimmung von gesättigten Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit online HPLC-GC-FID (nach DIN EN 16995)	(zurückgezogen (2024-11))
L 13.04–8/2-4		Bestimmung von fettsäuregebundenem Chlorpropandiol (MCPD) und Glycidol mittels GC/MS in pflanzlichen Ölen	
	2025-08	Teil 2: Verfahren mittels langsamer alkalischer Umesterung und Messung für 2-MCPD, 3-MCPD und Glycidol (nach DIN EN ISO 18363-2)	
	2024-11	Teil 3: Verfahren mittels Säureumesterung und Messung für 2-MCPD, 3-MCPD und Glycidol (nach DIN EN ISO 18363-3)	
	2022-08	Teil 4: Verfahren mittels schneller alkalischer Umesterung und Messung für 2-MCPD, 3-MCPD und Glycidol mittels GC-MS/MS (nach DIN EN ISO 18363-4)	
L 13.04–9	2024-04	Bestimmung von Cannabinoiden in pflanzlichen Ölen und Spirituosen mittels HPLC-MS/MS	
L 13.04–10	2025-08	Bestimmung von gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit Analyse durch online gekoppelte Hochleistungsflüssigkeitschromatographie-Gaschromatographie mit Flammenionisationsdetektion (HPLC-GC-FID) in pflanzlichen Ölen; Verfahren für die niedrige Bestimmungsgrenze (nach DIN EN ISO 20122)	

13.04.01 Olivenöl

L 13.04.01–1	2023-12	Verfahren zur Bestimmung des Prozentanteils von 2-Glycerylmonopalmitat in Olivenölen und Oliventresterölen (nach DIN EN ISO 12872)	
L 13.04.01–2	2015-03	Bestimmung des Wachsgehaltes von Olivenölen und Oliventresterölen mittels Kapillarsäulen-Gaschromatographie (nach DIN EN ISO 12873)	

13.04.19 Hanföl

L 13.04.19–1	2000-07	Bestimmung von Gesamt-Δ^9-Tetrahydrocannabinol (THC) in Hanföl	

13.04.23 Palmöl

L 13.04.23–1	2013-08	Bestimmung des Bleichindex zur Beurteilung der Qualität von rohem Palmöl sowie des Carotingehaltes; Spektrometrisches Verfahren (nach DIN EN ISO 17932)	

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 11

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

13.05 Margarine

L 13.05–1	1984-05	Bestimmung des Wassergehaltes in Margarine	
L 13.05–2	1984-05	Bestimmung des Gehaltes an Nichtfett (fettfreier Trockenmasse) in Margarine	
L 13.05–3	2002-05	Bestimmung des Fettgehaltes in Margarine und anderen Streichfetten	
L 13.05–4	1984-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Margarine (Potentiometrisches Verfahren)	
L 13.05–5	1984-05	Bestimmung des pH-Wertes in Margarine	
L 13.05–6	1985-05	Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Margarine	

13.06 Halbfettmargarine

L 13.06–1	1984-05	Bestimmung des Wassergehaltes in Halbfettmargarine	(Durchführung nach L 13.05–1)
L 13.06–2	1984-05	Bestimmung des Gehaltes an Nichtfett (fettfreier Trockenmasse) in Halbfettmargarine	(Durchführung nach L 13.05–2)
L 13.06–3	2002-05	Bestimmung des Fettgehaltes in Halbfettmargarine	(Durchführung nach L 13.05–3)
L 13.06–4	1984-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Halbfettmargarine (Potentiometrisches Verfahren)	(Durchführung nach L 13.05–4)
L 13.06–5	1984-05	Bestimmung des pH-Wertes in Halbfettmargarine	(Durchführung nach L 13.05–5)
L 13.06–6	1985-05	Bestimmung des Gesamteiweißgehaltes in Halbfettmargarine	(Durchführung nach L 13.05–6)

13.07 Fettmischungen, Fettzubereitungen

13.07.12 Fritierfett, gebraucht

L 13.07.12–1*)	2006-12	Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen in Frittierfetten (nach DIN EN ISO 8420)	
L 13.07.12–2	1985-05	Bestimmung des Rauchpunktes von Fritierfetten	

13.08 Fettmischungen mit Milchfett

L 13.08–1	2002-05	Bestimmung des Fettgehaltes in Mischfetten	(Durchführung nach L 13.05–3)

14.00 Suppen, Soßen ausgenommen 20.00 Mayonnaise, emulgierte Soßen, 52.01 Würzsoßen und Würzpasten

14.02 Suppen, trockene, nicht süße, auch mit Fleischeinlage

L 14.02–1	1984-11	Nachweis von Antioxidationsmitteln in Trockensuppe	(Durchführung nach L 00.00–11)
L 14.02–2	2014-08	Nachweis und Bestimmung von Sesam (*Sesamum indicum*) in Soßenpulver mittels real-time PCR	(Durchführung nach L 18.00–19)
L 14.02–3	2014-08	Nachweis und Bestimmung von Mandel (*Prunus dulcis*) in Soßenpulver mittels real-time PCR	(Durchführung nach L 18.00–20)
L 14.02–4	2014-08	Nachweis und Bestimmung von Paranuss (*Bertholletia excelsa*) in Soßenpulver mittels real-time PCR	(Durchführung nach L 18.00–21)
L 14.02–5	2014-08	Simultaner Nachweis und Bestimmung von Lupine, Mandel, Paranuss und Sesam in Soßenpulver mittels real-time PCR	(Durchführung nach L 18.00–22)

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

*) einschließlich Berichtigung

15.00 Getreide

L 15.00–1/1-2		Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideprodukten	
	1999-11	Teil 1: Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren mit Kieselgelreinigung (nach DIN EN ISO 15141-1)	(zurückgezogen (2019-12))
	1999-11	Teil 2: Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren mit Bicarbonatreinigung (nach DIN EN ISO 15141-2)	(zurückgezogen (2019-12))
L 15.00–2	2014-02	Bestimmung von Aflatoxin B_1 und der Summe von Aflatoxin B_1, B_2, G_1 und G_2 in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten; Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (nach DIN EN ISO 16050)	
L 15.00–3	2019-07	Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchten; Kjeldahl-Verfahren, (nach DIN EN ISO 20483)	
L 15.00–4	2011-06	Probenahme für Getreide und Getreideerzeugnisse (nach DIN EN ISO 24333)	
L 15.00–5	2011-06	Probenahme statischer Partien von Getreide, Hülsenfrüchten und Mahlerzeugnissen (nach DIN EN ISO 13690)	(2011-06 ersetzt durch L 15.00–4)
L 15.00–6	2025-04	Bestimmung des Feuchtegehaltes in Getreide und Getreideerzeugnissen; Teil 1: Referenzverfahren (nach DIN EN ISO 712-1)	
L 15.00–7	2023-12	Bestimmung des Aschegehaltes in Getreide, Hülsenfrüchten und Nebenprodukten durch Verbrennung (nach DIN EN ISO 2171)	
L 15.00–8	2019-07	Bestimmung des Rohfettgehalts und des Gesamtfettgehalts in Getreide und Getreideerzeugnissen; Extraktionsverfahren nach Randall (nach DIN EN ISO 11085)	
L 15.00–9	2014-02	Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis, HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (nach DIN EN 15891)	
L 15.00–10	2023-08	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreiden und Getreideerzeugnissen mit dSPE-Reinigung und LC-MS/MS (nach DIN EN 17425)	
L 15.00–11	2024-04	Bestimmung von anorganischem Arsen in Getreide mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS	(Durchführung nach L 10.00–19)
L 15.00–12	2025-08	Bestimmung des Feuchtegehaltes in Getreide und Getreideerzeugnissen; Teil 2: Automatisches Wärmeschrankverfahren (nach DIN EN ISO 712-2)	

15.01 Weizen

L 15.01–4	2008-06	Bestimmung des Glutengehaltes in Weizen und Weizenmehl; Teil 1: Manuelle Methode zur Bestimmung des Feuchtglutens (nach DIN EN ISO 21415-1)	
L 15.01–5	2016-10	Bestimmung des Glutengehaltes in Weizen und Weizenmehl; Teil 2: Bestimmung von Feuchtgluten und Glutenindex durch mechanische Verfahren (nach DIN EN ISO 21415-2)	
L 15.01–6	2008-06	Bestimmung des Glutengehaltes in Weizen und Weizenmehl; Teil 3: Bestimmung des Trockenglutens aus Feuchtgluten; Ofentrocknungsverfahren (nach DIN EN ISO 21415-3)	
L 15.01–7	2008-06	Bestimmung des Glutengehaltes in Weizen und Weizenmehl; Teil 4: Bestimmung des Trockenglutens aus Feuchtgluten; Schnelltrocknungsverfahren (nach DIN EN ISO 21415-4)	
L 15.01–8	2021-03	Bestimmung der Feuchte und des Proteins in ganzen Weizenkörnern; Verfahren der Nahinfrarot-Spektroskopie (nach DIN EN 15948)	

15.01 Weizen (Fortsetzung)

L 15.01–9	2020-11	Bestimmung von Zearalenon und Trichothecenen einschließlich Deoxynivalenol und den acetylierten Derivaten (3-Acetyl-Deoxynivalenol und 15-Acetyl-Deoxynivalenol), Nivalenol sowie T-2- und HT-2-Toxin in Weizen und Weizenerzeugnissen mit LC-MS/MS (nach DIN EN 17280)	
L 15.01–10	2023-08	Bestimmung von Alternariatoxinen in Tomatenmark, Weizen und Sonnenblumenkernen mit SPE clean-up und HPLC-MS/MS (nach DIN EN 17521)	

15.01/02 Weizen/Roggen

L 15.01/02–1	1997-01	Probenahmeverfahren (Musternahme) für Weizen und Roggen	(zurückgezogen (2016-10))
L 15.01/02–2	2026-11	Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule	
L 15.01/02–3	2011-06	Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten von Weizen, Roggen und deren jeweiliges Mehl, Hartweizen und Hartweizengrieß (nach DIN EN ISO 3093)	
L 15.01/02–4	2019-12	Bestimmung von Besatz in Weizen, Hartweizen und Roggen (nach DIN EN 15587)	
L 15.01/02–5	2012-01	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Roggen und Weizen; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer basischen Aluminiumoxid-Festphase	

15.03 Gerste

L 15.03–1	2010-01	Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (nach DIN EN 14132)	
L 15.03–2	2021-03	Bestimmung der Feuchte und des Proteins in ganzen Gerstenkörnern; Verfahren der Nahinfrarot-Spektroskopie (nach DIN EN 15948)	(Durchführung nach L 15.01–8)

15.04 Hafer

L 15.04–1	2023-04	Bestimmung von T-2-Toxin und HT-2-Toxin in Getreide und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis mit LC-MS/MS nach SPE-Reinigung (nach DIN EN ISO 16923)	

15.05 Mais

L 15.05–1	2002-05	Nachweis gentechnischer Veränderungen in Mais (*Zea mays* L.) mit Hilfe der PCR (Polymerase Chain Reaction) und Restriktionsanalyse oder Hybridisierung des PCR-Produktes	(zurückgezogen (2024-11))
L 15.05–2	2004-07	Bestimmung von Fumonisin B_1 und B_2 in Mais; HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Festphasenextraktion (nach DIN EN 13585)	(zurückgezogen (2019-12))
L 15.05–3	2006-09	Bestimmung von Fumonisin B_1 und B_2 in Maiserzeugnissen; HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung (nach DIN EN 14352)	
L 15.05–4	2023-12	Bestimmung des Feuchtegehalts (von gemahlenen und ganzen Körnern) (nach DIN EN ISO 6540)	

15.06 Reis

L 15.06–1	2008-12	Nachweis einer gentechnisch veränderten DNA-Sequenz in Reisprodukten; *cryIA(c)-T-nos* konstruktspezifisches Verfahren	
L 15.06–2	2013-01	Bestimmung von anorganischem Arsen in Reis mit Atomabsorptionsspektrometrie-Hydridtechnik (Hydrid-AAS) nach Säureextraktion	
L 15.06–3	2013-08	Nachweis gentechnisch veränderter *cry1Ab/Ac*- und P-ubi – *cry*-DNA-Sequenzen in Reisprodukten mittels real-time PCR; Elementspezifisches und Konstrukt-spezifisches Verfahren	
L 15.06–4	2025-04	Reis; Anforderungen (nach DIN EN ISO 7301)	
L 15.06–5	2023-12	Bestimmung der biometrischen Eigenschaften von Reiskörnern (nach DIN EN ISO 11746)	

