

Sachwortverzeichnis Lebensmittel (L)

Hinweise:

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

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

Als Abkürzungen wurden verwendet:

AAS	= Atomabsorptionsspektrometrie
AES	= Atomemissionsspektrometrie
AFS	= Atomfluoreszenzspektrometrie
DC	= Dünnschichtchromatographie
DNA	= Desoxyribonukleinsäure
ELISA	= Enzyme-linked Immunosorbent Assay
ESR	= Elektronen-Spin-Resonanz
FID	= Flammenionisationsdetektion
FLD	= Fluoreszenzdetektion
GC	= Gaschromatographie
GFAAS	= Graphitofen-AAS
GMO	= gentechnisch modifizierte Organismen
GNB	= Gesamtmenge gramnegativer Bakterien
HPAEC-PAD	= Hochleistungsanionenaustauschchromatographie-gepulste amperometrische Detektion
HPLC	= Hochleistungsflüssigkeitschromatographie
HPSEC	= High Performance Size Exclusion Chromatography
HR-GC	= Hochauflösende Kapillargaschromatographie
IAC	= Intake Air Controller
IC	= Ionenchromatographie
ICP	= Induktiv gekoppeltes Plasma
ICP-OES	= optische Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma
IRMS	= Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie
LAL-Test	= Limulus-Amöbenzellen-Lysat-Test
LC-ESI-MS/MS	= Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie
MPN	= Most Probable Number
MS	= Massenspektrometrie
NGS	= Next Generation Sequencing
NMR	= Kernspinresonanzspektrometrie
PAK	= Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe
PCR	= Polymerase Chain Reaction
RP	= Reversed Phase
SPE	= Solid Phase Extraction
TTC	= Triphenyltetrazoliumchlorid
UV	= Ultraviolett

Acesulfam-K

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–28
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen	57.22.99–3

Acidität

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

Acidität, freie

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

Acrylamid

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

Acrylnitril, monomeres

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

L-Äpfelsäure (L-Malat)

Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–13
	Fruchtsaft	31.00–15

Aflatoxin (B₁)

LC-MS/MS	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172
----------	---	------------------

Aflatoxin (B₁, B₂, G₁, G₂)

DC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–2
HPLC-FLD	Gewürze (außer Paprika)	53.00–12

mit IAC-Reinigung
und Nachsäulenderivatisierung
HPLC

Getreide **15.00–2**

Schalenobst **23.05–3**

Säuglings- und Kindernahrung **48.00–1**

Säuglings- und Kleinkindernahrung **48.02–2**

HPLC
mit Immunoaffinitätssäulenreinigung

Haselnüsse, Erdnüsse, Pistazien, Feigen und **23.05–2**

HPLC
mit Immunoaffinitätssäulenreinigung
und Nachsäulenderivatisierung

Paprikapulver

Feigen 29.00–8

Paprikapulver 53.05–2

Aflatoxin (B₁, B₂, G₁, G₂, M₁)

LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–185
----------	--------------------------	------------------

Aflatoxin M₁

DC (Schuller-Methode)	Milch	01.00–14
-----------------------	-------	-----------------

Milchpulver 02.07–5

Käse 03.00–5

Säuglingsnahrung auf Milchbasis 48.01–1

DC	Milch	01.00–15
----	-------	-----------------

Milchpulver 02.07–6

ELISA (Screening-Verfahren)	Milch	01.00–34
-----------------------------	-------	-----------------

Milchpulver 02.07–8

HPLC	Milch	01.00–76
------	-------	-----------------

Milchpulver 02.07–16

Agar

GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
---------------	--------------------------	-----------------

Algantoxine (ASP-Toxin)

RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–3
---------	--------------------------------------	-------------------

Algantoxine (DSP-Toxin)

HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–2
------	--------------------------------------	-------------------

Algantoxine (lipophile)

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

Algantoxine (Saxitoxin)

HPLC	Schalentiere	12.03/04–5
------	--------------	-------------------

Alitam

HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
---	----------------------------	----------------

Alkalien

Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat	57.20.03–1
------------	-------------------------	-------------------

