

## **Inhaltsverzeichnis**

### **Allgemeiner Teil**

Hinweis zur Änderung des § 35 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes

Sachwortverzeichnis

Geleitwort

Vorwort

Planung und statistische Auswertung von Ringversuchen  
zur Methodvalidierung

Anleitung zur Abfassung der Methoden sowie allgemeine  
Erläuterungen zu deren Aufbau und Anwendung



## Inhaltsverzeichnis

### Lebensmittel (L), Teil 1

(geordnet nach Methodenummern, System Warencode<sup>1)</sup>)

#### 00.00 Lebensmittel (allgemein)

L 00.00–2	1981-11	Nachweis und Bestimmung der Aflatoxine B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> und G <sub>2</sub> in Lebensmitteln	
L 00.00–3(EG)	1981-11	Bestimmung des von Bedarfsgegenständen in Lebensmittel übergegangenem Vinylchlorids	(zurückgezogen (2014-02))
L 00.00–4	1982-05	Bestimmung von monomerem Acrylnitril in (Prüf-)Lebensmitteln	
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	
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	Immunochemischer 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	
L 00.00–16	2002-12	Zusätzliche Einzelmethoden zum Nachweis und zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittel-Rückständen in Lebensmitteln	
L 00.00–17	1987-11	Bestimmung von Nitrosaminen in Lebensmitteln	
L 00.00–18*)	1997-01	Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln	
L 00.00–19/E,1-8		Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen 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)	
	2021-07	Teil 4: Bestimmung von Gesamt-Quecksilber in Lebensmitteln mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss	
	2001-07	Teil 5: Bestimmung von Selen mit der Atomabsorptionsspektrometrie(AAS)-Hydridtechnik	
	2001-07	Teil 6: Bestimmung von Gesamtarsen mit der Atomabsorptionsspektrometrie(AAS)-Hydridtechnik	
	2021-07	Teil 7: Bestimmung von Gesamt-Quecksilber in Lebensmitteln mit Atomfluoreszenzspektrometrie (AFS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss	
	2021-07	Teil 8: Bestimmung von Gesamt-Quecksilber in Lebensmitteln mit Atomabsorption direkt aus dem Lebensmittel (Feststoff-AAS)	

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

\*) 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 <i>Salmonella</i> 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 <i>Escherichia coli</i> durch zusätzliche Identifizierungsreaktionen	
L 00.00–22	2018-03	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> 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 <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren (nach DIN 10198-1)	(2011-01 ersetzt durch L 01.00–72)
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	Immunochemischer Nachweis von Gliadin in Lebensmitteln	
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 <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln; Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 11290-1)	

---

\*) einschließlich Berichtigung

## Inhaltsverzeichnis Lebensmittel (L), Teil 2

(geordnet nach Methodenummern, System Warencode<sup>1)</sup>)

### 00.00 Lebensmittel (allgemein)

L 00.00–33	2021-03	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> ; 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	2004-07	Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln, Teil 1: Bestimmung von Gesamtbromid als anorganisches Bromid (nach DIN EN 13191-1)
L 00.00–36/2	2004-07	Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln, 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 Silikatminerale isoliert werden können (nach DIN EN 1788)
L 00.00–44	1999-11	Bestimmung von Neohesperidin-Dihydrochalcon in Lebensmitteln
L 00.00–45	2006-12	Allgemeine verfahrensspezifische Anforderungen zum Nachweis von Mikroorganismen mit der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) in Lebensmitteln (nach DIN EN ISO 22174)

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

## 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	
L 00.00–48/1-3		Fettarme Lebensmittel; Multiverfahren zur gaschromatographischen Bestimmung von Pestizidrückständen	(2016-10 ersetzt durch L 00.00–155/1-3)
	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	2019-07	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	2022-08	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) in Lebensmitteln, Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (nach DIN EN ISO 6888-1)	
L 00.00–56	2022-08	Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> 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 <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren (nach DIN EN ISO 7937)	
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 <sub>3</sub> ) oder Ergocalciferol (Vitamin D <sub>2</sub> ) in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 12821)              |
| L 00.00–62 | 2015-06 | Bestimmung von Vitamin E ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ - und $\delta$ -Tocopherol) in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigkeitchromatographie (nach DIN EN 12822) |

## Inhaltsverzeichnis

### Lebensmittel (L), Teil 3

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode<sup>1)</sup>)

#### 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 $\beta$ -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)	
L 00.00–67	2018-10	Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels Impedanz-Verfahren (nach DIN 10120)	
L 00.00–68	2019-07	Horizontales Verfahren für den Nachweis von <i>Escherichia coli</i> 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)	
L 00.00–74(V)	2002-12	Hochdruckflüssigchromatographische Bestimmung von Pymetrozin in pflanzlichen Lebensmitteln	
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)	

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.



## 00.00 Lebensmittel (allgemein) (Fortsetzung)

L 00.00–80	2004-07	Nachweis der Bestrahlung von Lebensmitteln mit Epifluoreszenz-Filtertechnik/aerober mesophiler Keimzahl (DEFT/APC); Screeningverfahren (nach DIN EN 13783)	
L 00.00–81	2004-07	DNA-Kometentest zum Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln; Screeningverfahren (nach DIN EN 13784)	
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 <sub>1</sub> in Lebensmitteln mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (nach DIN EN 14122)	
L 00.00–84	2015-06	Bestimmung von Vitamin B <sub>2</sub> 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 <sub>1</sub> mit HPLC (nach DIN EN 14148)	
L 00.00–87	2004-07	Mikrobiologische Bestimmung von Folat (nach DIN EN 14131)	
L 00.00–88	2023-04	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen, Teil 1: Koloniezählverfahren bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (nach DIN EN ISO 4833-1) 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 <i>Yersinia enterocolica</i> (nach DIN EN ISO 10273)	
L 00.00–91	2006-12	Horizontales Verfahren für den Nachweis von <i>Shigella</i> 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	
L 00.00–94	2006-09	Bestimmung des Inulingehaltes in Lebensmitteln; Enzymatisches Verfahren	
L 00.00–95(V)	2006-12	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln; PCR-Verfahren	
L 00.00–96(V)	2006-12	Qualitativer Nachweis von <i>Campylobacter jejuni</i> und <i>Campylobacter coli</i> in Lebensmitteln durch Amplifizierung spezifischer Gensequenzen mit der PCR	
L 00.00–97	2006-12	Bestimmung von Vitamin B <sub>6</sub> (einschließlich glycosidisch gebundener Verbindungen) in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 14663)	
L 00.00–98	2007-04	Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella</i> 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 ( <i>Staphylococcus aureus</i> 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 Gelpermutationschromatographie (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 Methodenummern, System Warencode<sup>1)</sup>)

#### 00.00 Lebensmittel (allgemein)

L 00.00–105	2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten; Quantitative auf Nucleinsäuren 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	2018-03	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp.; Teil 1: Nachweisverfahren (nach DIN EN ISO 10272-1)	
L 00.00–107/2	2018-03	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp.; Teil 2: Koloniezählverfahren (nach DIN EN ISO 10272-2)	
L 00.00–108	2007-04	Horizontales Verfahren zur Bestimmung niedriger Zahlen von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> 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)	
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)	
L 00.00–111/1	2008-12	Probenvorbereitungsverfahren zur Bereitstellung der amtlichen Probe, Gegen- und Schiedsprobe für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln; Teil 1: Verfahren zur Nasshomogenisierung	
L 00.00–111/2	2022-04	Probenvorbereitungsverfahren zur Bereitstellung der Parallelproben für Vollzugs-, Handels- und Referenzzwecke für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln; Teil 2: Verfahren zur Zerkleinerung und Homogenisierung ohne Wasserzusatz	
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)	
L 00.00–115	2018-10	Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver 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)

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

## 00.00 Lebensmittel (allgemein) (Fortsetzung)

- |             |         |   |
|-------------|---------|---|
| L 00.00–116 | 2007-12 | Nachweis einer bestimmten, häufig in gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verwendeten DNA-Sequenz aus <i>Agrobacterium tumefaciens</i> (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<sup>1)</sup>)