16.00 Getreideprodukte, Backvormischungen

L 16.00–1/1-2		Bestimmung von Ochratoxin A in Getreideprodukten	
	1999-11	Teil 1: Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren mit Kieselgelreinigung	(nach L 15.00–1/1; zurückgezogen (2019-12))
	1999-11	Teil 2: Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren mit Bicarbonatreinigung	(nach L 15.00–1/2; zurückgezogen (2019-12))
L 16.00–2	2011-06	Probenahme für Getreide und Getreideerzeugnisse (nach DIN EN ISO 24333)	(Durchführung nach L 15.00–4)
L 16.00–3	2011-06	Probenahme statischer Partien von Mahlerzeugnissen	(Durchführung nach L 15.00–4)
L 16.00–4	2008-06	Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten von Weizen- und Roggenmehl, Hartweizen und Hartweizengrieß	(Durchführung nach L 15.01/02–3)
L 16.00–5*)	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	
L 16.00–6	2023-08	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreideerzeugnissen mit dSPE-Reinigung und LC-MS/MS	(Durchführung nach L 15.00–10)
L 16.00–7	2023-12	Bestimmung des Aschegehalts in Getreideprodukten durch Verbrennung	(Durchführung nach L 15.00–7)
L 16.00–8	2023-12	Nachweis und Bestimmung von Weichweizen (*Triticum aestivum*) in Dinkel-Erzeugnissen mittels droplet digital PCR	

16.01 Getreidemehle

L 16.01–1	2008-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	
L 16.01–2	2008-12	Bestimmung der Asche in Getreidemehl	
L 16.01–3	2007-12	Bestimmung des Gehaltes an gelben Pigmenten von Hartweizenmehl und Hartweizengrieß; Photometrisches Verfahren (nach DIN EN ISO 11052)	
L 16.01–4	2008-06	Bestimmung des Glutengehaltes in Weizenmehl; Teil 1: Manuelle Methode zur Bestimmung des Feuchtglutens	(Durchführung nach L 15.01–4)
L 16.01–5	2011-06	Bestimmung des Glutengehaltes in Weizenmehl; Teil 2: Bestimmung des Feuchtglutens durch mechanische Verfahren	(Durchführung nach L 15.01–5)
L 16.01–6	2011-06	Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten von Weizenmehl und Roggenmehl (nach DIN EN ISO 3093)	(Durchführung nach L 15.01/02–3)
L 16.01–7	2008-06	Bestimmung des Glutengehaltes in Weizenmehl; Teil 4: Bestimmung des Trockenglutens aus Feuchtgluten; Schnelltrocknungsverfahren	(Durchführung nach L 15.01–7)
L 16.01–8	2011-01	Bestimmung von Zearalenon in Gerstenmehl, Maismehl und Weizenmehl; HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule	(Durchführung nach L 48.02–3)
L 16.01–9*)	2016-10	Bestimmung von Soja (*Glycine max*) in Getreidemehl mittels real-time PCR	
L 16.01–10	2020-11	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Getreidemehl, Brot und Backwaren mittels HPLC-MS/MS	
L 16.01–11	2020-11	Bestimmung von Zearalenon und Trichothecenen einschließlich Deoxynivalenol und den acetylierten Derivaten (3-Acetyl-Deoxynivalenol und 15-Acetyl-Deoxynivalenol), Nivalenol sowie T-2- und HT-2-Toxin in Weizenmehl mit LC-MS/MS	(Durchführung nach L 15.01–9)
L 16.01–12	2025-04	Bestimmung des Feuchtegehaltes in Getreidegrießen; Teil 1: Referenzverfahren	(Durchführung nach L 15.00–6)
L 16.01–13	2025-08	Bestimmung des Feuchtegehaltes in Getreidemehlen; Teil 2: Automatisches Wärmeschrankverfahren	(Durchführung nach L 15.00–12)
L 16.01–14	2026-04	Nachweis von Shigatoxin-bildenden *Escherichia coli* (STEC) in Getreidemehlen mittels Multiplex real-time PCR	(Durchführung nach L 25.00–6, m. Ä.)

*) einschließlich Berichtigung

16.01.26 Maismehl

L 16.01.26–1	2023-12	Mais; Bestimmung des Feuchtegehalts (von Maismehl)	(Durchführung nach L 15.05–4)

16.02 Getreidegrieße

L 16.02–1	2011-01	Bestimmung von Zearalenon in Maisgrieß; HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule	(Durchführung nach L 48.02–3)
L 16.02–2	2025-04	Bestimmung des Feuchtegehaltes in Getreidegrießen; Teil 1: Referenzverfahren	(Durchführung nach L 15.00–6)
L 16.02–3	2011-06	Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten von Hartweizengrieß (nach DIN EN ISO 3093)	(Durchführung nach L 15.01/02–3)
L 16.02–4	2025-08	Bestimmung des Feuchtegehaltes in Getreidemehlen; Teil 2: Automatisches Wärmeschrankverfahren	(Durchführung nach L 15.00–12)

16.02.04 Maisgrieß

L 16.02.04–1	2023-12	Mais; Bestimmung des Feuchtegehalts (von Maisgrieß)	(Durchführung nach L 15.05–4)

16.03 Getreideschrote

L 16.03–1	2008-12	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreideschrot	(Durchführung nach L 16.01–1)
L 16.03–2	2008-12	Bestimmung der Asche in Getreideschrot	(Durchführung nach L 16.01–2)

16.04 Getreidestärke

16.04.03 Maisstärke

L 16.04.03–1	2012-07	Präparation von DNA aus nativer Maisstärke	

16.08 Getreidekleie

L 16.08–1	1999-11	Bestimmung der Ballaststoffe in Getreidekleie (Haferkleie)	(Durchführung nach L 00.00–18)

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 11a

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

17.00 Brote, Kleingebäcke

L 17.00–1*)	1982-05	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	
L 17.00–2*)	1982-05	Bestimmung des Säuregrades in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	
L 17.00–3*)	1982-05	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	
L 17.00–4	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	(Durchführung nach L 16.00–5)
L 17.00–5	2003-12	Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	
L 17.00–6*)	1988-12	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	
L 17.00–7*)	1983-11	Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	
L 17.00–8	1984-05	Bestimmung der Halbmikro-Buttersäurezahl in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	(zurückgezogen (2015-03))
L 17.00–9	1984-05	Immunologischer Nachweis von Proteinen in Brot; Routineverfahren	(nach L 18.00–2; zurückgezogen (2023-08))
L 17.00–10	1984-11	Bestimmung der Sorbinsäure in Brot	(Durchführung nach L 00.00–9)
L 17.00–11	1984-11	Bestimmung des Orotsäuregehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	(nach L 18.00–3; zurückgezogen (2023-08))
L 17.00–12*)	1999-11	Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	
L 17.00–13*)	1999-11	Bestimmung der Buttersäure in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	
L 17.00–14*)	1987-06	Bestimmung von Propionsäure in Brot	
L 17.00–15	2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Kjeldahl-Verfahren	
L 17.00–16	1990-06	Bestimmung von Essigsäure (Acetat) in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	
L 17.00–17	1990-06	Bestimmung von Natrium in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Veraschung	
L 17.00–18	2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen; Dumas-Verfahren	
L 17.00–19	2020-11	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Brot und Backwaren mittels HPLC-MS/MS	(Durchführung nach L 16.01–10)
L 17.00–20	2023-12	Nachweis und Bestimmung von Weichweizen (*Triticum aestivum*) in Brot und Kleingebäck aus Dinkel mittels droplet digital PCR	(Durchführung nach L 16.00–8)
L 17.00–21	2025-08	Bestimmung von Opiumalkaloiden in Kleingebäck mit Mohn mittels LC-MS/MS	(Durchführung nach L 23.04.02–1)

17.03 Mischbrote ausgenommen Toastbrote

L 17.03–1	1997-01	Bestimmung der Ballaststoffe in Mischbrot	(Durchführung nach L 00.00–18)

---

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

*) einschließlich Berichtigung

18.00 Feine Backwaren

L 18.00–1	1984-05	Bestimmung der Halbmikro-Buttersäurezahl in Fett aus Feinen Backwaren	(zurückgezogen (2015-03))
L 18.00–2	1984-05	Immunologischer Nachweis von Proteinen in Backwaren (einschließlich Brot und glutenfreien Backwaren) und Süßwaren – Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony – Immunelektrophorese nach Grabar und Williams (beide in der Modifikation nach Scheidegger) – Gegenstromelektrophorese nach Gocke und Howe Routineverfahren	(zurückgezogen (2023-08))
L 18.00–3	1984-11	Bestimmung des Orotsäuregehaltes in Feinen Backwaren	(zurückgezogen (2023-08))
L 18.00–4	1984-11	Bestimmung der Asche in Feinen Backwaren	(Durchführung nach L 17.00–3)
L 18.00–5	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	(Durchführung nach L 16.00–5)
L 18.00–6	2003-12	Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren	(Durchführung nach L 17.00–5)
L 18.00–7	1988-12	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Feinen Backwaren	(Durchführung nach L 17.00–6)
L 18.00–8	1984-11	Bestimmung von Lactose in Feinen Backwaren	(Durchführung nach L 17.00–7)
L 18.00–9	1999-11	Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Feinen Backwaren	(Durchführung nach L 17.00–12)
L 18.00–10	2006-12	Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln, GC-Verfahren nach saurem und alkalischem Aufschluss	(zurückgezogen (2014-08))
L 18.00–11	1987-06	Bestimmung von Propionsäure in Feinen Backwaren	(Durchführung nach L 17.00–14)
L 18.00–12	1988-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Feinen Backwaren	(Durchführung nach L 17.00–1)
L 18.00–13	2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren; Kjeldahl-Verfahren	(Durchführung nach L 17.00–15)
L 18.00–14	1994-05	Bestimmung von D-Sorbit in Feinen Backwaren	
L 18.00–15	1999-11	Bestimmung der Buttersäure in Fett aus Feinen Backwaren	(Durchführung nach L 17.00–13)
L 18.00–16	1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren	
L 18.00–17	2014-08	Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln; Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau	
L 18.00–18	2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren; Dumas-Verfahren	(Durchführung nach L 17.00–18)
L 18.00–19	2014-08	Nachweis und Bestimmung von Sesam (*Sesamum indicum*) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR	
L 18.00–20	2014-08	Nachweis und Bestimmung von Mandel (*Prunus dulcis*) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR	
L 18.00–21	2014-08	Nachweis und Bestimmung von Paranuss (*Bertholletia excelsa*) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR	
L 18.00–22	2014-08	Simultaner Nachweis und Bestimmung von Lupine, Mandel, Paranuss und Sesam in Reis- und Weizenkeksen sowie Soßenpulver mittels real-time PCR	
L 18.00–23	2016-03	Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen Feinen Backwaren (Seesandmethode)	
L 18.00–24	2020-11	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Backwaren mittels HPLC-MS/MS	(Durchführung nach L 16.01–10)
L 18.00–25	2020-11	Bestimmung von Zearalenon und Trichothecenen einschließlich Deoxynivalenol und den acetylierten Derivaten (3-Acetyl-Deoxynivalenol und 15-Acetyl-Deoxynivalenol), Nivalenol sowie T-2- und HT-2-Toxin in Feinen Backwaren aus Weizen mit LC-MS/MS	(Durchführung nach L 15.01–9)
L 18.00–26	2025-08	Bestimmung von Opiumalkaloiden in Feinen Backwaren mit Mohn mittels LC-MS/MS	(Durchführung nach L 23.04.02–1)

18.02 Feine Backwaren aus Biskuitmasse

L 18.02–1	1988-12	Bestimmung von Milchsäure und 3-Hydroxybuttersäure in Feinen Backwaren aus Biskuitmasse	(Durchführung nach L 22.02/04–2)

20.00 Mayonnaise, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen, Feinkostsalate

20.01 Mayonnaise und Mayonnaiseerzeugnisse

L 20.01–1	1984-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in Mayonnaise und Mayonnaiseerzeugnissen	(Durchführung nach L 00.00–10)
L 20.01–2	1990-06	Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	
L 20.01–3	1990-06	Vorbereitung der Proben für die mikrobiologische Untersuchung von Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	(zurückgezogen (2025-04))
L 20.01–4	1990-06	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Tropfplattenverfahren	(zurückgezogen (2026-09))
L 20.01–5	1990-06	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	nach L 06.00–18; (zurückgezogen (2017-10))
L 20.01–6	1990-06	Bestimmung der Enterobacteriaceae in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Gußverfahren (Referenzverfahren)	nach L 05.00–5; (zurückgezogen (2024-08))
L 20.01–7	1990-06	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	(Durchführung nach L 01.00–37, m. Ä.)
L 20.01–9	1990-06	Nachweis von Salmonellen in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen	(Durchführung nach L 00.00–20)
L 20.01–10	1992-12	Bestimmung der aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(zurückgezogen (2026-09))
L 20.01–11	1990-12	Nachweis von Staphylokokken-Thermonuclease in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Referenzverfahren	(zurückgezogen (2024-11))
L 20.01–12	1992-12	Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus in Mayonnaisen, emulgierten Soßen, kalten Fertigsoßen und Feinkostsalaten; Verfahren mit selektiver Anreicherung	nach L 01.00–53; (zurückgezogen (2018-10))
L 20.01–13	2014-08	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise; Gaschromatographisches Verfahren	