Alkalität

Titration	Fette und Öle	13.00–17
-----------	---------------	-----------------

Alternariatoxine

HPLC-MS/MS-Verfahren mit SPE clean-up	Sonnenblumenkerne	23.04.04–1
---------------------------------------	-------------------	------------

Tomatenmark 26.11.03–16

Weizen **15.01–10**

Aluminium

ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–157
--------	--------------------------	------------------

ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–158
---------	--------------------------	------------------

Allylsenfö (Allylthiocyanat)

Photometrisches Verfahren	Speisesenf	52.06–4
---------------------------	------------	----------------

Apramycin

HPLC-MS/MS	Niere	60.00–62
------------	-------	-----------------

Amine, biogene

HPLC (Referenzverfahren)	Fische	10.00–5
	Fischerzeugnisse	11.00–4
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–4

Amine, primäre, aromatische

Photometrisches Verfahren	Prüflebensmittel	00.00–6
---------------------------	------------------	---------

Aminosäuren

Aminosäurenanalysator	Aminosäurengemische	49.07–1
	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)	49.07–2

Aminosäuren, frei vorliegend

Gaschromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–64
	Speisewürze	52.02–2

Amitraz

GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
----	--------------------------	----------

Ammoniak

Photometrisches Verfahren	Milch	01.00–93
---------------------------	-------	----------

Ammoniumchlorid

Destillation und titrimetrische Bestimmung	Lakritzerzeugnisse	43.08–2
--	--------------------	---------

Ammonium-Stickstoff

Photometrisches und maßanalytisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–13
--	---	----------

Anabolica

GC	Fleisch	06.00–33
----	---------	----------

Anaerobier, sulfitreduzierende, sporenbildende

Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–4
------------------------------	---	---------

Analyse, enzymatische

Allgemeine Hinweise	Lebensmittel (allgemein)	00.00–23
---------------------	--------------------------	----------

Androstenon

GC/MS	Fleisch, Fleischerzeugnisse	06.00–49
-------	-----------------------------	----------

Angkak

DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–51
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50

Anilin

GC	Natriumcyclamat	57.22.01–1
----	-----------------	------------

Anisakidae L3-Larven

Künstliche Verdauung	Fisch	10.00–17/2
	Fischerzeugnisse	11.00–11/2
UV-Pressverfahren	Fisch	10.00–17/1
	Fischerzeugnisse	11.00–11/1

Anisidinzahl

Photometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–15
---------------------------	---------------	----------

Annattogetherhalt

HPLC	Käse	03.00–38
Photometrisches Verfahren	Käse	03.00–37

Anteile, lösliche

Lösung mit Weinsäure	Bentonit	57.13.14–1
Trocknung und Veraschung	Talkum	57.25.05–1

Anthelmintika

HPLC (Routineverfahren)	Leber	06.00–52(V)
-------------------------	-------	-------------

Antibiotika-Rückstände

HPLC-MS/MS	Fleisch	06.00–66
	Honig	40.00–17
Polypeptid-Antibiotika-Rückstände	Muskel	06.00–67

Antiinfektiva

Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch	01.00–11
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
TTC-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch	01.00–62

Antioxidationsmittel

DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
	Trockensuppe	14.02–1
	Chips	24.07.01–1
	Kaugummi	43.15–1
	Marzipan	43.16–1

Apramycin

HPLC-MSIMS	Niere	06.00–62
------------	-------	-----------------

Aromastoffe

GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–145
-------	--------------------------	------------------

Aromastoffe/Enantiomerenverhältnis

GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–106
-------	--------------------------	------------------

Arsen

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/6
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–2
GFAAS-Hydridtechnik	Meeresfrüchte	12.00–6
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168

Arsen, anorganisches

AAS-Hydridtechnik	Algen	25.06–1
	getrocknete Algen	26.30–1
	Reis	15.06–2

Arsenobetain

Headspace-GC	Fische	10.00–7
	Fischerzeugnisse	11.00–5
	Krusten-, Schalen-, Weichtiere	12.00–5