#### 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 <i>Agrobacterium tumefaciens</i> (T-nos) in Lebensmitteln Screening-Verfahren
L 00.00–123	2016-03	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 <i>bar</i> -Gen von <i>Streptomyces hygroscopicus</i> 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)
L 00.00–130	2015-06	Bestimmung von Vitamin B <sub>6</sub> 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 $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> 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- $\beta$ -D-Glucuronid (nach DIN EN ISO 16649-3)

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

\*) einschließlich Berichtigung

## 00.00 Lebensmittel (allgemein) (Fortsetzung)

L 00.00–133/1-2		Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Lebensmitteln
	2018-03	Teil 1: Nachweis von <i>Enterobacteriaceae</i> (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
L 00.00–138	2012-07	Leistungsmerkmale zum Nachweis und zur quantitativen Bestimmung von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (nach DIN EN ISO 22118)
L 00.00–139	2012-07	Allgemeine Anforderungen und Begriffe zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln mit der Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (nach DIN EN ISO 22119)
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<sup>1)</sup>)

#### 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)	
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 $\beta$ -Carotin in Lebensmitteln; HPLC-UV-Verfahren	
L 00.00–150(V)	2014-08	Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (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-, <i>pat</i> - und <i>bar</i> -Sequenzen in Lebensmitteln mittels Triplex real-time PCR; Konstrukt-spezifisches und Element-spezifische Verfahren	
L 00.00–155	2015-03	Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mit GC oder LC-MS/MS Teil 1: Allgemeines (nach DIN EN 12393-1) Teil 2: Verfahren zur Extraktion und Reinigung (nach DIN EN 12393-2) Teil 3: Verfahren zur Bestimmung und Absicherung (nach DIN EN 12393-3)	
L 00.00–156	2015-03	Bestimmung von N-Methylcarbamat-Rückständen in fettarmen Lebensmitteln Teil 1: HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Festphasenextraktion (nach DIN EN 14185-1) Teil 2: HPLC-Verfahren mit Reinigung auf einer Kieselgur-Säule (nach DIN EN 14185-2)	(zurückgezogen (2020-11))
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)	

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

\*) 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]fluoranthren 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 Methodenummern, System Warencode<sup>1)</sup>)

#### 00.00 Lebensmittel (allgemein)

L 00.00–166	2019-03	Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Cronobacter</i> 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	2020-11	Bestimmung der Elemente Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Tl, U und Zn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss
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 B <sub>1</sub> , Deoxynivalenol, Fumonisin B <sub>1</sub> und B <sub>2</sub> , Ochratoxin A, T <sub>2</sub> -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 <i>Yersinia enterocolitica</i> und <i>Yersinia pseudotuberculosis</i> (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-1 $\alpha$ ) in Lebensmitteln mittels real-time PCR (Konstrukt-spezifisches Verfahren)

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

## 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
- L 00.00–184 2023-04 Nachweis einer 16S rDNA Barcoding Region von Säugetieren und Geflügel mittels Next Generation Sequencing (DNA-Metabarcoding) in Lebensmitteln

**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 00.90–11/1-4 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 Prüfung; Ermittlung der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln (nach DIN 10968)
- 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)

## Inhaltsverzeichnis Lebensmittel (L), Teil 5b

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode<sup>1)</sup>)

### 00.90 Sensorik (allgemein) (Fortsetzung)

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)
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)

### 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 (nach DIN 10172-1)	
L 01.00–3	1987-03	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (nach DIN 10172-3)	
L 01.00–5	2006-12	Bestimmung der Keimzahl in Milch und Milchprodukten	(Durchführung nach L 00.00–88)
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)	

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

## 01.00 Milch (Fortsetzung)

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 <i>Bacillus stearothermophilus</i> (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 <sub>1</sub> in Milch und Milchprodukten; Schuller-Methode	
L 01.00–15	1987-06	Nachweis und Bestimmung von Aflatoxin M <sub>1</sub> in Milch und Milchpulver	
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))
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 <i>Escherichia coli</i> in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	
L 01.00–26/1	2011-01	Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Milch und Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren (nach DIN 10335)	
L 01.00–26/2	2016-10	Bestimmung des Gehaltes an L- und D-Milchsäure (L- und D-Lactat) in Milch und Milchprodukten; Reflektometrisches Verfahren (Screening-Verfahren)	
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)	(zurückgezogen (2022-12))
L 01.00–34	1989-12	Bestimmung von Aflatoxin M <sub>1</sub> in Milch und Milchpulver mit Hilfe des Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA); Screening-Verfahren	

\*) einschließlich Berichtigung

## 01.00 Milch (Fortsetzung)

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	
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 <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten; Verfahren mit selektiver Anreicherung (nach DIN 10198-2)	(zurückgezogen (2018-10))
L 01.00–54	1992-12	Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> 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<sup>1)</sup>)

#### 01.00 Milch (Fortsetzung)

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 <i>Bacillus cereus</i> (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-hochleistungsflüssigchromatographisches 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 <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37 °C (nach DIN 10198)	
L 01.00–73(V)	2000-07	Bestimmung von Rückständen an Oxytetracyclin, Tetracyclin, Chlorotetracyclin 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 <sub>1</sub> in Milch und Milchpulver; Reinigung durch Immunaффinitäts-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)	

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

## 01.00 Milch (Fortsetzung)

L 01.00–79/1-3	2006-12	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	2014-08	Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase in Milch und flüssigen Milchprodukten; Fluorimetrisches Verfahren (nach DIN EN ISO 11816-1)	
L 01.00–83	2009-06	Bestimmung des Nitratgehaltes in Milch und Milchprodukten; Ver- fahren mit enzymatischer Reduktion und Molekülabsorptions- spektrometrie 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 Trimethop- rim in Milch, HPLC-MS/MS-Verfahren	
L 01.00–86	2012-01	Bestimmung des Citronensäuregehaltes in Milch und Milcherzeug- nissen; Enzymatisches Verfahren (nach DIN 10325)	
L 01.00–87	2020-05	Bestimmung der Reinheit des Milchfetts in Milch und Milcherzeug- nissen; 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-Ver- fahren	
L 01.00–92*)	2016-03	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes von Milch und Milch- produkten; Spektralphotometrisches Verfahren	
L 01.00–93	2016-03	Bestimmung des Gehaltes an Harnstoff und Ammoniak in Milch; Photometrisches Verfahren (nach DIN 10484)	
L 01.00–94/2	2019-03	Milch und Milcherzeugnisse – Sensorische Analyse – Teil 2: Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung (nach DIN ISO 22935-2)	
L 01.00–94/3*)	2019-03	Milch und Milcherzeugnisse – Sensorische Analyse – Teil 3: Leit- faden für die Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Überein- stimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvergabe (nach DIN ISO 22935-3)	

**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	
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))

\*) einschließlich Ergänzung

**01.01 Milch, unbearbeitete (Fortsetzung)**

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)	
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)	
L 01.02–1*)	1988-12	Bestimmung von Lipopolysacchariden gramnegativer Bakterien in ultrahocherhitzter Milch und sterilisierter Milch; Limulus-Mikrotiter-Test	

**01.02 Milch, bearbeitete, auch eiweißangereicherte**

L 01.02–2	1988-12	Bestimmung von Lipopolysacchariden gramnegativer Bakterien in ultrahocherhitzter Milch und sterilisierter Milch; Limulus-Röhrchentest	
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 (nach DIN EN ISO 6887-5)	(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)
L 02.00–3	1987-03	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	2010-09	Bestimmung des Lactose- und Galactosegehalts von Milchprodukten; Enzymatisches Verfahren (nach DIN 10344)	(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 <i>Escherichia coli</i> in Milchprodukten; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	(Durchführung nach L 01.00–25)