20.01/02 Mayonnaise und emulgierte Soßen

L 20.01/02–1	1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	
L 20.01/02–2	1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	
L 20.01/02–3	1980-05	Bestimmung der Trockenmasse in Mayonnaise und emulgierten Soßen	
L 20.01/02–4	1980-05	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	
L 20.01/02–5	1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen	
L 20.01/02–6	1980-05	Bestimmung des Eigelbgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen (Chinolin-Molybdat-Methode)	(zurückgezogen (2014-08))

20.04 Fleischhaltige Salate

L 20.04–1	1982-05	Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von fleischhaltigen Salaten; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung	(Durchführung nach L 06.00–13)

22.00 Teigwaren

L 22.00–1	2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren; Kjeldahl-Verfahren	(Durchführung nach L 17.00–15)
L 22.00–2	2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Teigwaren; Dumas-Verfahren	(Durchführung nach L 17.00–18)
L 22.00–3	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Teigwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie	(Durchführung nach L 16.00–5)

22.02/04 Teigwaren mit normalem, hohem und besonders hohem Eigehalt

L 22.02/04–1	2006-12	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Teigwaren; GC-Verfahren nach saurem und alkalischem Aufschluss	(zurückgezogen (2014-08))
L 22.02/04–2	1988-12	Bestimmung von Milchsäure und 3-Hydroxybuttersäure in Eierteigwaren	
L 22.02/04–3	2014-08	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Teigwaren; GC-Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau	(Durchführung nach L 18.00–17)
L 22.02/04–4	2010-09	Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren	
L 22.02/04–5	2012-01	Bestimmung des Trockenmassegehaltes in feuchten Teigwaren	

23.00 Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst

23.01 Hülsenfrüchte

L 23.01–1	1999-11	Bestimmung der Ballaststoffe in Hülsenfrüchten (Linsen)	(Durchführung nach L 00.00–18)
L 23.01–2	2007-12	Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Hülsenfrüchten – Kjeldahl-Verfahren	(Durchführung nach L 15.00–3)
L 23.01–3	2008-12	Probenahme statischer Partien von Hülsenfrüchten	(nach L 15.00–5; 2011-06 ersetzt durch L 15.00–4)
L 23.01–4	2020-11	Bestimmung von Phomopsin A in Lupinensamen und Lupinenerzeugnissen mit HPLC-MS/MS (nach DIN EN 17252)	
L 23.01–5	2023-12	Bestimmung des Aschegehalts in Hülsenfrüchten durch Verbrennung	(Durchführung nach L 15.00–7)

23.01.22 Sojabohne

L 23.01.22–1	1998-03	Nachweis einer gentechnischen Veränderung von Sojabohnen durch Amplifizierung der veränderten DNA-Sequenz mit Hilfe der PCR (Polymerase Chain Reaction) und Hybridisierung des PCR-Produktes mit einer DNA-Sonde	(zurückgezogen (2024-11))

23.04 Ölsamen

L 23.04–1(EG)	1981-04	Bestimmung des Erucasäuregehalts von Ölsaaten, die durch die Interventionsstellen übernommen wurden	(zurückgezogen (2025-04))

23.04.02 Mohnsamen

L 23.04.02-1	2025-08	Bestimmung von Opiumalkaloiden in Mohnsamen, Kleingebäck und Feinen Backwaren mit Mohn mittels LC-MS/MS	

23.04.03 Leinsamen

L 23.04.03–1	2010-09	Konstrukt-spezifisches Real-time PCR-Verfahren zum Nachweis einer gentechnischen Veränderung in Leinsamen und Leinsamenprodukten	

23.04.04 Sonnenblumenkerne

L 23.04.04–1	2023-08	Bestimmung von Alternariatoxinen in Sonnenblumenkernen mit SPE clean-up und HPLC-MS/MS	(Durchführung nach L 15.01–10)

23.05 Schalenobst

L 23.05–1	2001-07	Nachweis einer Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) von Nüssen durch Messung des ESR (Elektronen-Spin-Resonanz)-Spektrums	(Durchführung nach L 00.00–42)
L 23.05–2	2012-01	Bestimmung von Aflatoxin B_1 und der Summe von Aflatoxin B_1, B_2, G_1 und G_2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver; HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung (nach DIN EN 14123)	
L 23.05–3	2014-02	Bestimmung von Aflatoxin B_1 und der Summe von Aflatoxin B_1, B_2, G_1 und G_2 in Schalenfrüchten und verwandten Produkten; Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (nach DIN EN ISO 16050)	(Durchführung nach L 15.00–2)

23.09 Erzeugnisse aus Hülsenfrüchten

L 23.09–1	2020-11	Bestimmung von Phomopsin A in Lupinenerzeugnissen mit HPLC-MS/MS	(Durchführung nach L 23.01–4)
L 23.09–2	2023-12	Bestimmung des Aschegehalts in Erzeugnissen aus Hülsenfrüchten durch Verbrennung	(Durchführung nach L 15.00–7)

24.00 Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile

24.01 Kartoffeln

L 24.01–1	1997-01	Nachweis einer gentechnischen Veränderung von Kartoffeln durch Amplifizierung der veränderten DNA-Sequenz mit Hilfe der PCR (Polymerase Chain Reaction) und Hybridisierung des PCR-Produktes mit einer DNA-Sonde	(zurückgezogen (2024-11))

24.07 Kartoffelknabbererzeugnisse

24.07.01 Chips

L 24.07.01–1	1984-11	Nachweis von Antioxidationsmitteln in Chips	(Durchführung nach L 00.00–11)

25.00 Frischgemüse ausgenommen Rhabarber

L 25.00–2	2001-07	Bestimmung des Nitratgehaltes in Frischgemüse	(Durchführung nach L 26.00–1)
L 25.00–3	2002-12	Probenahmeverfahren für die Bestimmung von Nitrat in Frischgemüse	(nach L 00.00–7(EG); zurückgezogen (2026-09))
L 25.00–4	1999-11	Hochdruckflüssigchromatographische Bestimmung von N-Methylcarbamat-Rückständen in Gemüse	(nach L 29.00–6; zurückgezogen (2024-11))
L 25.00–5	2001-07	Kontinuierliches Durchflußverfahren zur Bestimmung des Nitratgehaltes in Frischgemüse nach Cadmiumreduktion	(Durchführung nach L 26.00–2)
L 25.00–6*)	2025-04	Nachweis von Shigatoxin-bildenden *Escherichia coli* (STEC) in frischen pflanzlichen Lebensmitteln mittels Multiplex real-time PCR	
L 25.00–7	2024-04	Bestimmung von anorganischem Arsen in Frischgemüse mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS	(Durchführung nach L 10.00–19)

25.01 Blattgemüse

L 25.01–1	2026-11	Nachweis und Zählung von *Cryptosporidium* und *Giardia* in frischem grünem Blattgemüse und Beeren (nach DIN EN ISO 18744)	
L 25.01–2	2021-07	Nachweis von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Blattgemüse mittels Real-time-RT-PCR	(Durchführung nach L 12.03–1)

25.02 Sprossgemüse

L 25.02–1	1999-11	Bestimmung der Ballaststoffe in Sproßgemüse (Zwiebeln)	(Durchführung nach L 00.00–18)
L 25.02–2	2021-07	Nachweis von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Sprossgemüse mittels Real-time-RT-PCR	(Durchführung nach L 12.03–1)

*) einschließlich Berichtigung

25.03 Fruchtgemüse

25.03.01 Tomate

L 25.03.01–1	1999-11	Nachweis einer gentechnischen Veränderung von Tomaten durch Amplifizierung der veränderten DNA-Sequenz mit Hilfe der PCR (Polymerase Chain Reaction) und Hybridisierung des PCR-Produktes mit einer DNA-Sonde oder Restriktionsanalyse des PCR-Produktes	(zurückgezogen (2024-11))

25.04 Wurzelgemüse

25.04.01 Mohrrübe, Karotte, Möhre

L 25.04.01–1	2012-01	Qualitativer Nachweis von Noroviren in geriebenen Möhren mittels real-time RT-PCR	

25.06 Algen

L 25.06–1	2008-12	Bestimmung von anorganischem Arsen in Algen; Atomabsorptionsspektrometrie-Hydridtechnik (HGASS) nach Säureextraktion (nach DIN EN 15517)	

26.00 Gemüseerzeugnisse, Gemüsezubereitungen ausgenommen Rhabarber und 20.00 Salate

L 26.00–1	2018-10	Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen; HPLC/IC-Verfahren (nach DIN EN 12014-2)	
L 26.00–1/1	2016-03	Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüse und Gemüseerzeugnissen; HPLC- und IC-Verfahren	(2018-10 ersetzt durch L 26.00–1)
L 26.00–2	2001-07	Kontinuierliches Durchflußverfahren zur Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen nach Cadmiumreduktion (nach DIN EN 12014-7)	

26.04 Blattgemüse, gesäuertes und/oder Sauergemüsekonserven

L 26.04–1	1984-11	Bestimmung von Chlorid in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake zur Berechnung von Kochsalz in Sauerkraut	
L 26.04–2	1984-11	Bestimmung von Ascorbinsäure in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut (Titrimetrische Methode)	(zurückgezogen (2014-08))
L 26.04–3	1987-06	Messung des pH-Wertes in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	
L 26.04–4	1987-06	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	
L 26.04–5	1987-06	Bestimmung der flüchtigen Säuren in der Aufgußflüssigkeit bzw. Preßlake von Sauerkraut	

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 12

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

26.11 Fruchtgemüsekonserven

26.11.03 Tomatenmarkkonserve, 2fach konzentriert

L 26.11.03–1	1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion	
L 26.11.03–1a	1983-05	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode)	
L 26.11.03–2*)	1983-05	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	
L 26.11.03–3	1983-05	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark	
L 26.11.03–4	1983-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenmark (potentiometrische Methode)	
L 26.11.03–5	1983-05	Bestimmung von Citronensäure in Tomatenmark (enzymatische Methode)	
L 26.11.03–6	1983-05	Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenmark	
L 26.11.03–7	1983-05	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Tomatenmark (Luff-Schoorl-Methode)	(zurückgezogen (2014-08))
L 26.11.03–8	1983-05	Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenmark (enzymatische Methode)	
L 26.11.03–9	1983-05	Bestimmung der L-Glutaminsäure in Tomatenmark (enzymatische Methode)	(zurückgezogen (2023-12))
L 26.11.03–10	1983-05	Bestimmung des Kaliumgehaltes von Tomatenmark (gravimetrische Methode)	(zurückgezogen (2014-08))
L 26.11.03–10a	1988-12	Bestimmung des Kaliumgehaltes von Tomatenmark (Methode mittels AAS oder Flammenphotometer)	
L 26.11.03–11*)	1983-11	Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenmark	
L 26.11.03–12	1983-11	Bestimmung der Formolzahl in Tomatenmark	
L 26.11.03–13	1983-11	Bestimmung des Lycopingehaltes von Tomatenmark	
L 26.11.03–14	1983-11	Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen	
L 26.11.03–15	1983-11	Bestimmung der Ameisensäure in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)	(zurückgezogen (2023-12))
L 26.11.03–16	2023-08	Bestimmung von Alternariatoxinen in Tomatenmark mit SPE clean-up und HPLC-MS/MS	(Durchführung nach L 15.01–10)

26.11.04 Tomatenmarkkonserve, 3fach konzentriert

L 26.11.04	1983-11	Untersuchung von Tomatenmarkkonserven, 3fach konzentriert	(zurückgezogen (2014-08))

26.14 Sauerkonserven

L 26.14	1987-06	Untersuchung von Sauerkonserven	(Durchführung nach L 26.04–3 bis 5)

26.26 Gemüsesäfte

L 26.26–1(EG)	1993-08	Bestimmung des Trockenstoffgehalts von Tomatensaft	
L 26.26–2	2001-07	Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüsesäften	(Durchführung nach L 48.03–1)
L 26.26–3	1997-01	Bestimmung der relativen Dichte von Gemüsesäften	(nach L 31.00–1; zurückgezogen (2024-11))