Asche

Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Veraschung 525 °C (Gesamtasche)	Milch	01.00–77
	Milchprodukte	02.00–27
	Käse	03.00–30
	Tee	47.00–3
Veraschung 550 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–3
	Feine Backwaren	18.00–4
	Gemüsesaft	26.26–5
	Fruchtsaft	31.00–4
	Gewürze	53.00–4
Veraschung 600 °C	Eier, Eiprodukte	05.00–13
	Fleisch	06.00–4
	Fleischerzeugnisse	07.00–4
	Wurstwaren	08.00–4
	Honig	40.00–4
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseinate, Labcaseine	02.09–12
Veraschung 900 °C	Getreidemehl	16.01–2
	Getreideschrot	16.03–2

Asche, gebundene

Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseine	02.09–11
---------------------------------------	---------	-----------------

Asche, säureunlösliche

Veraschung 550 °C	Gewürze	53.00–4
Veraschung 525 °C	Tee	47.00–5

Asche, wasserlösliche und wasserunlösliche Veraschung 525 °C	Tee	47.00–8
Aschegehalt Verbrennung	Getreide	15.00–7
	Getreideprodukte, Backvormischungen	16.00–7
	Hülsenfrüchte	23.01–5
	Erzeugnisse aus Hülsenfrüchten	23.09–2
Aschen-Gesamtalkalität Titration	Gemüsesaft	26.26–16
	Fruchtsaft	31.00–5
Ascorbylpalmitat (ACP) DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Aspartam HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–28
	coffeinhaltige Brausen	32.13–1
	Tafelsüßen	57.22.99–4
	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
	HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	
ASP-Toxin RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–3
Auszug, wässriger Wasser 50 °C	Gummen, Kautschuk, natürliche Harze, Polymeren	57.22.99–1
	künstliche Harze	57.12.02–1
	Wasser 37 °C	
Avermectine HPLC	Milch	01.00–81(V)
	Muskulatur und Leber	06.00–54(V)
	Fisch	10.00–11(V)
Azaspirosäuren LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
Bacillus cereus Koloniezählverfahren bei 30 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–33
	Milch	01.00–72
	Milchprodukte	02.00–26
	Käse	03.00–29
	Butter	04.00–21
	Speiseeis	42.00–18
	Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweis	Lebensmittel (allgemein)
		00.00–108
BADGE/BADGE · 2 HCl HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–51
Ballaststoffe (Gesamt) Enzymatisch-gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–18
	Getreidekleie	16.08–1
	Mischbrot	17.03–1
	Hülsenfrüchte	23.01–1
	Sprossgemüse	25.02–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–25
Barium ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
BEFFE Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Benz(a)anthracen GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
Benz(b)fluoranthren GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160

Benzo(a)pyren		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
HPLC	geräucherte Fleischerzeugnisse	07.00–40
RP-HPLC	Fette und Öle	13.00–33
Benzoessäure		
HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10
	Lebensmittel (tierischen Ursprungs)	00.00–162
	Eiprodukte	05.00–19
	Limonadengrundstoff	32.16–1
Benzol		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
HS-GC-MS	Erfrischungsgetränke	32.00–5
	Getränke	
	Babynahrung auf Gemüsebasis	48.03–5
Besatz		
	Weizen, Hartweizen und Roggen	15.01/02–4
Bestandteile, flüchtige		
Trocknung 103 °C	Fette und Öle	13.00–16
Bestandteile, polare		
Säulenchromatographie	Frittierfett	13.07.12–1
Beta-Agonisten		
HPLC-MS/MS	Leber	06.00–71
Betanin (E162)		
DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–52
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
Biphenyle, polychlorierte (PCB)		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–12
Allgemeines	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/1
Bestimmungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/4
Extraktionsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/2
Reinigungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/3
Blei		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
	organische Lebensmittelfarbstoffe	57.09–1
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Graphitofen-AAS	Fette und Öle	13.00–31
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
Bleichindex		
Spektrometrisches Verfahren	Palmöl	13.04–23
17α-Boldenon		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
17β-Boldenon		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Bor		
ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
Botulinum-Toxin		
Nachweis	Fleisch	06.00–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–39
	Wurstwaren	08.00–31
Brechungsindex		
Refraktometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–28