\*) einschließlich Berichtigung



**02.00 Milchprodukte (Fortsetzung)**

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; zurückgezogen (2022-12))
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	(Durchführung nach L 01.00–40)
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 <i>Bacillus cereus</i> in Milchprodukten; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 01.00–53; zurückgezogen (2018-10))
L 02.00–22	1992-12	Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> 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 <i>Bacillus cereus</i> in Milchprodukten; Koloniezählverfahren 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	(Durchführung nach L 03.00–31)
L 02.00–29	2009-06	Bestimmung des Nitratgehaltes in Milchprodukten; Verfahren mit enzymatischer Reduktion und MolekülabSORPTIONSSPEKTROMETRIE nach Griess-Reaktion	(Durchführung nach L 01.00–83)
L 02.00–30	2006-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Milchprodukten; Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse mit In-line-Dialyse (Routineverfahren)	(Durchführung nach L 01.00–79/3)
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 Milchfettes in Milchprodukten; gaschromatographische Triglyceridanalyse	(Durchführung nach L 01.00–87)
L 02.00–34	2007-12	Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase in flüssigen Milchprodukten; Fluorimetrisches Verfahren	(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)

**02.02 Joghurtherzeugnisse, auch eiweißangereicherte**

L 02.02–1	1991-12	Bestimmung des Phosphatidwertes in Joghurtherzeugnissen	(Durchführung nach L 01.00–41)
L 02.02–2	1994-05	Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Joghurtherzeugnissen	(Durchführung nach L 00.00–28)
L 02.02–3	1996-02	Bestimmung von Natriumcyclamat in Sahneerzeugnissen	(Durchführung nach L 00.00–29)

## 02.02 Joghurtherzeugnisse, auch eiweißangereicherte (Fortsetzung)

- |           |         |  |                                |
|-----------|---------|--|--------------------------------|
| L 02.02-4 | 1997-09 | Nachweis einer gentechnischen Veränderung von <i>Streptococcus thermophilus</i> in Joghurt durch Amplifizierung der veränderten DNA-Sequenz mit Hilfe der PCR (Polymerase Chain Reaction) und Hybridisierung des PCR-Produktes mit einer DNA-Sonde |                                |
| L 02.02-5 | 1999-11 | Bestimmung von Neohesperidin-Dihydrochalcon in Joghurtherzeugnissen  | (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) |

## 02.06 Kondensmilcherzeugnisse

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

## Inhaltsverzeichnis Lebensmittel (L), Teil 7

(geordnet nach Methodenummern, System Warencode<sup>1)</sup>)

### 02.07 Trockenmilcherzeugnisse

L 02.07-1	1987-06	Vorbereitung der Proben für mikrobiologische Untersuchungen; Verfahren für Trockenmilcherzeugnisse	
L 02.07-2	1987-03	Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung	
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 <sub>1</sub> in Milchprodukten (Milchpulver); Schuller-Methode	(Durchführung nach L 01.00-14)
L 02.07-6	1987-06	Nachweis und Bestimmung von Aflatoxin M <sub>1</sub> in Milchpulver	(Durchführung nach L 01.00-15)
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 <sub>1</sub> in Milchpulver mit Hilfe des Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA); Screening-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00-34)
L 02.07-9	1991-12	Bestimmung des Phosphatidwertes in Trockenmilcherzeugnissen	(Durchführung nach L 01.00-41)
L 02.07-10	1992-12	Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Trockenmilcherzeugnissen; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	(Durchführung nach L 01.00-54)
L 02.07-11	1992-12	Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> 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 <sub>1</sub> in Milchpulver; Reinigung durch Immunitäts-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	2006-12	Bestimmung des Wassergehaltes in Milchpulver; 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)

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

**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)
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 (nach DIN EN ISO 6887-5)	(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	1987-03	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 <sub>1</sub> in Käse; Schuller-Methode	(Durchführung nach L 01.00–14)

## 03.00 Käse (Fortsetzung)

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 <i>Escherichia coli</i> in Käse; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	(Durchführung nach L 01.00–25)
L 03.00–16	1990-06	Bestimmung des Nitratgehaltes in Käse; Xylenol-Verfahren	(Durchführung nach L 01.00–36)
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	(Durchführung nach L 01.00–40)
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 <i>Bacillus cereus</i> in Käse; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 01.00–53; zurückgezogen (2018-10))
L 03.00–22	1992-12	Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> 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 <i>Bacillus cereus</i> 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	
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)

**03.00 Käse (Fortsetzung)**

L 03.00–35	2002-12	Bestimmung des Nitrat- und Nitritgehaltes in Käse; Enzymatisches Verfahren	(Durchführung nach L 02.00–29)
L 03.00–36	2019-07	Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase; Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse (nach DIN EN ISO 11816-2)	
L 03.00–37	2006-09	Bestimmung des Annattogetherhaltes in Käse; Teil 1: Photometrisches Verfahren (nach DIN 10482-1)	
L 03.00–38	2007-12	Bestimmung des Annattogetherhaltes 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 <i>Listeria monocytogenes</i> 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)	
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)	

**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	(Durchführung nach L 01.00–5)
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)
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	(Durchführung nach L 02.07–2)
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

**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 (nach DIN EN ISO 6887-5) (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 1987-03 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 (Durchführung nach L 01.00-25)

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

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)

L 04.00-23 2004-12 Bestimmung der Buttersorte durch neuronale Netzwerkanalyse kompositioneller Parameter; Chemometrisches Verfahren (nach DIN 10474)

L 04.00-24 2013-01 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)

## 04.00 Butter (Fortsetzung)

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)

**04.04 Buttererzeugnisse**

L 04.04–1(EG) 1993-08 Bestimmung von Sitosterin und Stigmasterin in Butterfett durch Kapillarsäulen-Gaschromatographie

L 04.04–2 2020-05 Bestimmung der Reinheit des Milchfetts in Butterfett; gas- (Durchführung nach  
chromatographische Triglyceridanalyse L 01.00–87)



## Inhaltsverzeichnis Lebensmittel (L), Teil 8

(geordnet nach Methodenummern, System Warencode<sup>1)</sup>)

### 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	
L 05.00–3	1990-06	Bestimmung von Lipopolysacchariden gramnegativer Bakterien in rohem und wärmebehandeltem Flüssigei sowie Eiprodukten; Limulus-Mikrotiter-Test	
L 05.00–4	1997-01	Allgemeine Hinweise für die mikrobiologische Untersuchung von Eiern und Eiprodukten	
L 05.00–5	1990-06	Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Gußverfahren (Referenzverfahren)	
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	(Durchführung nach L 02.07–2)
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	
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	
L 05.00–18	1992-12	Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> 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))

### 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))
--------------	---------	--	---------------------------

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

\*) einschließlich Berichtigung

**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**

L 06.00-00	1995-01	Bestimmung der Keimzahl in Fleisch; Spatelverfahren; Verfahren zur Qualitätssicherung im Laboratorium	
L 06.00-1	1980-09	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	2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes 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	
L 06.00-13	1989-12	Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung	
L 06.00-14	1982-11	Bestimmung des Harnstoffgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	
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)	
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)

\*) einschließlich Berichtigung

\*\*) einschließlich Ergänzung

## 06.00 Fleisch warmblütiger Tiere (Fortsetzung)

L 06.00–23	1986-05	Bestimmung des Proteingehaltes nach der Biuret-Methode in Lösungen für immunologische Untersuchungen in Fleisch und Fleischerzeugnissen	
L 06.00–24	2019-12	Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (nach DIN 10164-1)	
L 06.00–25	2019-12	Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleisch; Tropfplatten-Verfahren (nach DIN 10164-2)	
L 06.00–26	1988-12	Nachweis von <i>Clostridium botulinum</i> 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	(nach L 01.00–33; zurückgezogen (2022-12))
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 <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> 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	
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 <i>Escherichia coli</i> 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)	
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))
L 06.00–43	2011-06	Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (nach DIN ISO 13720)	
L 06.00–44	2004-12	Nachweis von <i>Escherichia coli</i> 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))