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

*) einschließlich Berichtigung

26.26 Gemüsesäfte (Fortsetzung)

L 26.26–4	1997-01	Bestimmung des pH-Wertes von Gemüsesäften	(nach L 31.00–2; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–5	1997-01	Bestimmung der Asche von Gemüsesäften	(nach L 31.00–4; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–6	1997-01	Bestimmung des Phosphorgehaltes in Gemüsesäften; Spektralphotometrisches Verfahren	(nach L 31.00–6; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–7	1997-01	Spektralphotometrische Bestimmung des Prolingehaltes in Gemüsesäften	(nach L 31.00–7; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–8	1997-01	Bestimmung der Formolzahl von Gemüsesäften	(nach L 31.00–8; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–9	1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an D-Isocitronensäure in Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH	(nach L 31.00–9; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–10	1997-01	Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Gemüsesäften; Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS)	(nach L 31.00–10; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–11	1997-01	Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH	(nach L 31.00–12; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–12	1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADH	(nach L 31.00–14; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–13	1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an L-Äpfelsäure (L-Malat) in Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADH	(nach L 31.00–15 zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–14	1997-01	Bestimmung des Sulfatgehaltes in Gemüsesäften	(nach L 31.00–17; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–15	1997-09	Bestimmung der titrierbaren Säure von Gemüsesäften	(nach L 31.00–3; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–16	1997-09	Bestimmung der Aschen-Gesamtalkalität in Gemüsesäften; Titrimetrisches Verfahren	(nach L 31.00–5; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–17	1997-09	Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Gemüsesäften; Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP	(nach L 31.00–13; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–18	1997-09	Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Gemüsesäften; Refraktometrisches Verfahren	(nach L 31.00–16; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–19	1997-09	Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Gemüsesäften; Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen	(nach L 31.00–18; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–20	1997-09	Bestimmung von Hesperidin und Naringin in Gemüsesäften; Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren	(nach L 31.00–19; zurückgezogen (2024-11))
L 26.26–21	2025-08	Bestimmung der relativen Dichte d20/20 in Gemüsesäften mittels eines Biegeschwingers	(Durchführung nach L 31.00–21)

26.26.01 Tomatensaft

L 26.26.01–1(EG)	1983-05	Bestimmung des Trockenstoffgehalts von Tomatensaft

26.30 Algen, getrocknet

L 26.30–1	2004-12	Bestimmung von anorganischem Arsen in Algen mit der Atomabsorptionsspektrometrie(AAS)-Hybridtechnik	(Durchführung nach L 25.06–1)

29.00 Frischobst einschließlich Rhabarber

L 29.00–2	1999-11	Bestimmung von Sulfit in Frischobst	(Durchführung nach L 00.00–46/2)
L 29.00–3	1998-09	Nachweis einer Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) von Frischobst durch Messung der Thermolumineszenz	(Durchführung nach L 00.00–43)
L 29.00–4	1998-09	Nachweis einer Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) von Avocado, Papaya und Mango durch Detektion strahleninduzierter Kohlenwasserstoffe	(Durchführung nach L 00.00–39)
L 29.00–5	2001-07	Nachweis einer Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) von Erdbeeren durch Messung des ESR (Elektronen-Spin-Resonanz)-Spektrums	(Durchführung nach L 00.00–42)
L 29.00–6	1999-11	Hochdruckflüssigchromatographische Bestimmung von N-Methylcarbamat-Rückständen in Obst und Gemüse	(zurückgezogen (2024-11))
L 29.00–7	2000-07	Gaschromatographische Bestimmung von Daminozid und seinem Abbauprodukt 1,1-Dimethylhydrazin in Äpfeln und Apfelprodukten	
L 29.00–8	2004-07	Bestimmung von Aflatoxin B_1 und der Summe von Aflatoxin B_1, B_2, G_1 und G_2 in Feigen; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 14123)	(Durchführung nach L 23.05–2)
L 29.00–9	2006-09	Qualitativer Nachweis modifizierter DNA-Sequenzen in Papaya-Ring-Spot-Virus-resistenter Papaya (*Carica papaya*); Konstruktspezifisches Verfahren	
L 29.00–10	2017-10	Nachweis und Zählung von *Cryptosporidium* und *Giardia* in Beeren	(Durchführung nach L 25.01–1)

29.01 Beerenobst

L 29.01–1	2021-07	Nachweis von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in Beerenobst mittels Real-time-RT-PCR	(Durchführung nach L 12.03–1)

30.00 Obstprodukte ausgenommen 31.00 Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe und 41.00 Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen einschließlich Rhabarber

L 30.00–1	1999-11	Bestimmung von Sulfit in Obstprodukten	(Durchführung nach L 00.00–46/2)
L 30.00–2(EG)	1993-08	Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse	(zurückgezogen (2014-02))
L 30.00–3	1997-09	Nachweis einer Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) von getrockneten Feigen und getrockneten Mangos durch Messung des ESR (Elektronen-Spin-Resonanz)-Spektrums	
L 30.00–4	2004-12	Bestimmung von Patulin in Apfelpüree; HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	(Durchführung nach L 31.00–20)
L 30.00–5	2011-01	Bestimmung von Ochratoxin A in Korinthen, Rosinen, Sultaninen, gemischtem Trockenobst und getrockneten Feigen; HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (nach DIN EN 15829)	
L 30.00–6	2011-06	Bestimmung von Süßungsmitteln in Obstkonserven (nach DIN EN 15911)	(Durchführung nach L 32.00–4)

31.00 Fruchtsäfte, Fruchtnektare

L 31.00–1	1997-01	Bestimmung der relativen Dichte von Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 1131)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–2	1997-01	Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 1132)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–3	1997-09	Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 12147)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–4	1997-01	Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 1135)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–5	1997-09	Bestimmung der Aschen-Gesamtalkalität in Frucht- und Gemüsesäften; Titrimetrisches Verfahren (nach DIN EN 12144)	(zurückgezogen (2024-11))

31.00 Fruchtsäfte, Fruchtnektare (Fortsetzung)

L 31.00–6	1997-01	Bestimmung des Phosphorgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrisches Verfahren (nach DIN EN 1136)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–7	1997-01	Spektralphotometrische Bestimmung des Prolingehaltes in Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 1141)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–8	1997-01	Bestimmung der Formolzahl in Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 1133)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–9	1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an D-Isocitronensäure in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH (nach DIN EN 1139)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–10	1997-01	Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht-und Gemüsesäften; Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS) (nach DIN EN 1134)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–11	1984-11	Bestimmung des Zuckergehaltes vor und nach Inversion in Fruchtsäften (Luff-Schoorl-Methode)	
L 31.00–12	1997-01	Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrlsche Bestimmung von NADPH (nach DiN EN 1140)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–13	1997-09	Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP (nach DIN EN 12146)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–14	1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (nach DIN EN 1137)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–15	1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an L-Äpfelsäure (L-Malat) in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrlsche Bestimmung von NADH (nach DIN EN 1138)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–16	1997-09	Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften; Refraktometrisches Verfahren (nach DIN EN 12143)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–17	1997-01	Bestimmung des Sulfatgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 1142)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–18	1997-09	Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften; Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen (nach DIN EN 12145)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–19	1997-09	Bestimmung von Hesperidin und Naringin in Frucht-und Gemüsesäften; Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (nach DIN EN 12148)	(zurückgezogen (2024-11))
L 31.00–20	2004-12	Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree; HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung (nach DIN EN 14177)	
L 31.00–21	2025-08	Bestimmung der relativen Dichte d20/20 in alkoholfreien Getränken mittels eines Biegeschwingers	

32.00 Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver, auch brennwertreduziert

L 32.00–1	1994-05	Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Fruchtsaftgetränken	(Durchführung nach L 00.00–28)
L 32.00–2	1996-02	Bestimmung von Natriumcyclamat in Fruchtsaftgetränken	(Durchführung nach L 00.00–29)
L 32.00–3	1999-11	Bestimmung von Neohesperidin-Dihydrochalcon in Fruchtsaftgetränken	(Durchführung nach L 00.00–44)
L 32.00–4	2011-06	Bestimmung von Süßungsmitteln in Getränken und Obstkonserven (nach DIN EN 15911)	
L 32.00–5	2018-03	Bestimmung von Benzol in Erfrischungsgetränken, anderen Getränken und in Babynahrung auf Gemüsebasis mit Headspace-Gaschromatographie/Massenspektrometrie (HS-GC-MS) (nach DIN EN 16857)	

32.00 Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver, auch brennwertreduziert (Fortsetzung)

L 32.00–6	2021-11	Bestimmung verschiedener Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Verunreinigungen in alkoholfreien Erfrischungsgetränken mittels quantitativer Kernspinresonanzspektrometrie	
L 32.00–7	2025-08	Bestimmung der relativen Dichte d20/20 in Erfrischungsgetränken mittels eines Biegeschwingers	(Durchführung nach L 31.00–21)

32.13 Künstliche Brausen, Kaltgetränke, coffeinhaltige

L 32.13–1	1989-12	Bestimmung des Aspartamgehaltes in coffeinhaltigen Brausen	(zurückgezogen (2026-11))
L 32.13–2	2018-06	Bestimmung von Steviol-Glycosiden in koffeinhaltigen Brausen; HPLC-Verfahren	(Durchführung nach L 43.00–2)

32.16 Ansätze und Grundstoffe für Limonaden

L 32.16–1	1984-11	Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure in Limonadengrundstoff	(Durchführung nach L 00.00–9)

34.00 Erzeugnisse aus Wein

34.11 Weindestillate, Rohbrände

L 34.11–1	1983-05	Ermittlung des ^{14}C-Gehalts in Äthanol	(zurückgezogen (2025-08))

36.00 Biere, bierähnliche Getränke

L 36.00–1	1982-05	Immunologischer Nachweis von Enzym- und Rohfruchtproteinen in Bier – Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony – Immunelektrophorese nach Grabar und Williams (beide teilweise in der Modifikation nach Scheidegger) – Gegenstromelektrophorese nach Gocke und Howe Routineverfahren	(zurückgezogen (2023-12))
L 36.00–2	1989-05	Messung des pH-Wertes in Bier	
L 36.00–3	1989-05	Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier	
L 36.00–3 a	1989-12	Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier; Biegeschwinger-Verfahren	
L 36.00–4*)	1986-11	Ermittlung des Stammwürzegehaltes von Bier aus dem Gehalt an Alkohol und wirklichem Extrakt; Destillationsmethode	
L 36.00–5	1986-11	Ermittlung des Stammwürzegehaltes von Bier aus der Refraktionszahl R und der relativen Dichte d 20/4; Refraktometer-Methode	(zurückgezogen (2025-08))
L 36.00–6	1986-11	Bestimmung von Nitrosaminen in Bier	
L 36.00–7	1986-05	Nachweis von Enzymprotein in Bier mit Hilfe des Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA); Routineverfahren	(zurückgezogen (2023-12))
L 36.00–8	1999-11	Bestimmung von Sulfit in Bier	(Durchführung nach L 00.00–46/2)
L 36.00–9	1990-06	Bestimmung von Konservierungsstoffen in Bier	(Durchführung nach L 00.00–9)
L 36.00–10	1989-12	Bestimmung von Halogenessigsäuren in Bier	(zurückgezogen (2025-08))
L 36.00–11	1997-01	Nachweis von Rohfruchtproteinen (Mais bzw. Reis) in Bier mit Hilfe des Enzym-Linked Immunosorbent Assay (ELISA); Routineverfahren	(zurückgezogen (2026-09))
L 36.00–12*)	1992-12	Bestimmung von Ethanol in Bier mit geringem Alkoholgehalt	
L 36.00–13	2010-01	Bestimmung von Ochratoxin A in Bier; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (nach DIN EN 14133)	

*) einschließlich Berichtigung

37.00 Spirituosen, spirituosenhaltige Getränke, ausgenommen 34.00 Erzeugnisse aus Wein

L 37.00–1*)	1982-11	Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer; Referenzmethoden	
L 37.00–2	2018-03	Bestimmung von Ethylcarbamat in Steinobstbränden, Obstbränden und anderen Spirituosen mittels GC-MS-Verfahren (nach DIN EN 16852)	
L 37.00–3	2024-04	Bestimmung von Cannabinoiden in Spirituosen mittels HPLC-MS/MS	(Durchführung nach L 13.04–9)

39.00 Zucker

L 39.00–E(EG) und 1(EG) bis 10(EG)	1981-04	Analysenmethoden[1]) für die Bestimmung der Zusammensetzung einiger für die menschliche Ernährung bestimmter Zuckerarten Einleitung (Herstellung der Analysenprobe u. a.) Teil 1: Bestimmung des Masseverlustes durch Trocknung Teil 2: Bestimmung der Trockenmasse (Vakuumtrocknung) Teil 3: Bestimmung der Gesamttrockenmasse (durch Refraktometrie) Teil 4: Bestimmung des Gehalts an reduzierenden Zuckern, als Invertzucker ausgedrückt (Methode des Instituts Berlin) Teil 5: Bestimmung des Gehalts an reduzierenden Zuckern, als Invertzucker ausgedrückt (Knight und Allen-Methode) Teil 6: Bestimmung des Gehalts an reduzierenden Zuckern, als Invertzucker oder D-Glucose ausgedrückt (Methode Luff-Schoorl) Teil 7: Bestimmung des Gehalts an reduzierenden Zuckern, als Invertzucker ausgedrückt (Layne-Eynon-Methode – Modifizierung auf konstantes Volumen)[2]) Teil 8: Bestimmung des Dextroseäquivalents (Lane-Eynon-Methode mit konstantem Titer)[2]) Teil 9: Bestimmung der Sulfatasche Teil 10: Bestimmung des Drehvermögens (Polarisation)	

39.01 Saccharose

39.01.02 Weißzucker

L 39.01.02–1(EG) bis 3(EG)	1981-04	Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbestimmung von Weißzucker Teil 1: Aschegehalt Teil 2: Farbtype Teil 3: Farbe in Lösung	

39.05 Zucker, andere

L 39.05–0	1997-09	Untersuchung von Lactose	

[1]) Anwendungsbereich der einzelnen Methode siehe Zusammenstellung (Anlage I) am Anfang von L 39.00–E(EG) und 1(EG) bis 10(EG) bzw. Abschnitt 1 der jeweiligen Methode (Anm. d. Red.).