Bromid (gesamt, anorganisch)

GC	fettarme Lebensmittel	00.00–36/1
	fettarme Lebensmittel	00.00–36/2

Buttersäure

GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–13
	Fett aus Feinen Backwaren	18.00–15

Buttersäure (als Methylester)

GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–12
	Fett aus Feinen Backwaren	18.00–19

Buttersorte

Neuronale Netzwerkanalyse	Butter	04.00–23
---------------------------	--------	----------

tert-Butylhydrochinon (TBHQ)

DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
---------------	--------------------------	----------

Butylhydroxyanisol (BHA)

DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
---------------	--------------------------	----------

Butylhydroxytoluol (BHT)

DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
---------------	--------------------------	----------

β-Blocker

HPLC-MS/MS	Niere Rind	06.03.02–1
	Niere Schwein	06.17.02–1

Cadmium

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Direkt-Graphitofen-AAS	Fette und Öle	13.00–22
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168

Calcium

AAS	Gemüsesaft	26.26–10
	Fruchtsaft	31.00–10
AAS und komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–14
ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144

Campylobacter spp.

Nachweis mit biochem. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–107
NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183
PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–96(V)
Real-time PCR-Verfahren	Hackfleisch	06.32–1

Carboxymethylcellulose

GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
---------------	--------------------------	----------

Carrageen

GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
---------------	--------------------------	----------

Casein

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

Catechine

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

β-Carotin			
	HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–149
Cereulid			
	HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–165
Chinolone			
	HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
Chinoxalin			
	HPLC-MS/MS	Schweineplasma	06.21.00–1
Chloramphenicol			
	ELISA	Milch	01.00–68
	GC/MS	Muskel	06.00–61
		Milch	01.00–89
	HPLC-MS/MS	Muskel	06.00–60
		Milch	01.00–88
2-Chlorethanol			
	GC	Gewürze	53.00–1
Chlorid			
	Potentiometrisches Verfahren	Butter	04.00–26
		Käse	03.00–11
			03.00–44
		Milch	01.00–95
		Milchprodukten	02.00–39
		Nahrungsergänzungsmittel (für Erwachsene)	51.00–1
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–32
	Titration	Schmelzkäse	03.42–4
		Sauerkraut	26.04–1
		Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–2
		Tomatenketchup	52.01.01–2
		Speisesenf	52.06–3
		Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–6
		Feine Backwaren	18.00–7
Chlormequat			
	HPLC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–75
	HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–76
Chlorogensäuren			
	HPLC	Rohkaffee, Röstkaffee, Kaffee-Extrakt	46.00–2
Chlorophyll a und à (Thermische Abbauprodukte)			
	HPLC	pflanzliche Fette und Öle	13.03/04–3
Chlorpropandiol (MCPD)			
	GC/MS	pflanzliche Öle	13.04–8/2
			13.04–8/3
			13.04–8/4
Cholesterin			
	GC	Eier, Eiprodukte	05.00–16
		Mayonnaise und eigelbhaltige	20.01–13
		Salatmayonnaise	
		Wurstwaren	08.00–57
		cholesterinarme, stärkefreie Lebensmittel	00.00–140/1
	GC nach enzymatischem Stärkeabbau	stärkehaltige Lebensmittel	18.00–17
		Teigwaren	22.02/04–3
		cholesterinarme, stärkehaltige Lebensmittel	00.00–140/2
Chrom			
	AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
		natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
	Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168