## 06.00 Fleisch warmblütiger Tiere (Fortsetzung)

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)	
L 06.00–53	2004-12	Bestimmung von Geweben des zentralen Nervensystems durch Nachweis des sauren Gliafaserproteins in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologischer Nachweis	
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)	
L 06.00–56	2007-12	Bestimmung von Sojaprotein in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Enzymimmunologisches Verfahren	
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	
L 06.00–68	2016-10	Nachweis von <i>Trichinella</i> -Larven in Fleisch mit künstlichem Verdauungsverfahren (nach DIN EN ISO 18743)	
L 06.00–69	2019-03	Nachweis und Bestimmung der Tierart Reh ( <i>Capreolus capreolus</i> ) mittels real-time PCR in Fleisch und Fleischerzeugnissen	
L 06.00–70	2021-03	Nachweis mikrobieller Transglutaminase aus <i>Streptomyces mobaraensis</i> 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	

\*) einschließlich Berichtigung

**06.03 Innereien Rind**

## 06.03.01 Leber

L 06.03.01-1 2021-03 Bestimmung von Stilben-, Steroid- und Resorzylsäurelaktone-Rückständen in Rinderleber HPLC-MS/MS-Verfahren

## 06.03.02 Niere

L 06.03.02-1 2013-01 Bestimmung von Sedativa- und  $\beta$ -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

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  $\beta$ -Blocker-Rückständen in Schweineniere (Durchführung nach L 06.03.02-1)

**06.21 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, auch tiefgefroren**

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, auch tiefgefroren**

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

## Inhaltsverzeichnis

### Lebensmittel (L), Teil 9

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode<sup>1)</sup>)

#### 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<sup>2)</sup>

#### 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 Hydroxyprolinegehaltes 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) |

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

<sup>2)</sup> Zur Ermittlung des Fremdwassergehalts (lt. Abschnitt 1 der Methode; Anm. d. Red.).

\*) einschließlich Berichtigung

## 07.00 Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere (Fortsetzung)

L 07.00–19	1982-11	Bestimmung des Harnstoffgehaltes in Fleischerzeugnissen	(Durchführung nach L 06.00–14)
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	
L 07.00–36	1986-05	Bestimmung des Proteingehaltes nach der Biuret-Methode in Lösungen für immunologische Untersuchungen in Fleischerzeugnissen	(Durchführung nach L 06.00–23)
L 07.00–37	1987-11	Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(Durchführung nach L 06.00–24)
L 07.00–38	1987-11	Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i> in Fleischerzeugnissen; Tropfplatten-Verfahren	(Durchführung nach L 06.00–25)
L 07.00–39	1988-12	Nachweis von <i>Clostridium botulinum</i> 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 Raucharomen 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	(nach L 01.00–33; zurückgezogen (2022-12))
L 07.00–43	1990-06	Bestimmung des Gehaltes an aufgeschlossenem Milcheiweiß in Fleischerzeugnissen ohne Leber- und/oder Cerialienzusatz	(Durchführung nach L 08.00–10)
L 07.00–44	1991-12	Nachweis von rohem und erhitztem Rind- und Schweinefleisch in Fleischerzeugnissen; Screening-Verfahren	(Durchführung nach L 06.00–12)
L 07.00–45	1992-06	Bestimmung von Laktobazillen in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(zurückgezogen (2017-10))
L 07.00–46	1992-06	Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> 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)	(Durchführung nach L 06.00–35)

\*) einschließlich Berichtigung

## 07.00 Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere (Fortsetzung)

L 07.00–50	1992-12	Bestimmung von <i>Escherichia coli</i> in Fleischerzeugnissen; Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(Durchführung nach L 06.00–36)
L 07.00–51	1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleischerzeugnissen; Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	(Durchführung nach L 06.00–39)
L 07.00–52	1997-01	Identifizierung von <i>Staphylococcus carnosus</i> , <i>Staphylococcus xylosus</i> und <i>Micrococcus varians</i> in Fleischerzeugnissen und Wurstwaren (nach DIN 10111)	(zurückgezogen (2018-10))
L 07.00–53	2011-06	Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleischerzeugnissen (nach DIN EN ISO 13720)	(Durchführung nach L 06.00–43)
L 07.00–54	2004-12	Nachweis von <i>Escherichia coli</i> 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	(Durchführung nach L 06.00–53)
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	(Durchführung nach L 06.00–56)
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	2019-03	Nachweis und Bestimmung der Tierart Reh ( <i>Capreolus capreolus</i> ) mittels real-time PCR in Fleischerzeugnissen	(Durchführung nach L 06.00–69)
L 07.00–67	2020-11	Bestimmung von Ochratoxin A in Schweinefleischzeugnissen 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 <i>Streptomyces mobaraensis</i> in Fleischerzeugnissen mittels Flüssigkeitschromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS)	(Durchführung nach L 06.00–70)

**07.03/05 Pökelwaren Rind, gegart, ungeräuchert/Fleischkonserve Rind**

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

**07.18 Hackfleischerzeugnisse roh, auch Brühwurstfabrikate, auch tiefgefroren**

L 07.18–1	2002-05	Nachweis, Isolierung und Charakterisierung Verotoxin bildender <i>Escherichia coli</i> (VTEC) in Hackfleisch mittels PCR und DNA-Hybridisierungstechnik	
-----------	---------	---	--

\*) einschließlich Berichtigung



**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	2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Wurstwaren; Potentiometrische Endpunktbestimmung	(Durchführung nach L 07.00-5/1)
L 08.00-5/2	2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Wurstwaren; 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 Hydroxyprolinegehaltes 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	
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)
L 08.00-21	1982-11	Bestimmung des Harnstoffgehaltes in Wurstwaren	(Durchführung nach L 06.00-14)
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)

\*) einschließlich Berichtigung

## 08.00 Wurstwaren (Fortsetzung)

L 08.00–27	1986-05	Nachweis von Proteinen in Wurstwaren; Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony	(Durchführung nach L 07.00–35)
L 08.00–28	1986-05	Bestimmung des Proteingehaltes nach der Biuret-Methode in Lösungen für immunologische Untersuchungen in Wurstwaren	(Durchführung nach L 06.00–23)
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 <i>Clostridium botulinum</i> und Botulinum-Toxin in Wurstwaren	(Durchführung nach L 06.00–26)
L 08.00–32	1989-12	Nachweis von Staphylokokken-Thermonuclease in Wurstwaren; Referenzverfahren	(nach L 01.00–33; zurückgezogen (2022-12))
L 08.00–33	1991-12	Nachweis von rohem und erhitztem Rind- und Schweinefleisch in Wurstwaren; Screening-Verfahren	(Durchführung nach L 06.00–12)
L 08.00–34	1992-06	Bestimmung von Laktobazillen in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(zurückgezogen (2017-10))
L 08.00–35	1992-06	Bestimmung von <i>Enterococcus faecalis</i> und <i>Enterococcus faecium</i> 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 <i>Escherichia coli</i> in Wurstwaren; Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern; Spatelverfahren (Referenzverfahren)	(Durchführung nach L 06.00–36)
L 08.00–43	1994-05	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Wurstwaren; Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	(Durchführung nach L 06.00–39)
L 08.00–44*)	1997-01	Nachweis einer gentechnischen Veränderung von <i>Lactobacillus curvatus</i> in Rohwurst durch Amplifizierung der veränderten DNA-Sequenz mit Hilfe der PCR (Polymerase Chain Reaction) und Hybridisierung des PCR-Produktes mit einer DNA-Sonde	
L 08.00–45	1997-01	Identifizierung von <i>Staphylococcus carnosus</i> , <i>Staphylococcus xylosum</i> und <i>Micrococcus varians</i> in Wurstwaren	(zurückgezogen (2018-10))
L 08.00–46	2011-06	Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Wurstwaren (nach DIN EN ISO 13720)	(Durchführung nach L 06.00–43)
L 08.00–47	2004-12	Nachweis von <i>Escherichia coli</i> 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; Enzym-immunologischer Nachweis	(Durchführung nach L 06.00–53)