[2]) Siehe dazu Fußnote auf Seite 2 von L 39.00–E(EG) und 1(EG) bis 10(EG).

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 13

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

40.00 Honige, Imkereierzeugnisse, Brotaufstriche auch brennwertvermindert

ausgenommen 41.00 Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen

L 40.00–1	2019-07	Untersuchung von Honig; Bestimmung der Diastase-Aktivität; Teil 1: Verfahren nach Schade (nach DIN 10750-1)	
L 40.00–2/1-2	2019-07	Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Teil 1: Analoges refraktometrisches Verfahren (nach DIN 10752-1)	
	2024-08	Teil 2: Digitales refraktometrisches Verfahren (nach DIN 10752-2)	
L 40.00–3	2023-12	Untersuchung von Honig; Bestimmung des Prolingehaltes (nach DIN 10754)	
L 40.00–4	2003-12	Untersuchung von Honig; Bestimmung der Asche (nach DIN 10755)	
L 40.00–5	2021-11	Untersuchung von Honig; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (nach DIN 10753)	
L 40.00–6	2021-07	Untersuchung von Honig; Bestimmung des Gehaltes an freier Säure (nach DIN 10756)	
L 40.00–7	2024-04	Untersuchung von Honig; Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose; HPLC-Verfahren (nach DIN 10758)	
L 40.00–8/1-2	2018-10	Untersuchung von Honig; Bestimmung der Saccharase-Aktivität Teil 1: Verfahren nach Siegenthaler (nach DIN 10759-1)	
		Teil 2: Verfahren nach Hadorn (nach DIN 10759-2)	(zurückgezogen (2018-10))
L 40.00–9(V)	2000-07	Bestimmung von Rückständen an Oxytetracyclin, Tetracyclin, Chlortetracyclin und deren Epimeren, Doxycyclin und Demeclocyclin in Honig; HPLC-Methode	(nach L 06.00–48; zurückgezogen (2021-03))
L 40.00–10/1,3		Untersuchung von Honig; Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural	
	2021-11	Teil 1: Photometrisches Verfahren nach Winkler (nach DIN 10751-1)	
	2019-07	Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (nach DIN 10751-3)	
L 40.00–11	2003-12	Untersuchung von Honig; Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit (nach DIN 10760)	
L 40.00–12	2021-07	Untersuchung von Honig; Bestimmung des Gehaltes an Ethanol; Enzymatisches Verfahren (nach DIN 10762)	
L 40.00–13	2021-07	Untersuchung von Honig; Bestimmung des Gehaltes an Glycerin; Enzymatisches Verfahren (nach DIN 10763)	
L 40.00–14	2012-07	Präparation von DNA aus Honig	
L 40.00–15	2013-08	Untersuchung von Honig; Leitfaden zur Probenahme (nach DIN 10742)	
L 40.00–16	2014-08	Bestimmung des Gehaltes an wasserunlöslichen Stoffen in Honig; gravimetrisches Verfahren (nach DIN 10743)	

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

40.00 Honige, Imkereierzeugnisse, Brotaufstriche auch brennwertvermindert (Fortsetzung)

L 40.00–17	2014-08	Bestimmung von Antibiotika-Rückständen in Honig; HPLC-MS/MS-Verfahren	
L 40.00–18	2022-08	Bestimmung des Transmissionsgrades von Honig zur näherungsweisen Berechnung der Honigfarbe in mm Pfund-Graden (nach DIN 10744)	
L 40.00–19	2025-04	Bestimmung des δ^{13}C-Wertes von Mono- (Fructose und Glucose), Di- und Trisacchariden in Honig durch Flüssigchromatographie-Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie (LC-IRMS) (nach DIN EN 17958)	

40.06 Süße Brotaufstriche

40.06.04 Nuss-Nougatcreme

L 40.06.04–1	1989-12	Immunchemische Bestimmung von Haselnuß- und Molkenprotein mit Hilfe der Elektroimmundiffusion nach Laurell zur Berechnung des Haselnuß- und Molkenpulvergehalts in Nougatcreme; Routineverfahren	

41.00 Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen, auch brennwertreduziert

L 41.00–1	1993-08	Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtzubereitungen; Refraktometermethode	(nach L 30.00–2; zurückgezogen (2014-02))

42.00 Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse

L 42.00–1	2021-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Speiseeis	(Durchführung nach L 01.00–1)
L 42.00–2	1987-03	Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Gußverfahren	(zurückgezogen (2024-08))
L 42.00–3	1987-03	Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Ausstrichverfahren	(zurückgezogen (2024-08))
L 42.00–4	1990-06	Nachweis von Salmonellen in Speiseeis und Speiseeishalberzeugnissen	(Durchführung nach L 00.00–20)
L 42.00–5	2009-06	Bestimmung des Gehaltes an Saccharose und Glucose in Speiseeis; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 02.00–12)
L 42.00–6	1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	(Durchführung nach L 01.00–2)
L 42.00–7	2024-04	Bestimmung der coliformen Keime in Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden	(zurückgezogen (2025-08))
L 42.00–10	1987-06	Bestimmung der *Escherichia coli* in Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	(nach L 01.00–25; 2025-04 ersetzt durch L 01.00–98/1)
L 42.00–11	1997-09	Bestimmung von *Escherichia coli* in Speiseeis; Membran-Agar-Verfahren	(2025-04 ersetzt durch L 01.00–98/2)
L 42.00–12	1988-12	Nachweis von Staphylokokken-Thermonuclease in Speiseeis; Referenzverfahren	(nach L 01.00–33; 2024-11 ersetzt durch L 01.00–97)
L 42.00–13	2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Speiseeis und Eis-Mischungen auf Milchbasis; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (nach DIN EN ISO 7328)	
L 42.00–14	1992-12	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Speiseeis; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 01.00–53; zurückgezogen (2018-10))
L 42.00–15	1992-12	Bestimmung der *Escherichia coli* in Speiseeis; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	(Durchführung nach L 01.00–54)
L 42.00–16	1995-01	Bestimmung des Caseingehaltes sowie des Casein- und Molkenproteinanteils am Gesamtprotein von Speiseeis; Casein-Phosphor-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–58)

42.00 Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse (Fortsetzung)

L 42.00–17	2020-05	Bestimmung der Reinheit des Milchfetts in Speiseeis; gaschromatographische Triglyceridanalyse	(Durchführung nach L 01.00–87)
L 42.00–18	2011-01	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Speiseeis; Koloniezählverfahren bei 37 °C	(Durchführung nach L 01.00–72)
L 42.00–19	2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Speiseeis und Eismischungen auf Milchbasis nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–20)

42.08 Halberzeugnisse für Speiseeis

L 42.08–1	1987-03	Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Speiseeispulver; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 02.07–2; zurückgezogen (2025-08))

43.00 Süßwaren ausgenommen 44.00 Schokoladen und Schokoladenwaren

L 43.00–1	1984-05	Immunologischer Nachweis von Proteinen in Süßwaren; Routineverfahren	(nach L 18.00–2; zurückgezogen (2023-08))
L 43.00–2	2018-06	Bestimmung von Steviol-Glycosiden in Süßwaren, Schokolade, koffeinhaltigen Brausen und Lebensmitteln für eine besondere Ernährungsform; HPLC-Verfahren	

43.08 Lakritzerzeugnisse

L 43.08–1	1996-02	Bestimmung von Glycyrrhizin in Lakritz und lakritzhaltigen Zuckerwaren mittels Reversed Phase-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie	
L 43.08–2	2002-12	Bestimmung von Ammoniumchlorid in Lakritzerzeugnissen; Wasserdampfdestillation und titrimetrische Bestimmung	

43.15 Kaugummis

L 43.15–1	1984-11	Nachweis von Antioxidationsmitteln in Kaugummi	(Durchführung nach L 00.00–11)

43.16 Marzipanerzeugnisse

L 43.16–1	1984-11	Nachweis von Antioxidationsmitteln in Marzipan	(Durchführung nach L 00.00–11)
L 43.16–2	2022-04	Nachweis und Bestimmung von spezifischen DNA-Sequenzen aus Aprikose (*Prunus armeniaca*) und Mandel (*Prunus dulcis*) in Marzipan-Rohmassen; Real-time PCR-Verfahren	

44.00 Schokoladen und Schokoladenwaren

L 44.00–1	1982-11	Immunologischer Nachweis von Proteinen in Schokoladen (Kakaoerzeugnissen) – Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony – Immunelektrophorese nach Grabar und Williams (beide in der Modifikation nach Scheidegger) Routineverfahren	(zurückgezogen (2023-12))
L 44.00–2	1985-12	Vorbereitung von Schokolade und Schokoladenwaren zur chemischen Untersuchung	
L 44.00–3	1985-12	Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade	
L 44.00–4	1985-12	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade	
L 44.00–5	1985-12	Nachweis und Identifizierung von Zuckern in Schokolade	(zurückgezogen (2026-11))
L 44.00–6	1985-12	Bestimmung von Lactose in Schokolade; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 17.00–7)
L 44.00–7	2006-09	Bestimmung von Haselnuss-Kontaminationen in Schokolade und Schokoladenwaren mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem	(2024-04 ersetzt durch L 00.00–193/2 und L 00.00–193/3)
L 44.00–8	2023-12	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Haselnuss (*Corylus avellana*) in Schokolade mittels Real-time PCR (nach DIN EN 15634-3)	

44.00 Schokoladen und Schokoladenwaren (Fortsetzung)

L 44.00–9	2010-01	Nachweis von Kakaobutter-Äquivalenten in Zartbitterschokolade durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)	(Durchführung nach L 13.03.06–1)
L 44.00–10	2010-01	Quantifizierung von Kakaobutter-Äquivalenten in Zartbitterschokolade durch hochauflösende Kapillar-Gaschromatographie (HR-GC)	(Durchführung nach L 13.03.06–2)
L 44.00–11	2023-12	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Erdnuss (*Arachis hypogaea*) in Schokolade mittels real-time PCR (nach DIN EN 15634-4)	
L 44.00–12	2018-06	Bestimmung von Steviol-Glycosiden in Schokolade; HPLC-Verfahren	(Durchführung nach L 43.00–2)

45.00 Kakao

L 45.00–1	1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao	(Durchführung nach L 18.00–16)
L 45.00–2	2020-11	Bestimmung von Ochratoxin A in Kakao und Kakaoerzeugnissen nach IAC-Reinigung mit HPLC-FLD	(Durchführung nach L 53.00–11)

46.00 Kaffee, Kaffee-Ersatzstoffe, Kaffee-Zusätze

L 46.00–1	2013-08	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Zubereitung eines Kaffeegetränkes für analytische Zwecke (nach DIN 10792)	
L 46.00–2	2018-10	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Gehalts an Chlorogensäuren; HPLC-Verfahren (nach DIN 10767)	
L 46.00–3	2013-08	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC; Referenzverfahren (nach DIN ISO 20481)	
L 46.00–4	2016-03	Bestimmung von Furan in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Headspace-Gaschromatographie und Massenspektrometrie (nach DIN EN 16620)	
L 46.00–5	2026-09	Bestimmung von Acrylamid in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Verfahren mittels Hochleistungs-Flüssigchromatographie mit tandemmassenspektrometrischer Detektion (HPLC-MS/MS) und Gaschromatographie mit massenspektrometrischer Detektion (GC-MS) nach Derivatisierung (nach DIN EN ISO 18862)	

46.01 Rohkaffee

L 46.01–2	1986-05	Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils; Verfahren für Rohkaffee	(zurückgezogen (2013-08))
L 46.01–3	2007-04	Bestimmung des Masseverlustes von Rohkaffee bei 105 °C (nach DIN ISO 6673)	
L 46.01–4	2013-08	Bestimmung des Dichlormethangehaltes in entcoffeiniertem Rohkaffee; Headspace-Gaschromatographie (nach DIN 10783)	
L 46.01–5	2025-04	Bestimmung des Gehaltes an 16-O-Methylcafestol in Rohkaffee; HPLC-Verfahren	(Durchführung nach L 46.02–9)

46.02 Röstkaffee

L 46.02–1	2013-08	Bestimmung des Wassergehaltes in Röstkaffee nach Karl Fischer; Referenzverfahren (nach DIN 10772-1)	
L 46.02–2	2017-10	Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils; Verfahren für Röstkaffee (nach DIN 10775)	
L 46.02–3	2017-10	Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Röstkaffee (nach DIN 10776-1)	
L 46.02–4	2012-01	Bestimmung des Gehaltes an 16-O-Methylcafestol in Röstkaffee; HPLC-Verfahren (nach DIN 10779)	(2025-04 ersetzt durch L 46.02–9)