Chromatographische Prüfung

Papierchromatographie	Betanin (E 162)	57.09.08–1
	Karmin (E 120)	57.09.21–1
Säulenchromatographie	E 160b Annatto, Bixin und Norbixin	57.09.04–1
	Carotin (E 160)	57.09.12–1
Chrysen		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
Ciprofloxacin		
HPLC	Milch	01.00–69(V)
Citrinin		
HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–186
Citronensäure (Citrat)		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–13
	Wurstwaren	08.00–15
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–5
	Gemüsesaft	26.26–12
	Fruchtsaft	31.00–14
	Tomatenketchup	52.01.01–5
	Milch und Milcherzeugnisse	01.00–86
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Clostridien, sulfitreduzierende		
Plattengussverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–39
	Fleischerzeugnisse	07.00–51
	Wurstwaren	08.00–43
Koloniezählverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–189/1
Clostridium botulinum		
Nachweis	Fleisch	06.00–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–39
	Wurstwaren	08.00–31
Clostridium perfringens		
Koloniezählverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–57
Cobalt		
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
Coffein		
HPLC	Feine Backwaren	18.00–16
	Kakao	45.00–1
	Kaffee, Kaffee-Erzeugnisse	46.00–3
	Tee	47.00–6
	Tee-Extrakte	47.05–1
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/2
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/1
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Cronobacter spp.		
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–166
Cryptosporidium		
Zählung	Blattgemüse	25.01–1
	Beeren	29.00–10
Cumarin		
HPLC-DAD, LC-MS/MS	Zimthaltige Lebensmittel	00.00–134
	Zimt	53.03.02–1
Cyanursäure		
LC-MS/MS	Lebensmittell (allgemein)	00.00–163
Cyclohexansulfamidsäure		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Cyclohexylamin		
GC	Natriumcyclamat	57.22.01–1

Daminozid			
GC	Äpfel, Apfelprodukte		29.00–7
Deoxynivalenol			
HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion	Getreide und Getreideerzeugnisse		15.00–9
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis		48.02–4
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–185
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)		00.00–172
	Weizen		15.01–9
	Weizenmehl		16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen		18.00–25
Deoxynivalenol, acetylierte Derivate (3-Acetyl- und 15-Acetyl-Deoxynivalenol)			
LC-MS/MS	Weizen		15.01–9
	Weizenmehl		16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen		18.00–25
Dextrine			
Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)		57.05.01–3
Dextroseäquivalent			
Lane-Eynon-Methode	Zucker		39.00–8(EG)
1,2- und 1,3-Diacylglycerole			
GC nach Silylierung	Fette und Öle		13.00–44
Diastase-Aktivität			
Photometrisches Verfahren	Honig		40.00–1
3,5-Dichloranilin (Vinclozolin-Metabolit)			
GC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–58
Dichlormethan			
Headspace-Gaschromatographie	Rohkaffee entcoffeiniert		46.01–4
Dichte			
Aräometer-Verfahren	Milch		01.00–28
	Buttermilch (Hitzeserum)		02.04–1
Aräometer-Verfahren (Referenzverfahren)	Milch, wärmebehandelt		01.02–10(EG)
Dichte, relative			
Biegeschwinger-Verfahren	Bier, Bierwürze		36.00–3a
Pyknometer-Verfahren	Gemüsesaft		26.26–3
	Fruchtsaft		31.00–1
	Bier, Bierwürze		36.00–3
Dickungsmittel, natürliche			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Dicyclohexylamin			
GC			
Dienestrol			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
Diethylstilbestrol			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
Diglyceride			
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle		13.00–24
Dihydrostreptomycin			
HPLC-MS/MS	Niere		06.00–62
2,4-Dimethylanilin (Amitraz-Metabolit)			
GC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–58
1,1-Dimethylhydrazin			
GC	Äpfel, Apfelprodukte		29.00–7
Dithiocarbamate			
GC	fettarme Lebensmittel		00.00–49/2
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel		00.00–49/1
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel		00.00–35
	fettarme Lebensmittel		00.00–49/3