\*) einschließlich Berichtigung

## 08.00 Wurstwaren (Fortsetzung)

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 ( <i>Apium graveolens</i> ) 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(V)*	2011-06	Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Lupine ( <i>Lupinus</i> spp.) in Brühwürsten mittels Real-time-PCR	
L 08.00–59	2013-01	Nachweis und Quantifizierung von Senf ( <i>Sinapis alba</i> ) sowie Soja ( <i>Glycine max</i> ) in Brühwürsten mittels real-time PCR	
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 ( <i>Brassica nigra</i> L.) und braunem Senf ( <i>Brassica juncea</i> L.) in Brühwurst mittels real-time PCR	
L 08.00–65	2017-10	Simultaner Nachweis und Bestimmung von schwarzem Senf ( <i>Brassica nigra</i> L.) bzw. braunem Senf ( <i>Brassica juncea</i> L.), weißem Senf ( <i>Sinapis alba</i> ), Sellerie ( <i>Apium graveolens</i> ) und Soja ( <i>Glycine max</i> ) in Brühwurst mittels real-time PCR	
L 08.00–66	2016-10	Nachweis und Bestimmung von Weizen ( <i>Triticum</i> L.) und Roggen ( <i>Secale cereale</i> ) 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	

\*) einschließlich Berichtigung

\*\*) einschließlich Ergänzung

## 10.00 Fische (Fortsetzung)

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)	
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	2022-12	Verfahren zum Nachweis von Anisakidae L3-Larven in Fisch und Fischereierzeugnissen – Teil 1: UV-Pressverfahren (nach DIN EN ISO 23036-1)	
L 10.00–17/2	2022-12	Verfahren zum Nachweis von Anisakidae L3-Larven in Fisch und Fischereierzeugnissen – Teil 2: Verfahren der künstlichen Verdauung (nach DIN EN ISO 23036-2)	

**10.07 Lachsähnliche Fische; Seefische**

L 10.07–1*)	2003-12	Nachweis einer gentechnischen Veränderung in Silberlachs ( <i>Oncorhynchus kisutch</i> )	
-------------	---------	--	--

**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	2022-12	Verfahren zum Nachweis von Anisakidae L3-Larven in Fischerzeugnissen – Teil 1: UV-Pressverfahren	(Durchführung nach L 10.00–17/1)
L 11.00–11/2	2022-12	Verfahren zum Nachweis von Anisakidae L3-Larven in Fischerzeugnissen – Teil 2: Verfahren der künstlichen Verdauung	(Durchführung nach L 10.00–17/2)

\*) einschließlich Berichtigung

**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)

**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)
--------------	---------	---	--------------------------------

\*) einschließlich Berichtigung

## Inhaltsverzeichnis

### Lebensmittel (L), Teil 10

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode<sup>1)</sup>)

#### 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 2020-02 Bestimmung von Toxinen der Saxitoxingruppe in Schalentieren – HPLC-Verfahren mit Vorsäulenderivatisierung mit Peroxid- oder Periodatoxidation (nach DIN EN 14526)

L 12.03/04–6 2020-05 Identifizierung von Kammuscheln durch Analyse von 16S rRNA-Sequenzen

#### 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

L 13.00–2\*) 1983-05 Bestimmung der in Petroleumbenzin unlöslichen oxidierten Fettsäuren

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

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)

L 13.00–9/1 2013-08 Bestimmung des Festanteils von Fett durch das Verfahren mit gepulster magnetischer Kernresonanz; Teil 1: Direktes Verfahren (nach DIN EN ISO 8292-1)

L 13.00–9/2 2013-08 Bestimmung des Festanteils von Fett durch das Verfahren mit gepulster magnetischer Kernresonanz; Teil 2: Indirektes Verfahren (nach DIN EN ISO 8292-2)

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

\*) einschließlich Berichtigung

## 13.00 Fette, Öle (Fortsetzung)

L 13.00–10	2019-07	Tierische und pflanzliche Fette und Öle – Bestimmung der Jodzahl (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	2018-06	Bestimmung der individuellen und der Gesamtsterine; Gaschromatographisches Verfahren; Teil 1: Tierische und pflanzliche Fette und Öle (nach DIN EN ISO 12228-1)	
L 13.00–13/2	2018-06	Bestimmung der individuellen und der Gesamtsterine; Gaschromatographisches Verfahren; 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 Anisidin-zahl (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	2021-03	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)	
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)	

## 13.00 Fette, Öle (Fortsetzung)

- 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)



## Inhaltsverzeichnis

### Lebensmittel (L), Teil 10a

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode<sup>1)</sup>)

#### 13.00 Fette, Öle (Fortsetzung)

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)	
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	
--------------	---------	---	--

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

## 13.03/04 Pflanzliche Fette und Öle (Fortsetzung)

- 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)
- 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)
- L 13.04–8/2 2022-08 Bestimmung von fettsäuregebundenem Chlorpropandiol (MCPD) und Glycidol mittels GC/MS in pflanzlichen Ölen; Teil 2: Verfahren mittels langsamer alkalischer Umesterung und Messung für 2-MCPD, 3-MCPD und Glycidol (nach DIN EN ISO 18363-2)
- L 13.04–8/4 2022-08 Bestimmung von fettsäuregebundenem Chlorpropandiol (MCPD) und Glycidol mittels GC/MS in pflanzlichen Ölen; 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)

## 13.04.01 Olivenöl

- L 13.04.01–1 2015-03 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- $\Delta^9$ -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)

**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 Frittierfetten

**13.08 Fettmischungen mit Milchlakt**

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**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 ( <i>Sesamum indicum</i> ) in Soßenpulver mittels real-time PCR	(Durchführung nach L 18.00-19)
L 14.02-3	2014-08	Nachweis und Bestimmung von Mandel ( <i>Prunus dulcis</i> ) in Soßenpulver mittels real-time PCR	(Durchführung nach L 18.00-20)
L 14.02-4	2014-08	Nachweis und Bestimmung von Paranuss ( <i>Bertholletia excelsa</i> ) 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)

**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))

\*) einschließlich Berichtigung

## 15.00 Getreide (Fortsetzung)

- |           |         |   |
|-----------|---------|---|
| L 15.00–2 | 2014-02 | Bestimmung von Aflatoxin B <sub>1</sub> und der Summe von Aflatoxin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> und G <sub>2</sub> 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 Rohprotein-gehaltes 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)   |

## Inhaltsverzeichnis

### Lebensmittel (L), Teil 11

(geordnet nach Methodenummern, System Warencode<sup>1)</sup>)

#### 15.00 Getreide (Fortsetzung)

L 15.00–5	2011-06	Probenahme statischer Partien von Getreide, Hülsenfrüchten und Mahlerzeugnissen (nach DIN EN ISO 13690)	(Durchführung nach L 15.00–4)
L 15.00–6	2011-06	Bestimmung des Feuchtegehaltes in Getreide und Getreideerzeugnissen (nach DIN EN ISO 712)	
L 15.00–7	2012-01	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)	

#### 15.01/02 Weizen/Roggen

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)	
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 15.01/02–1	1997-01	Probenahmeverfahren (Musternahme) für Weizen und Roggen	(zurückgezogen (2016-10))
L 15.01/02–2*)	2006-12	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	

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

**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
- L 15.05–2 2004-07 Bestimmung von Fumonisin B<sub>1</sub> und B<sub>2</sub> 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<sub>1</sub> und B<sub>2</sub> in Maiseerzeugnissen; HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung (nach DIN EN 14352)

**15.06 Reis**

- L 15.06–1 2008-12 Nachweis einer gentechnisch veränderten DNA-Sequenz in Reisprodukten; *cryIA(c)-T-nos* konstrukt spezifisches 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

**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

**16.01 Getreidemehle**

- L 16.01–1 2008-12 Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl (nach L 15.00–1/2; zurückgezogen (2019-12))
- L 16.01–2 2008-12 Bestimmung der Asche in Getreidemehl (nach L 15.00–1/2; zurückgezogen (2019-12))
- 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)