46.02 Röstkaffee (Fortsetzung)

L 46.02–5	2010-01	Bestimmung von Ochratoxin A in Röstkaffee; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (nach DIN EN 14132)	(Durchführung nach L 15.03–1)
L 46.02–6	2004-07	Bestimmung des Massenverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103 °C (Routineverfahren) (nach DIN 10781)	
L 46.02–7	2017-10	Bestimmung der Korngröße von gemahlenem Röstkaffee; Luftstrahlsieb-Verfahren (nach DIN 10765)	
L 46.02–8	2025-04	Bestimmung des Gehaltes von 16-O-Methylcafestol, 16-O-Methylkahweol und deren Derivaten als Summenparameter in Röstkaffee mittels ^{1}H-qNMR (nach DIN EN 17992)	
L 46.02–9	2025-04	Bestimmung des Gehaltes von 16-O-Methylcafestol in Roh- und Röstkaffee; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 18003)	

46.03 Kaffee-Extrakte

L 46.03–E(EG) und 1(EG) bis 3(EG)	1981-01	Analysenmethoden für Kaffee-Extrakte und Zichorien-Extrakte Einführung (Vorbereitung der Analysenprobe u. a.) Teil 1: Bestimmung des Koffeingehalts in entkoffeinierten Kaffee-Extrakten Teil 2: Bestimmung des Trockenmassegehalts von getrocknetem Kaffee-Extrakt, getrocknetem Zichorien-Extrakt, löslichem Kaffee, Instantkaffee, löslicher Zichorie und Instantzichorie Teil 3: Bestimmung des Trockenmassegehalts von flüssigem Kaffee-Extrakt, flüssigem Zichorien-Extrakt, pastenförmigem Kaffee-Extrakt und pastenförmigem Zichorien-Extrakt	(zurückgezogen (2014-02))
L 46.03–4	2017-10	Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrades; Verfahren für Kaffee-Extrakt (nach DIN 10776-2)	
L 46.03–5	2006-12	Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Referenzverfahren für Kaffee-Extrakt (nach DIN 10772-2)	
L 46.03–6	1990-06	Bestimmung des unlöslichen Anteils von Kaffee-Extrakt (nach DIN 10768)	(zurückgezogen (2017–10))
L 46.03–7	2004-07	Bestimmung der freien und Gesamt-Kohlenhydrate in Kaffee-Extrakt; Verfahren mit Hochleistungs-Anionenaustausch-Chromatographie (nach DIN 10780)	
L 46.03–8	2018-10	Bestimmung des Masseverlustes von Kaffee-Extrakt; Vakuum-Trockenschrank-Verfahren (Routineverfahren) (nach DIN 10764-2)	
L 46.03–9	2007-04	Bestimmung des Masseverlustes von Kaffee-Extrakt; Trockenschrankverfahren bei Normaldruck (Routineverfahren) (nach DIN 10764-4)	
L 46.03–10	2024-08	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Kaffee-Extrakten; Seesandverfahren für flüssige oder pastenförmige Kaffee-Extrakte (nach DIN ISO 22994)	

46.06 Kaffee-Ersatz-Extrakte

L 46.06	1981-01	Zichorien-Extrakte	(zurückgezogen (2014-02))

47.00 Tee, teeähnliche Erzeugnisse

L 47.00–1	2017-10	Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C (nach DIN 10800)	
L 47.00–2	2017-10	Herstellung einer gemahlenen Probe Tee mit definierter Trockenmasse (nach DIN 10806)	

47.00 Tee, teeähnliche Erzeugnisse (Fortsetzung)

L 47.00–3	2017-10	Bestimmung der Gesamtasche von Tee (nach DIN 10802)
L 47.00–4	2000-07	Untersuchung von Tee; Bestimmung des Wasser-Extrakts (nach DIN ISO 9768)
L 47.00–5	1985-12	Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche (nach DIN 10805)
L 47.00–6	2014-02	Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt; Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (nach DIN ISO 10727)
L 47.00–7	1988-12	Untersuchung von Tee; Bereitung eines Aufgusses für sensorische Prüfungen (nach DIN 10809)
L 47.00–8	1992-12	Untersuchung von Tee; Bestimmung der wasserlöslichen und der wasserunlöslichen Asche (nach DIN ISO 1576)
L 47.00–9	2004-12	Bestimmung von Gesamt-Δ^9-Tetrahydrocannabinol (THC) in hanfhaltigen teeähnlichen Erzeugnissen (Direkte Bestimmung im trockenen Material)
L 47.00–10	2008-12	Bestimmung des Gesamt-Polyphenolgehaltes in Tee; Colorimetrisches Verfahren mit Folin-Ciocalteu-Reagenz (nach DIN ISO 14502-1)
L 47.00–11	2008-12	Bestimmung des Gehaltes an Catechinen in Tee; HPLC-Verfahren (nach DIN ISO 14502-2)

47.03 Tee, fermentierter

L 47.03–1	1997-09	Untersuchung von Tee; Bestimmung des Fluoridgehaltes; Potentiometrisches Verfahren (nach DIN 10807)

47.05 Tee-Extrakte

L 47.05–1	1997-09	Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von festem Tee-Extrakt und Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt; HPLC-Verfahren (nach DIN 10810)

47.08 Teeaufgüsse

L 47.08–1/1-2		Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von flüssigen Teegetränken
	2002-05	Teil 1: HPLC-Routineverfahren (nach DIN 10811-1)
	2002-05	Teil 2: HPLC-Referenzverfahren (auch für geringe Gehalte an Theobromin) (nach DIN 10811-2)
L 47.08–2	2004-12	Bestimmung von Estragol im Teeaufguss mittels GC/MS
L 47.08–3	2006-09	Bestimmung von Estragol in Aufgüssen aus Fenchel und anderen teeähnlichen Erzeugnissen; GC-MS-Verfahren

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 14

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

48.00 Säuglings- und Kleinkindernahrung

L 48.00–1	2002-05	Nachweis und Bestimmung der Aflatoxine B_1, B_2, G_1 und G_2 in Säuglings- und Kleinkindernahrung	(zurückgezogen (2026-11))

48.01 Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis

L 48.01–1	1982-11	Nachweis und Bestimmung von Aflatoxin M_1 in Säuglingsnahrung auf Milchbasis; Schuller-Methode	(nach L 01.00–14; zurückgezogen (2024-11))
L 48.01–3*)	1985-05	Bestimmung von Saccharose, Glucose und Fructose in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis	
L 48.01–4	1985-05	Bestimmung von Lactose in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis	
L 48.01–5	1985-05	Bestimmung von Stärke in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis	(zurückgezogen (2023-12))
L 48.01–6	2021-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen; Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	(Durchführung nach L 01.00–1)
L 48.01–7	1988-12	Bestimmung säurebildender und nichtsäurebildender Mikroorganismen in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Gussverfahren	(zurückgezogen (2026-09))
L 48.01–8	1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	(Durchführung nach L 01.00–2)
L 48.01–9	2025-08	Bestimmung der coliformen Keime in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Verfahren mit festem Nährboden	(Durchführung nach L 01.00–3)
L 48.01–10	1987-03	Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 02.07–2; zurückgezogen (2025-08))
L 48.01–13	1987-03	Bestimmung der Keimzahl in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Gußverfahren	(nach L 42.00–2; zurückgezogen (2024-08))
L 48.01–14	1987-03	Bestimmung der Keimzahl in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Ausstrichverfahren	(nach L 42.00–3; zurückgezogen (2024-08))
L 48.01–15	1990-06	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 01.00–37)
L 48.01–16	1990-06	Nachweis von Salmonellen in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	(Durchführung nach L 00.00–20)
L 48.01–17	1990-12	Nachweis von Hemmstoffen in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Agar-Diffusions-Verfahren (Blättchentest)	(Durchführung nach L 01.00–6)
L 48.01–20	1987-06	Bestimmung der *Escherichia coli* in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	(nach L 01.00–25; 2025-04 ersetzt durch L 01.00–98/1)
L 48.01–21	1988-12	Nachweis von Staphylokokken-Thermonuclease in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Referenzverfahren	(nach L 01.00–33; 2024-11 ersetzt durch L 01.00–97)
L 48.01–22	1992-12	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 01.00–53; zurückgezogen (2018-10))

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

*) einschließlich Berichtigung

48.01 Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis (Fortsetzung)

L 48.01–23	1992-12	Bestimmung der *Escherichia coli* in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	(Durchführung nach L 01.00–54)
L 48.01–24	1995-01	Bestimmung des Caseingehaltes sowie des Casein- und Molkenproteinanteils am Gesamtprotein von Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Casein-Phosphor-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–58)
L 48.01–25	1997-01	Bestimmung der Ballaststoffe in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	(Durchführung nach L 00.00–18)
L 48.01–26	1997-01	Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Verfahren nach Dumas	(Durchführung nach L 01.00–60)
L 48.01–27	2009-06	Bestimmung des Fettgehaltes in Säuglingsnahrung auf Milchbasis; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (nach DIN EN ISO 8381)	
L 48.01–28	2006-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Verfahren mit segmentierter Fließanalyse (Routineverfahren)	(Durchführung nach L 01.00–79/2)
L 48.01–29	2006-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse mit In-line-Dialyse (Routineverfahren)	(Durchführung nach L 01.00–79/3)
L 48.01–30	2011-01	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Koloniezählverfahren bei 37 °C	(Durchführung nach L 01.00–72)
L 48.01–31	2022-04	Bestimmung des Fettgehaltes von Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–20)
L 48.01–32	2023-08	Bestimmung des Chloridgehaltes von Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Potentiometrisches Titrationsverfahren	(Durchführung nach L 01.00–95)
L 48.01–33	2023-08	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Referenzverfahren	(Durchführung nach L 01.00–96)
L 48.01–34	2026-09	Zählung von Bifidobakterien in Säuglingsnahrung auf Milchbasis; Koloniezählverfahren	(Durchführung nach L 02.00–45)

48.02 Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis ohne Milch

L 48.02–1	2011-01	Bestimmung von Ochratoxin A in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (nach DIN EN 15835)	
L 48.02–2	2011-01	Bestimmung von Aflatoxin B_1 in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (nach DIN EN 15851)	
L 48.02–3*)	2011-01	Bestimmung von Zearalenon in Säuglingsnahrung auf Maisbasis, Gerstenmehl, Maismehl, Maisgrieß, Weizenmehl und Lebensmittel auf Getreidebasis für Säuglinge und Kleinkinder; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion (nach DIN EN 15850)	
L 48.02–4	2014-02	Bestimmung von Deoxynivalenol in Säuglings- und Kleinkindnahrung auf Getreidebasis, HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion	(Durchführung nach L 15.00–9)
L 48.02–5	2016-10	Bestimmung von Fumonisin B1 und Fumonisin B2 in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und Fluoreszenzdetektion nach Vorsäulenderivatisierung (nach DIN EN ISO 16187)	

48.02.07 Backwaren für Säuglinge und Kleinkinder

L 48.02.07–1	1985-05	Bestimmung von Glucose und Fructose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl	
L 48.02.07–2	1985-05	Bestimmung von Maltose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl	(zurückgezogen (2023-12))

*) einschließlich Berichtigung

48.02.07 Backwaren für Säuglinge und Kleinkinder (Fortsetzung)

L 48.02.07–3	1985-05	Bestimmung von Stärke in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl	(zurückgezogen (2023-12))
L 48.02.07–4	1985-05	Bestimmung von Lactose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl	

48.03 Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Gemüse- u./o. Obstbasis

L 48.03–1	2001-07	Enzymatische Bestimmung des Nitratgehaltes in gemüsehaltiger Säuglings- und Kleinkindernahrung (nach DIN EN 12014-5)	
L 48.03–2	2014-02	Bestimmung von Patulin in Fruchtsaft und Obstbrei für Säuglinge und Kleinkinder; HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung, Festphasenextraktion und UV-Detektion (nach DIN EN 15890)	
L 48.03–3	2017-10	Bestimmung des Nitratgehaltes in Komplettmahlzeiten und Beikost auf Gemüsebasis für Säuglinge und Kleinkinder; HPLC- und IC-Verfahren	
L 48.03–4	2020-02	Bestimmung des Nitratgehaltes in Saft, Nektar und Getränken auf Obst- und/oder Gemüsebasis für Säuglinge und Kleinkinder; HPLC- und IC-Verfahren	(Durchführung nach L 26.00–1)
L 48.03–5	2018-03	Bestimmung von Benzol in Erfrischungsgetränken, anderen Getränken und in Babynahrung auf Gemüsebasis mit Headspace-Gaschromatographie/Massenspektrometrie (HS-GC-MS) (nach DIN EN 16857)	(Durchführung nach L 32.00–5)

48.03.05 Gemüsezubereitung andere für Säuglinge und Kleinkinder

L 48.03.05–1	1988-05	Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüsebrei für Säuglinge und Kleinkinder	(2017-10 ersetzt durch L 48.03–3)