**16.01 Getreidemehle (Fortsetzung)**

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; Schnell-trocknungsverfahren	(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 ( <i>Glycine max</i> ) 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)

**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	2011-06	Bestimmung des Feuchtegehaltes in Grieß (nach DIN EN ISO 712)	(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)

**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)
-----------	---------	--	--------------------------------

**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	(Durchführung nach L 18.00-2)

\*) einschließlich Berichtigung

## 17.00 Brote, Kleingebäcke (Fortsetzung)

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	(Durchführung nach L 18.00–3)
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)

**17.03 Mischbrote** ausgenommen Toastbrote

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

**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	
L 18.00–3*)	1984-11	Bestimmung des Orotsäuregehaltes in Feinen Backwaren	
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	

\*) einschließlich Berichtigung



**18.00 Feine Backwaren (Fortsetzung)**

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 ( <i>Sesamum indicum</i> ) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR	
L 18.00–20	2014-08	Nachweis und Bestimmung von Mandel ( <i>Prunus dulcis</i> ) in Reis- und Weizenkeksen sowie in Soßenpulver mittels real-time PCR	
L 18.00–21	2014-08	Nachweis und Bestimmung von Paranuss ( <i>Bertholletia excelsa</i> ) 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)

**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	
L 20.01–4	1990-06	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30 °C in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Tropfplattenverfahren	(Durchführung nach L 06.00–19)
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)	(Durchführung nach L 05.00–5)
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)
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)	
L 20.01–11	1990-12	Nachweis von Staphylokokken-Thermonuclease in Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Referenzverfahren	(nach L 01.00–33; zurückgezogen (2022-12))
L 20.01–12	1992-12	Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> 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	

## Inhaltsverzeichnis

### Lebensmittel (L), Teil 12

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode<sup>1)</sup>)

#### 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	(Durchführung nach L 15.00-5)
L 23.01-4	2020-11	Bestimmung von Phomopsin A in Lupinensamen und Lupinenerzeugnissen mit HPLC-MS/MS (nach DIN EN 17252)	

##### 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	
--------------	---------	--	--

##### 23.04 Ölsamen

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

##### 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	
--------------	---------	--	--

##### 23.05 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 <sub>1</sub> und der Summe von Aflatoxin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> und G <sub>2</sub> 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 <sub>1</sub> und der Summe von Aflatoxin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> und G <sub>2</sub> 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)
-----------	---------	--	-------------------------------

#### 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	
-------------	---------	--	--

##### 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)
--------------	---------	---	--------------------------------

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

\*) einschließlich Berichtigung

**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	(Durchführung nach L 00.00–7(EG))
L 25.00–4	1999-11	Hochdruckflüssigchromatographische Bestimmung von N-Methylcarbamat-Rückständen in Gemüse	(Durchführung nach L 29.00–6)
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	2017-10	Qualitativer Nachweis von shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) in frischen pflanzlichen Lebensmitteln	

**25.01 Blattgemüse**

L 25.01–1	2017-10	Nachweis und Zählung von Cryptosporidium und Giardia in frischem 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)

**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	
--------------	---------	--	--

**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	

**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)	
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)	

## 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 Gehalts an löslichem Trockenstoff in Gemüsesäften; Refraktometermethode	(zurückgezogen (2014-02))
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	(Durchführung nach L 31.00-1)
L 26.26-4	1997-01	Bestimmung des pH-Wertes von Gemüsesäften	(Durchführung nach L 31.00-2)
L 26.26-5	1997-01	Bestimmung der Asche von Gemüsesäften	(Durchführung nach L 31.00-4)
L 26.26-6	1997-01	Bestimmung des Phosphorgehaltes in Gemüsesäften; Spektralphotometrisches Verfahren	(Durchführung nach L 31.00-6)
L 26.26-7	1997-01	Spektralphotometrische Bestimmung des Prolingehaltes in Gemüsesäften	(Durchführung nach L 31.00-7)
L 26.26-8	1997-01	Bestimmung der Formolzahl von Gemüsesäften	(Durchführung nach L 31.00-8)
L 26.26-9	1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an D-Isocitronensäure in Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH	(Durchführung nach L 31.00-9)

\*) einschließlich Berichtigung

**26.26 Gemüsesäfte (Fortsetzung)**

L 26.26–10	1997-01	Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Gemüsesäften; Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS)	(Durchführung nach L 31.00–10)
L 26.26–11	1997-01	Enzymatische Bestimmung der Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH	(Durchführung nach L 31.00–12)
L 26.26–12	1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an Citronensäure (Citrat) in Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADH	(Durchführung nach L 31.00–14)
L 26.26–13	1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an L-Äpfelsäure (L-Malat) in Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADH	(Durchführung nach L 31.00–15)
L 26.26–14	1997-01	Bestimmung des Sulfatgehaltes in Gemüsesäften	(Durchführung nach L 31.00–17)
L 26.26–15	1997-09	Bestimmung der titrierbaren Säure von Gemüsesäften	(Durchführung nach L 31.00–3)
L 26.26–16	1997-09	Bestimmung der Aschen-Gesamtalkalität in Gemüsesäften; Titrimetrisches Verfahren	(Durchführung nach L 31.00–5)
L 26.26–17	1997-09	Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Gemüsesäften; Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP	(Durchführung nach L 31.00–13)
L 26.26–18	1997-09	Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Gemüsesäften; Refraktometrisches Verfahren	(Durchführung nach L 31.00–16)
L 26.26–19	1997-09	Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Gemüsesäften; Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen	(Durchführung nach L 31.00–18)
L 26.26–20	1997-09	Bestimmung von Hesperidin und Naringin in Gemüsesäften; Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren	(Durchführung nach L 31.00–19)

**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	
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 <sub>1</sub> und der Summe von Aflatoxin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> und G <sub>2</sub> 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 ( <i>Carica papaya</i> ); Konstruktspezifisches Verfahren	
L 29.00–10	2017-10	Nachweis und Zählung von <i>Cryptosporidium</i> und <i>Giardia</i> in Beeren (nach DIN EN ISO 18744)	(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 und 41.00 Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen einschließlich Rhabarber

L 30.00–1	1999-11	Bestimmung von Sulfid 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)	
L 31.00–2	1997-01	Bestimmung des pH-Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 1132)	
L 31.00–3	1997-09	Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 12147)	
L 31.00–4	1997-01	Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 1135)	
L 31.00–5	1997-09	Bestimmung der Aschen-Gesamtalkalität in Frucht- und Gemüsesäften; Titrimetrisches Verfahren (nach DIN EN 12144)	
L 31.00–6*)	1997-01	Bestimmung des Phosphorgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrisches Verfahren (nach DIN EN 1136)	
L 31.00–7	1997-01	Spektralphotometrische Bestimmung des Prolingehaltes in Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 1141)	
L 31.00–8	1997-01	Bestimmung der Formolzahl in Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 1133)	
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)	
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)	
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; Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH (nach DIN EN 1140)	
L 31.00–13	1997-09	Enzymatische Bestimmung des Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP (nach DIN EN 12146)	
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)	

\*) einschließlich Berichtigung

**31.00 Fruchtsäfte, Fruchtnektare (Fortsetzung)**

L 31.00–15	1997-01	Enzymatische Bestimmung des Gehaltes an L-Äpfelsäure (L-Malat) in Frucht- und Gemüsesäften; Spektralphotometrische Bestimmung von NADH (nach DIN EN 1138)
L 31.00–16	1997-09	Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften; Refraktometrisches Verfahren (nach DIN EN 12143)
L 31.00–17	1997-01	Bestimmung des Sulfatgehaltes in Frucht- und Gemüsesäften (nach DIN EN 1142)
L 31.00–18	1997-09	Bestimmung der gesamten Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften; Gravimetrisches Verfahren mit Massenverlust beim Trocknen (nach DIN EN 12145)
L 31.00–19	1997-09	Bestimmung von Hesperidin und Naringin in Frucht- und Gemüsesäften; Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (nach DIN EN 12148)
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)