49.00 Diätetische Lebensmittel

L 49.00–00	1983-05	Allgemeine Hinweise zur Untersuchung von diätetischen Lebensmitteln	(zurückgezogen (2023-12))
L 49.00–1	1991-06	Bestimmung von Vitamin D in diätetischen Lebensmitteln	(zurückgezogen (2023-12))
L 49.00–2	1983-05	Bestimmung des Gesamteisens in diätetischen Lebensmitteln	
L 49.00–3*)	1985-05	Bestimmung von Vitamin A in diätetischen Lebensmitteln	
L 49.00–4	1992-12	Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in diätetischen Lebensmitteln; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 01.00–53; zurückgezogen (2018-10))
L 49.00–5	1998-09	Bestimmung von Tocopherolen und Tocotrienolen in diätetischen Lebensmitteln	(zurückgezogen (2023-12))
L 49.00–6	1998-09	Bestimmung von Jod in diätetischen Lebensmitteln mit der ICP/MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)	(2014-08 ersetzt durch L 00.00–93)
L 49.00–7	2000-07	Bestimmung von Fluorid in diätetischen Lebensmitteln mit der ionensensitiven Elektrode	
L 49.00–8	2018-06	Bestimmung von Steviol-Glycosiden in Lebensmitteln für eine besondere Ernährungsform; HPLC-Verfahren	(Durchführung nach L 43.00–2)

49.01 Diätetische Lebensmittel für Diabetiker

49.01.05 Bier für Diabetiker

L 49.01.05–1	1984-05	Bestimmung der belastenden Kohlenhydrate in Diätbier für Diabetiker	(zurückgezogen (2014-08))

49.05 Diätetische Lebensmittel, glutenfrei

49.05.02 Backware, glutenfrei

L 49.05.02–1	1984-05	Immunologischer Nachweis von Proteinen in glutenfreien Backwaren; Routineverfahren	(nach L 18.00–2; zurückgezogen (2023-08)

*) einschließlich Berichtigung

49.07 Diätetische Lebensmittel, bilanziert

L 49.07–1	1985-05	Bestimmung der Aminosäuren in Aminosäurengemischen	
L 49.07–2	1986-11	Bestimmung des Aminosäurengehaltes in diätetischen Lebensmitteln auf der Basis von Proteinhydrolysaten	
L 49.07–3*)	1989-05	Bestimmung des Tryptophangehaltes in diätetischen Lebensmitteln auf der Basis von Proteinhydrolysaten	

51.00 Nahrungsergänzungsmittel

L 51.00–1	2023-08	Bestimmung des Chloridgehaltes von Nahrungsergänzungsmitteln für Erwachsene; Potentiometrisches Titrationsverfahren	(Durchführung nach L 01.00–95)

52.00 Würzmittel

52.01 Würzsoßen, Würzpasten

52.01.01 Tomatenketchup

L 52.01.01–1	1983-11	Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (gravimetrische Methode)	(Durchführung nach L 26.11.03–1a)
L 52.01.01–2	1983-11	Bestimmung des Chloridgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)	(Durchführung nach L 26.11.03–2)
L 52.01.01–3	1983-11	Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen	(Durchführung nach L 26.11.03–3)
L 52.01.01–4	1983-11	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (potentiometrische Methode)	(Durchführung nach L 26.11.03–4)
L 52.01.01–5	1983-11	Bestimmung von Citronensäure in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)	(Durchführung nach L 26.11.03–5)
L 52.01.01–6	1983-11	Bestimmung des Salzsäureunlöslichen (Sandgehalt) in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen	(Durchführung nach L 26.11.03–6)
L 52.01.01–7	1983-11	Bestimmung der flüchtigen Säuren in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen	
L 52.01.01–8	1983-11	Bestimmung des Zuckergehaltes in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)	(Durchführung nach L 26.11.03–8)
L 52.01.01–9	1983-11	Bestimmung von L-Glutaminsäure in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)	(nach L 26.11.03–9; zurückgezogen (2023-12))
L 52.01.01–10	1983-11	Bestimmung des Kaliumgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (gravimetrische Methode)	(zurückgezogen (2014-08))
L 52.01.01–11	1983-11	Bestimmung des Gesamtstickstoffs in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen	(Durchführung nach L 26.11.03–11)
L 52.01.01–12	1983-11	Bestimmung der Formolzahl in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen	(Durchführung nach L 26.11.03–12)
L 52.01.01–13	1983-11	Bestimmung des Lycopingehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen	(Durchführung nach L 26.11.03–13)
L 52.01.01–14	1983-11	Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen	(Durchführung nach L 26.11.03–14)
L 52.01.01–15	1983-11	Bestimmung der Ameisensäure in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (enzymatische Methode)	(nach L 26.11.03–15; zurückgezogen (2023-12))
L 52.01.01–16	1983-11	Bestimmung der Essigsäure und vergleichbarer Erzeugnisse (enzymatische Methode)	(zurückgezogen (2023-12))

52.02 Speisewürze, flüssig, Eiweißhydrolysat

L 52.02–1	1995-01	Bestimmung von 3-Chlor-1,2-Propandiol (3-MCPD) in Speisewürzen (Eiweißhydrolysate); PBA-Methode	
L 52.02–2	2014-08	Bestimmung von frei vorliegenden Aminosäuren in Speisewürzen; Gaschromatographisches Verfahren	(Durchführung nach L 07.00–64)

52.04 Säuerungsmittel

L 52.04–1	1987-06	Messung des pH-Wertes in Essig, ausgenommen Weinessig	(Durchführung nach L 26.04–3)
L 52.04–2	1987-06	Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig	(Durchführung nach L 26.04–4)
L 52.04–3	1990-12	Bestimmung der gesamten schwefligen Säure in Essig, ausgenommen Weinessig	
L 52.04–4/1-3		Isotopenanalyse von Essigsäure und Wasser in Essig	
	2025-04	Teil 1: ^{2}H-NMR-Analyse von Essigsäure (nach DIN EN 16466-1)	
	2014-02		
	2014-02	Teil 2: ^{13}C-IRMS-Analyse von Essigsäure (nach DIN EN 16466-2)	
		Teil 3: ^{18}O-IRMS-Analyse von Wasser in Weinessig (nach DIN EN 16466-3)	

52.06 Speisesenf

L 52.06–1	1988-05	Bestimmung der Trockenmasse in Speisesenf	(zurückgezogen (2024-11))
L 52.06–2	1988-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf	(zurückgezogen (2024-11))
L 52.06–3*)	1989-05	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Speisesenf	
L 52.06–4	1989-05	Bestimmung des Gehaltes an Allylsenföl in Speisesenf	
L 52.06–5	1991-12	Bestimmung des Gesamtzuckergehaltes in Speisesenf	

53.00 Gewürze

L 53.00–1	1999-11	Gaschromatographische Bestimmung von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Gewürzen	
L 53.00–2	1998-09	Nachweis einer Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) von Gewürzen und Gewürzmischungen durch Messung der Thermolumineszenz	(Durchführung nach L 00.00–43)
L 53.00–3	2001-07	Nachweis einer Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) von cellulosehaltigen Gewürzen durch Messung des ESR (Elektronen-Spin-Resonanz)-Spektrums	(Durchführung nach L 00.00–42)
L 53.00–4	1996-02	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (nach DIN 10223)	
L 53.00–5	2010-09	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Destillationsverfahren) (nach DIN 10228)	(zurückgezogen (2010-08))
L 53.00–6	2000-07	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Probenahme für chemische, physikalische und sensorische Untersuchung (nach DIN 10220)	(2018-10 ersetzt durch L 53.00–9)
L 53.00–7	2026-11	Gewürze und würzende Zutaten; Herstellung einer gemahlenen Probe für die Analyse (nach DIN EN ISO 2825)	
L 53.00–8	2004-07	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung des Wassergehaltes (Destillationsverfahren) (nach DIN 10229)	(2025-04 ersetzt durch L 53.00–13)
L 53.00–9	2010-09	Probenahme von Gewürzen und würzenden Zutaten (nach DIN EN ISO 948)	
L 53.00–10	2019-12	Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern; Wasserdampfdestillationsverfahren (nach DIN ISO 6571)	
L 53.00–11	2020-11	Bestimmung von Ochratoxin A in Gewürzen, Süßholz, Kakao und Kakaoerzeugnissen nach IAC-Reinigung mit HPLC-FLD (nach DIN EN 17250)	
L 53.00–12	2023-08	Bestimmung von Aflatoxinen in Gewürzen außer Paprika mit IAC-Reinigung und HPLC-FLD mit Nachsäulenderivatisierung (nach DIN EN 17424)	

*) einschließlich Berichtigung

53.00 Gewürze (Fortsetzung)

L 53.00–13	2025-04	Bestimmung des Wassergehaltes in Gewürzen und würzenden Zutaten (nach DIN ISO 939)	
L 53.00–14	2025-04	Bestimmung von Aflatoxinen und Ochratoxin A in Gewürzen mit IAS-Reinigung und HPLC-FLD mit Nachsäulenderivatisierung oder HPLC-MS/MS	

53.03 Gewürze, Rinden

53.03.01 Zimt, Rindengewürz

L 53.03–/01–1	2010-09	Bestimmung von Cumarin in Zimt mittels HPLC/DAD bzw. HPLC-MS/MS	(Durchführung nach L 00.00–134)

53.05 Gewürze, Früchte

L 53.05–1	2000-07	Pfeffer und Pfefferoleoresine; Bestimmung des Piperingehaltes; Verfahren mit Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) (nach DIN 10235)	
L 53.05–2	2004-07	Bestimmung von Aflatoxin B_1 und der Summe von Aflatoxin B_1, B_2, G_1 und G_2 in Paprikapulver; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 14123)	(Durchführung nach L 23.05–2)

Inhaltsverzeichnis

Lebensmittel (L), Teil 14a

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode[1]))

56.00 Hilfsmittel aus Zusatzstoffen und/oder Lebensmitteln und Convenience-Produkte

56.01 Hilfsmittel für Fleisch- und Wurstwaren

56.01.04 Nitritpökelsalz

L 56.01.04–1	1982-11	Bestimmung des Nitritgehaltes in Nitritpökelsalz; Kaliumpermanganat-Jodidverfahren	(zurückgezogen (2024-11))

57.00 Zusatzstoffe

L 57.00–E(EG)	1982-05	Analysemethoden für die Reinheitskriterien von Lebensmittelzusatzstoffen – Einleitung	(zurückgezogen (2014-02))
L 57.00–1(EG)	1982-05	Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmittelzusatzstoffen	(zurückgezogen (2014-02))

57.05 Dickungsmittel, Geliermittel

57.05.01 Agar-Agar

L 57.05.01–1	1981-01	Wasserabsorption in Agar-Agar E 406	(zurückgezogen (2024-08))
L 57.05.01–2	1981-01	Gelatine und andere Proteine in Agar-Agar E 406	(zurückgezogen (2025-04))
L 57.05.01–3	1981-01	Stärke und Dextrine in Agar-Agar E 406 und in Gummi arabicum E 414	(zurückgezogen (2024-08))

57.05.04 Carboxymethylcellulose

L 57.05.04–1	1981-01	Glykolat in Carboxymethylcellulose E 466	(zurückgezogen (2026-11))

57.05.07 Gummi arabicum

L 57.05.07–1	1981-01	Tannin in Gummi arabicum E 414	(zurückgezogen (2024-08))
L 57.05.07–2	1981-01	Stärke und Dextrine in Gummi arabicum E 414	(nach L 57.05.01–3; (zurückgezogen (2024-08))

57.05.13 Traganth

L 57.05.13–1	1981-01	Karaya-Gummi in Traganth E 413	(zurückgezogen (2024-08))

57.06 Emulgatoren

57.06.01 Lecithine

L 57.06.01–1(EG)	1982-05	Bestimmung der Peroxidzahl von Lecithin (E 322)	(zurückgezogen (2014-02))
L 57.06.01–2(EG)	1982-05	Bestimmung der in Toluol unlöslichen Stoffe in Lecithin (E 322)	(zurückgezogen (2014-02))
L 57.06.01–3	2025-04	Präparation von DNA aus Sojalecithinen	

57.09 Farbstoffe

L 57.09–1	1980-09	Bestimmung von Kupfer, Blei, Zink und Chrom in organischen Lebensmittelfarbstoffen	(zurückgezogen (2014-02))
L 57.09–2	1980-09	Bestimmung von Quecksilber in organischen Lebensmittelfarbstoffen	(zurückgezogen (2014-02))
L 57.09–3	1980-09	Bestimmung von Arsen in organischen Lebensmittelfarbstoffen	(zurückgezogen (2014-02))
L 57.09–4(EG)	1982-05	Bestimmung der mit Äthyläther extrahierbaren Substanzen in wasserlöslichen, organischen Sulfofarbstoffen	(zurückgezogen (2014-02))
L 57.09–5	1988-12	Bestimmung der farblosen organischen Bestandteile in synthetischen Lebensmittelfarbstoffen	(zurückgezogen (2016-10))

[1]) entsprechend der Matrixcodes der ASU unter https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/07_Untersuchungen/Matrixcodes_ASU.pdf