**32.00 Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver**

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)	
L 32.00–6	2021-11	Bestimmung verschiedener Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Verunreinigungen in alkoholfreien Erfrischungsgetränken mittels quantitativer Kernspinresonanzspektrometrie	

**32.13 Künstliche Brausen, Kaltgetränke, koffeinhaltige**

L 32.13–1	1989-12	Bestimmung des Aspartamgehaltes in koffeinhaltigen Brausen	
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, Kaltgetränke**

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 <sup>14</sup> C-Gehalts in Äthanol
-----------	---------	---

**36.00 Biere, bierähnliche Getränke**

L 36.00–1*)	1982-05	Immunologischer Nachweis von Enzym- und Rohfruchtproteinen in Bier <ul style="list-style-type: none"> <li>– Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony</li> <li>– Immunelektrophorese nach Grabar und Williams (beide teilweise in der Modifikation nach Scheidegger)</li> <li>– Gegenstromelektrophorese nach Gocke und Howe</li> </ul> Routinerverfahren
L 36.00–2	1989-05	Messung des pH-Wertes in Bier

\*) einschließlich Berichtigung



**36.00 Biere, bierähnliche Getränke (Fortsetzung)**

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	
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	
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	
L 36.00–11*)	1997-01	Nachweis von Rohfruchtproteinen (Mais bzw. Reis) in Bier mit Hilfe des Enzym-Linked Immunosorbent Assay (ELISA); Routineverfahren	
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)	

**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)

**39.00 Zucker**

L 39.00–E(EG) und 1(EG) bis 10(EG)	1981-04	<p>Analysenmethoden<sup>1)</sup> 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)<sup>2)</sup>  Teil 8: Bestimmung des Dextroseäquivalents (Lane-Eynon-Methode mit konstantem Titer)<sup>2)</sup>  Teil 9: Bestimmung der Sulfatasche  Teil 10: Bestimmung des Drehvermögens (Polarisation)</p>
------------------------------------	---------	---

\*) einschließlich Berichtigung

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).

**39.01 Saccharose****39.01.02 Weißzucker**

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

**39.05 Zucker, andere**

- L 39.05–0 1997-09 Untersuchung von Lactose
- 39.05.02 Lactose
- L 39.05.02–2 1987-03 Bestimmung der coliformen Keime in Lactose; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Durchführung nach L 01.00–2)
- L 39.05.02–3 1987-03 Bestimmung der coliformen Keime in Lactose; Verfahren mit festem Nährboden (Durchführung nach L 01.00–3)
- L 39.05.02–5 1990-06 Nachweis von Salmonellen in Lactose (Durchführung nach L 00.00–20)
- L 39.05.02–6 1987-06 Bestimmung der *Escherichia coli* in Lactose; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Durchführung nach L 01.00–25)
- L 39.05.02–7 1992-12 Bestimmung präsumtiver *Bacillus cereus* in Lactose; Verfahren mit selektiver Anreicherung (nach L 01.00–53; zurückgezogen (2018-10))

## Inhaltsverzeichnis

### Lebensmittel (L), Teil 13

(geordnet nach Methodenummern, System Warencode<sup>1)</sup>)

#### 40.00 Honige, Blütenpollen, -zubereitungen, Brotaufstriche

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) Teil 2: Digitales refraktometrisches Verfahren (nach DIN 10752-2)	
L 40.00–3	2003-12	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*)	1999-11	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 Demeclocyc- lin in Honig; HPLC-Methode	(nach L 06.00–48; zurückgezogen (2021-03))
L 40.00–10/1	2021-11	Untersuchung von Honig; Bestimmung des Gehaltes an Hydro- xymethylfurfural; Teil 1: Photometrisches Verfahren nach Winkler (nach DIN 10751-1)	
L 40.00–10/3	2019-07	Untersuchung von Honig; Bestimmung des Gehaltes an Hydro- xymethylfurfural; Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (nach DIN 1075-3)	
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)	

<sup>1)</sup> Siehe dazu Vorwort, Abschnitt 3.5.

\*) einschließlich Berichtigung

## 40.00 Honige, Blütenpollen, -zubereitungen, Brotaufstriche (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 näherungsweise Berechnung der Honigfarbe in mm Pfund-Graden (nach DIN 10744)

**40.06 Süße Brotaufstriche**

## 40.06.04 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**

- 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 (nach DIN EN ISO 6887-5) (Durchführung nach L 01.00–1)
- L 42.00–2 1987-03 Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Gußverfahren
- L 42.00–3 1987-03 Bestimmung der Keimzahl in Speiseeis; Ausstrichverfahren
- 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 1987-03 Bestimmung der coliformen Keime in Speiseeis; Verfahren mit festem Nährboden (Durchführung nach L 01.00–3)
- L 42.00–10 1987-06 Bestimmung der *Escherichia coli* in Speiseeis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium (Durchführung nach L 01.00–25)
- L 42.00–11 1997-09 Bestimmung von *Escherichia coli* in Speiseeis; Membran-Agar-Verfahren
- L 42.00–12 1988-12 Nachweis von Staphylokokken-Thermonuclease in Speiseeis; Referenzverfahren (nach L 01.00–33; zurückgezogen (2022-12))
- 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)
- L 42.00–17 2020-05 Bestimmung der Reinheit des Milchfettes 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 (Durchführung nach L 02.07–2)

**43.00 Süßwaren** ausgenommen 44.00 Schokoladen und Schokoladenwaren

- |           |         |  |                               |
|-----------|---------|--|-------------------------------|
| L 43.00–1 | 1984-05 | Immunologischer Nachweis von Proteinen in Süßwaren; Routineverfahren   | (Durchführung nach L 18.00–2) |
| 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 Kaugummi**

- |           |         |  |                                |
|-----------|---------|--|--------------------------------|
| 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 ( <i>Prunus armeniaca</i> ) und Mandel ( <i>Prunus dulcis</i> ) 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)<br>– Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony<br>– Immunelektrophorese nach Grabar und Williams (beide in der Modifikation nach Scheidegger)<br>Routineverfahren |                                  |
| 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   |                                  |
| 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   |                                  |
| L 44.00–8   | 2010-01 | Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Haselnuss ( <i>Corylus avellana</i> ) in Schokolade mittels Real-time PCR  |                                  |
| 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  | 2013-01 | Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz aus Erdnuss ( <i>Arachis hypogaea</i> ) in Schokolade mittels real-time PCR  |                                  |
| 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) |

\*) einschließlich Berichtigung

**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 2020-02 Bestimmung von Acrylamid in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; HPLC-MS/MS, 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 entcaffeinertem Rohkaffee; Headspace-Gaschromatographie (nach DIN 10783)

**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)
- L 46.02–5 2010-01 Bestimmung von Ochratoxin A in Röstkaffee; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (nach DIN EN 14132)
- 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)

**46.03 Kaffee-Extrakte**

- L 46.03–E(EG) und 1(EG) bis 3(EG) 1981-01 Analysenmethoden für Kaffee-Extrakte und Zichorien-Extrakte (zurückgezogen (2014-02))  
Einführung (Vorbereitung der Analysenprobe u. a.)  
Teil 1: Bestimmung des Coffeingehalts in entcaffeinerten 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

**46.03 Kaffee-Extrakte (Fortsetzung)**

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	2017-10	Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Kaffee-Extrakt; Teil 3: Seesand-Verfahren für flüssige Kaffee-Extrakte (nach DIN 10764-3)	

**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 gemahlten Probe Tee mit definierter Trockenmasse (nach DIN 10806)	
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- $\Delta^9$ -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

**48.00 Säuglings- und Kleinkindernahrung**

L 48.00-1 2002-05 Nachweis und Bestimmung der Aflatoxine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> und G<sub>2</sub> in Säuglings- und Kleinkindernahrung

**48.01 Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis**

L 48.01-1 1982-11 Nachweis und Bestimmung von Aflatoxin M<sub>1</sub> in Säuglingsnahrung auf Milchbasis; Schuller-Methode (Durchführung nach L 01.00-14)

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

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 (nach DIN EN ISO 6887-5) (Durchführung nach L 01.00-1)

L 48.01-7 1988-12 Bestimmung säurebildender und nichtsäurebildender Mikroorganismen in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Gußverfahren

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 1987-03 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 (Durchführung nach L 02.07-2)

L 48.01-13 1987-03 Bestimmung der Keimzahl in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Gußverfahren (Durchführung nach L 42.00-2)

L 48.01-14 1987-03 Bestimmung der Keimzahl in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Ausstrichverfahren (Durchführung nach L 42.00-3)

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)

\*) einschließlich Berichtigung



## 48.01 Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis (Fortsetzung)

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 <i>Escherichia coli</i> in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	(Durchführung nach L 01.00–25)
L 48.01–21	1988-12	Nachweis von Staphylokokken-Thermonuclease in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Referenzverfahren	(nach L 01.00–33; zurückgezogen (2022-12))
L 48.01–22	1992-12	Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis; Verfahren mit selektiver Anreicherung	(nach L 01.00–53; zurückgezogen (2018-10))
L 48.01–23	1992-12	Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> 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 <i>Bacillus cereus</i> 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)

## Inhaltsverzeichnis

### Lebensmittel (L), Teil 14

(geordnet nach Methodennummern, System Warencode<sup>1</sup>)

#### 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 <sub>1</sub> 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 Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (nach DIN EN 15850)	
L 48.02-4	2014-02	Bestimmung von Deoxynivalenol in Säuglings- und Kleinkindernahrung 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	
L 48.02.07-3	1985-05	Bestimmung von Stärke in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl	
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	(2001-07 ersetzt durch L 26.00-1, 2017-10 ersetzt durch L 48.03-3)
--------------	---------	---	--

\*) einschließlich Berichtigung

**49.00 Diätetische Lebensmittel**

L 49.00–00	1983-05	Allgemeine Hinweise zur Untersuchung von diätetischen Lebensmitteln	
L 49.00–1	1991-06	Bestimmung von Vitamin D in diätetischen Lebensmitteln	
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 <i>Bacillus cereus</i> 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	
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	(Durchführung nach L 18.00–2)
--------------	---------	--	-------------------------------

**49.07 Diätetische Lebensmittel, bilanziert**

L 49.07–1	1985-05	Bestimmung der Aminosäuren in Aminosäurengemischen	
L 49.07–2	1986-11	Bestimmung des Aminosäuregehaltes 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	

**52.00 Würzmittel****52.01 Würzsoßen, Würzpasten**

## 52.01.01 Ketchup

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)	(Durchführung nach L 26.11.03–9)
L 52.01.01–10	1983-11	Bestimmung des Kaliumgehaltes von Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (gravimetrische Methode)	(zurückgezogen (2014-08))

\*) einschließlich Berichtigung

**52.01.01 Ketchup (Fortsetzung)**

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)	(Durchführung nach L 26.11.03–15)
L 52.01.01–16*)	1983-11	Bestimmung der Essigsäure und vergleichbarer Erzeugnisse (enzymatische Methode)	

**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	2014-02	Isotopenanalyse von Essigsäure und Wasser in Essig Teil 1: <sup>2</sup> H-NMR-Analyse von Essigsäure (nach DIN EN 16466-1) Teil 2: <sup>13</sup> C-IRMS-Analyse von Essigsäure (nach DIN EN 16466-2) Teil 3: <sup>18</sup> 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	(Durchführung nach L 06.00–3)
L 52.06–2	1988-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Speisesenf	(Durchführung nach L 06.00–6)
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))

\*) einschließlich Berichtigung

**53.00 Gewürze (Fortsetzung)**

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	2019-07	Gewürze und würzende Zutaten; Herstellung einer gemahlene 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)	
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)	

**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 Piperinergehaltes; Verfahren mit Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) (nach DIN 10235)	
L 53.05–2	2004-07	Bestimmung von Aflatoxin B <sub>1</sub> und der Summe von Aflatoxin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> und G <sub>2</sub> in Paprikapulver; HPLC-Verfahren (nach DIN EN 14123)	(Durchführung nach L 23.05–2)

**56.00 Hilfsmittel aus Zusatzstoffen und/oder Lebensmitteln****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	
----------------	---------	--	--

**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	
L 57.05.01–2*)	1981-01	Gelatine und andere Proteine in Agar-Agar E 406	
L 57.05.01–3*)	1981-01	Stärke und Dextrine in Agar-Agar E 406 und in Gummi arabicum E 414	

**57.05.04 Carboxymethylcellulose**

L 57.05.04–1*)	1981-01	Glykolat in Carboxymethylcellulose E 466	
----------------	---------	--	--

**57.05.07 Gummi arabicum**

L 57.05.07–1*)	1981-01	Tannin in Gummi arabicum E 414	
L 57.05.07–2*)	1981-01	Stärke und Dextrine in Gummi arabicum E 414	(Durchführung nach L 57.05.01–3)

**57.05.13 Traganth**

L 57.05.13–1*)	1981-01	Karaya-Gummi in Traganth E 413	
----------------	---------	--------------------------------	--

\*) einschließlich Berichtigung

**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	2007-04	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 Sulfifarbstoffen	(zurückgezogen (2014-02))
L 57.09–5	1988-12	Bestimmung der farblosen organischen Bestandteile in synthetischen Lebensmittelfarbstoffen	(zurückgezogen (2016-10))

## 57.09.04 Annatto, Bixin

L 57.09.04–1*)	1981-01	Chromatographische Prüfung von E 160 b Annatto, Bixin und Norbixin	
----------------	---------	--	--

## 57.09.08 Betanin (Beetenrot)

L 57.09.08–1*)	1981-01	Chromatographische Prüfung von E 162 Betanin	
----------------	---------	--	--

## 57.09.12 Carotin

L 57.09.12–1*)	1981-01	Chromatographische Prüfung von E 160 Carotin	
----------------	---------	--	--

## 57.09.21 Karmin, -säure

L 57.09.21–1*)	1981-01	Chromatographische Prüfung von E 120 Karmin	
----------------	---------	---	--

**57.10 Genusssäuren und ihre Salze**

## 57.10.07 Citronensäure

L 57.10.07–1*)	1981-01	Schwefelsäuretest für Citronensäure E 330	
----------------	---------	---	--

## 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	
-------------	---------	---	--

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	
----------------	---------	--	--

## 57.12.10 Polyethylenwachsoxidate

L 57.12.10–1*)	1981-01	Extrahieren von Polyethylenwachsoxidaten	
----------------	---------	--	--

## 57.12.15 Wachse, mikrokristalline

L 57.12.15–1*)	1981-01	Viskosität von Mikrokristallinen Wachsen	
L 57.12.15–2	1985-05	Reinheitsprüfung von mikrokristallinen Wachsen	(zurückgezogen (2016-10))

\*) einschließlich Berichtigung

**57.13 Klärmittel, Filterhilfsmittel**

## 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

L 57.13.14-2\*) 1981-01 Wirkungswert des Bentonits

**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

## 57.15.08 Hydroxybenzoesäure, 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

## 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

L 57.22.99-2 1998-09 Bestimmung von Saccharin in Tafelsüßen; Spektralphotometrisches Verfahren (nach DIN EN 1376)

\*) einschließlich Berichtigung

## 57.22.99 Gemisch von Süßstoffen Fortsetzung)

- 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
- L 57.24.02-2\*) 1981-01 Kohlenmonoxid in E 290 Kohlendioxid

**57.25 Trennmittel** außer den bei Kaumassen genannten

## 57.25.05 Talkum

- L 57.25.05-1\*) 1981-01 Lösliche Anteile von Talkum

## 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<sub>2</sub> (Lactoflavin, Riboflavin)

- L 57.27.14-1\*) 1981-01 Lumiflavin in E 101 Riboflavin

**59.00 Trinkwasser, Tafelwasser, Wasser für Lebensmittelbetriebe**

- 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)

\*) einschließlich Berichtigung



**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)	
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)	
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.)
---------	---------	------------------------------	---

---

\*) einschließlich Berichtigung