57.09.04 Annatto, Bixin

L 57.09.04–1	1981-01	Chromatographische Prüfung von E 160 b Annatto, Bixin und Norbixin	(zurückgezogen (2025-08))

57.09.08 Betanin (Beetenrot)

L 57.09.08–1	1981-01	Chromatographische Prüfung von E 162 Betanin	(zurückgezogen (2024-08))

57.09.12 Carotin, ß-Carotin

L 57.09.12–1	1981-01	Chromatographische Prüfung von E 160 Carotin	(zurückgezogen (2024-08))

57.09.21 Karmin, -säure

L 57.09.21–1	1981-01	Chromatographische Prüfung von E 120 Karmin	(zurückgezogen (2024-08))

57.10 Genusssäuren und ihre Salze

57.10.07 Zitronensäure

L 57.10.07–1	1981-01	Schwefelsäuretest für Citronensäure E 330	(zurückgezogen (2024-08))

57.10.10 Acetate

L 57.10.10–1(EG)	1986-11	Bestimmung von Ameisensäure, Formiaten und anderen oxydierbaren Verunreinigungen in Essigsäure (E 260), Kaliumacetat (E 261), Natriumdiacetat (E 262) und Calciumacetat (E 263)	(zurückgezogen (2014-02))
L 57.10.10–2(EG)	1982-05	Bestimmung von freier Essigsäure in Natriumdiacetat (E 262)	(zurückgezogen (2014-02))

57.10.16 Laktate

L 57.10.16–1(EG)	1982-05	Grenzwerttest für reduzierende Stoffe in Natrium-, Kalium- und Calciumlactat (E 325, E 326, E 327)	(zurückgezogen (2014-02))

57.12 Kaumassen, Überzugmittel

L 57.12–1	1981-01	Wäßriger Auszug von Gummen, Kautschuk, natürlichen Harzen und Polymeren	(zurückgezogen (2024-08))
L 57.12–2	2018-10	Bestimmung der Jodfarbzahl (nach DIN 6162)	

57.12.02 Harze, künstlich

L 57.12.02–1	1981-01	Wäßriger Auszug von künstlichen Harzen	(zurückgezogen (2024-08))

57.12.10 Polyethylenwachsoxidate

L 57.12.10–1	1981-01	Extrahieren von Polyethylenwachsoxidaten	(zurückgezogen (2024-08))

57.12.15 Wachse, mikrokristallin

L 57.12.15–1	1981-01	Viskosität von Mikrokristallinen Wachsen	(2024-08 ersetzt durch L 00.00–196)
L 57.12.15–2	1985-05	Reinheitsprüfung von mikrokristallinen Wachsen	(zurückgezogen (2016-10))

57.13 Klärmittel, Filterhilfsstoffe

57.13.01 Aktivkohle

L 57.13.01–1	1988-05	Lösliche Anteile der Aktivkohle	(zurückgezogen (2016-10))

57.13.14 Bentonit

L 57.13.14–1	1981-01	Lösliche Anteile des Bentonits	(zurückgezogen (2024-08))
L 57.13.14–2	1981-01	Wirkungswert des Bentonits	(zurückgezogen (2024-08))

57.15 Konservierungsstoffe

L 57.15–1(EG)	1982-05	Grenzwerttest für Aldehyde in Sorbinsäure (E 200), in Natrium-, Kalium- und Calciumsorbat (E 201, E 202, E 203) sowie in Propionsäure (E 280)	(zurückgezogen (2014-02))

57.15.03 Benzoesäure

L 57.15.03–1	1981-01	Verhalten von E 210 Benzoesäure gegen Schwefelsäure	(zurückgezogen (2024-08))

57.15.08 Hydroxybenzoesäureester

L 57.15.08–1(EG)	1982-05	Grenzwerttest für Salicylsäure in p-Hydroxybenzoesäureäthylester (E 214), p-Hydroxybenzoesäureäthylester-Natriumverbindung (E 215), p-Hydroxybenzoesäure-n-Propylester (E 216), p-Hydroxybenzoesäure-n-Propylester-Natriumverbindung (E 217), p-Hydroxybenzoesäuremethylester (E 218) und p-Hydroxybenzoesäuremethylester-Natriumverbindung (E 219)	(zurückgezogen (2014-02))

57.15.09 Propionsäure

L 57.15.09–1(EG)	1982-05	Bestimmung der nichtflüchtigen Bestandteile in Propionsäure (E 280)	(zurückgezogen (2014-02))

57.20 Säuren, Basen, Salze, Oxide, anorganische Mineralstoffe

57.20.09 Sulfate

L 57.20.09–1	1981-01	Alkalien und Erdalkalien in Aluminiumammoniumsulfat	(zurückgezogen (2024-08))

57.20.10 Orthophosphorsäure

L 57.20.10–1(EG)	1982-05	Bestimmung der flüchtigen Säuren in Orthophosphorsäure (E 338)	(zurückgezogen (2014-02))
L 57.20.10–2(EG)	1982-05	Grenzwerttest für Nitrate in Orthophosphorsäure (E 338)	(zurückgezogen (2014-02))

57.20.11 Orthophosphate

L 57.20.11–1(EG)	1982-05	Bestimmung von in Wasser unlöslichen Stoffen in Natriumorthophosphaten (E 339) und Kaliumorthophosphaten (E 340)	(zurückgezogen (2014-02))

57.20.19 Nitrite

L 57.20.19–1(EG)	1982-05	Bestimmung des Masseverlusts durch Trocknung von Natriumnitrit (E 250)	(zurückgezogen (2014-02))

57.22 Süßstoffe

57.22.01 Cyclamate

L 57.22.01–1	1984-05	Bestimmung von Cyclohexylamin, Dicyclohexylamin und Anilin in Natriumcyclamat	

57.22.02 Saccharin

L 57.22.02–1	1984-05	Bestimmung von o- und p-Toluolsulfonamid in Saccharin-Natrium und Saccharin	

57.22.99 Gemisch von Süßstoffen

L 57.22.99–1	1988-05	Bestimmung des Natriumcyclamatgehaltes in Süßstoff-Tabletten; Titrimetrisches Verfahren	(zurückgezogen (2026-11))
L 57.22.99–2	1998-09	Bestimmung von Saccharin in Tafelsüßen; Spektralphotometrisches Verfahren (nach DIN EN 1376)	
L 57.22.99–3	1998-09	Bestimmung von Acesulfam-K in Tafelsüßen; Spektralphotometrisches Verfahren (nach DIN EN 1377)	
L 57.22.99–4	1998-09	Bestimmung von Aspartam in Tafelsüßen; Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (nach DIN EN 1378)	
L 57.22.99–5	1998-09	Bestimmung von Natriumcyclamat, Saccharin und Sorbinsäure in Flüssigtafelsüßen (nach DIN EN 1379)	

57.24 Treibgase

57.24.02 Kohlendioxid

L 57.24.02–1	1981-01	Fremde Säuren in E 290 Kohlendioxid	(zurückgezogen (2024-08))
L 57.24.02–2	1981-01	Kohlenmonoxid in E 290 Kohlendioxid	(zurückgezogen (2024-08))

57.25 Trennmittel außer den bei Kaumassen genannten

57.25.05 Talkum

L 57.25.05–1	1981-01	Lösliche Anteile von Talkum	(zurückgezogen (2024-08))

57.25.07 Paraffine

L 57.25.07–1	1985-05	Prüfung auf das Verhalten von Paraffin gegen Schwefelsäure	(zurückgezogen (2016-10))
L 57.25.07–2	1985-05	Bestimmung von 3,4-Benzpyren in Paraffin	(zurückgezogen (2016-10))
L 57.25.07–3	1985-05	Prüfung auf alkalisch und sauer reagierende Verunreinigungen in Paraffinen	(zurückgezogen (2016-10))
L 57.25.07–4	1985-05	Prüfung von Paraffinen auf fluoreszierende Stoffe	(zurückgezogen (2016-10))
L 57.25.07–5	1985-05	Bestimmung der Jodfarbzahl in natürlichen Hartparaffinen	(Durchführung nach L 57.12–2)

57.27 Vitamine

57.27.14 Vitamin B_2 (Lactoflavin, Riboflavin)

L 57.27.14–1	1981-01	Lumiflavin in E 101 Riboflavin	(zurückgezogen (2024-08))

59.00 Trinkwasser, Mineralwasser, Tafelwasser, Quellwasser, Brauchwasser

L 59.00	2010-01	Allgemeine Hinweise zur Probenahme und zur mikrobiologischen Untersuchung von natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	
L 59.00–1	1988-05	Nachweis von *Escherichia coli* und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	
L 59.00–2	1988-05	Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	
L 59.00–3	1988-05	Nachweis von *Pseudomonas aeruginosa* in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	
L 59.00–4	1988-05	Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	
L 59.00–5	1988-05	Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	
L 59.00–6	1998-09	Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln in Trinkwasser durch Festphasenanreicherung und HPLC mit Dioden-Array-Detektion	
L 59.00–7	2021-07	Nachweis von Hepatitis-A-Virus und Norovirus in abgefülltem Trinkwasser mittels Real-time-RT-PCR	(Durchführung nach L 12.03–1)

59.11 Natürliche Mineralwässer

L 59.11–1	2010-01	Allgemeine Hinweise zur Probenahme und zur chemischen sowie chemisch-physikalischen Untersuchung von natürlichem Mineralwasser	
L 59.11–2	1998-09	Bestimmung von Arsen in natürlichem Mineralwasser mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) – Hydridtechnik	
L 59.11–3	2000-07	Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom, Mangan und Nickel in natürlichem Mineralwasser mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) im Graphitrohr	
L 59.11–4	2002-12	Bestimmung des Jodgehalts in natürlichem Mineralwasser mit der ICP-MS (Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma)	

59.11 Natürliche Mineralwässer (Fortsetzung)

L 59.11–5	1998-09	Bestimmung von Quecksilber in natürlichem Mineralwasser mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) – Hydridtechnik	
L 59.11–6	1985-12	Bestimmung von Silber, Kobalt, Kupfer, Nickel und Zink in natürlichem Mineralwasser (nach DIN 38406-21)	(zurückgezogen (2018-10))
L 59.11–8*)	1998-09	Bestimmung von Selen in natürlichem Mineralwasser mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) – Hydridtechnik	
L 59.11–13	1985-12	Bestimmung des Ammonium-Stickstoffs in natürlichem Mineralwasser (nach DIN 38406-5)	
L 59.11–14	2018-10	Bestimmung von Calcium und Magnesium in natürlichem Mineralwasser (nach DIN 38406-3)	
L 59.11–17	1986-11	Bestimmung von Eisen in natürlichem Mineralwasser (nach DIN 38406-1)	
L 59.11–18	1986-11	Bestimmung von Fluorid in natürlichem Mineralwasser (nach DIN 38405-4)	
L 59.11–22	2020-02	Bestimmung von Nitrit in natürlichem Mineralwasser; Spektrometrisches Verfahren (nach DIN EN 26777)	
L 59.11–24	1986-11	Bestimmung der Sulfat-Ionen in natürlichem Mineralwasser (nach DIN 38405-5)	(zurückgezogen (2024-04))
L 59.11–25	2020-02	Bestimmung von Phosphor in natürlichem Mineralwasser; Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat (nach DIN EN ISO 6878)	
L 59.11–26	2008-06	Bestimmung von Kohlensäure in natürlichem Mineralwasser	
L 59.11–27	2013-08	Bestimmung von Nitrit in natürlichem Mineralwasser; photometrisches Verfahren	
L 59.11–28	2014-02	Bestimmung von Bor, Barium, Calcium, Eisen, Kalium, Magnesium, Mangan, Natrium und Strontium in Mineralwasser mittels optischer Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES)	
L 59.11–29	2014-02	Bestimmung von Hydrogencarbonat in natürlichem Mineralwasser; titrimetrisches Verfahren	

59.12 Quellwässer

L 59.12	1986-05	Untersuchung von Quellwasser	(Durchführung nach L 59.11–2 u. ff.)

59.13 Tafelwässer

L 59.13	1986-05	Untersuchung von Tafelwasser	(Durchführung nach L 59.11–2 u. ff.)

59.15 Abgefüllte Trinkwasser

L 59.15-1/1–2		Wasserbeschaffenheit; Zählung von *Escherichia coli* und coliformen Bakterien	
	2024-11	Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora (nach DIN EN ISO 9308-1)	
	2024-11	Teil 2: Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl (nach DIN EN ISO 9308-2)	
L 59.15–2	2024-11	Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken; Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration (nach DIN EN ISO 7899-2)	
L 59.15–3	2024-11	Wasserbeschaffenheit; Nachweis und Zählung von *Pseudomonas aeruginosa*; Membranfiltrationsverfahren (nach DIN EN ISO 16266)	
L 59.15–4	2024-11	Wasserbeschaffenheit; Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen; Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (nach DIN EN ISO 6222)	

*) einschließlich Berichtigung