DNA			
	Extraktion	Lecithin (Soja)	57.06.01–3
	Präparation	Honig	40.00–14
		Maisstärke	16.04.03–1
DNA-Sequenz, Aprikose			
	Real-time PCR	Marzipan-Rohmassen	43.16–2
DNA-Sequenz, Cashew			
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–175
DNA-Sequenz, Erdnuss			
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–169
		Schokolade	00.00–175 44.00–11
DNA-Sequenz, Fisch			
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–167
DNA-Sequenz, Haselnuss			
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–175
		Schokolade	44.00–8
DNA-Sequenz, Kammuschel			
	Real-time PCR	Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–6
DNA-Sequenz, Lupine			
	PCR-Nachweis	Brühwurst	08.00–58(V)
	Multiplex real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–22
		Soßenpulver	14.02–5
DNA-Sequenz, Mandel			
	Real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–20 18.00–22
		Marzipan-Rohmassen	43.16–2
		Soßenpulver	14.02–3 14.02–5
DNA-Sequenz, Paranuss			
	Real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–21 18.00–22
		Soßenpulver	14.02–4 14.02–5
DNA-Sequenzen, Pferd			
	PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse	Fleischerzeugnisse	06.26/27–2
DNA-Sequenz, Reh			
	Real-time PCR	Fleisch, Fleischerzeugnisse	06.00–69
DNA-Sequenz, Säugetiere und Geflügel			
	NGS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–184
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–170
DNA-Sequenz, Säugetiere und Vögel			
	DNA-Barcoding	Lebensmittel (allgemein)	00.00–173
DNA-Sequenz, Sellerie			
	Real-time PCR	Brühwurst	08.00–56
DNA-Sequenz, Sesam			
	Real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–19 18.00–22
		Soßenpulver	14.02–2 14.02–5
DNA-Sequenz, Walnuss			
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–175
Dodecylgallat (DG)			
	DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Domoinsäure			
	RP-HPLC	Fisch	10.00–13
		Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–3

DSP-Toxine

LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04-4
RP-HPLC-MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04-2

Dulcin

HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00-4
--	----------------------------	---------

D-Milchsäure (D-Lactat)

Enzymatisches Verfahren	Milch	00.00-26/1
Reflektometrisches Verfahren	Milch	01.00-26/2
	Milchprodukte	02.00-16/2

Eisen

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-19/2
	Fette und Öle	13.00-11
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00-19/1
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00-144
	Mineralwasser	59.11-28
Photometrisches Verfahren	diätetische Lebensmittel	9.00-2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11-17

Eiweiß

Berechnung	Milch, wärmebehandelt	01.02-9(EG)
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch	01.01-8

Eiweiß (Protein)

Kjeldahl-Verfahren	Margarine	13.05-6
	Halbfettmargarine	13.06-6
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch	01.00-78

Elemente

Allgemeines	Lebensmittel (allgemein)	00.00-19/E
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00-19/1

Enrofloxacin

HPLC	Milch	01.00-69(V)
------	-------	-------------

Enterobacteriaceae

Gussverfahren (Referenzverfahren)	Eier, Eiprodukte	05.00-5
	Mayonnaisen, emulgierten Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01-6
Koloniezähltechnik	Lebensmittel (allgemein)	00.00-133/2
MPN-Technik	Lebensmittel (allgemein)	00.00-133/1
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00-24
	Fleischerzeugnisse	07.00-37
	Wurstwaren	08.00-29
Tropfplatten-Verfahren	Fleisch	06.00-25
	Fleischerzeugnisse	07.00-38
	Wurstwaren	08.00-30

Enterococcus faecalis/faecium

Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00-32
	Fleischerzeugnisse	07.00-46
	Wurstwaren	08.00-35

Erdalkalien

Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat	57.20.09-1
------------	-------------------------	------------

Erdnuss-Kontaminationen

ELISA (Mikrotiterplattensystem)	Lebensmittel (allgemein)	00.00-69
---------------------------------	--------------------------	----------

Ergotalkaloide

HPLC-MS/MS	Getreidemehl	16.01-10
	Brot und Backwaren	17.00-19
	Backwaren	18.00-24
HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer basischen Aluminiumoxid-Festphase	Roggen und Weizen	15.01/02-5
LC-MS/MS-Verfahren mit dSPE-Reinigung	Getreide	15.00-10
	Getreideprodukte	16.00-6

Erukasäure

DC und GC	Speiseöle und -fette, Lebensmittel mit Öl- und Fettzusätzen	13.00–1(EG)
GC	Ölsaaten	23.04–1(EG)

Escherichia coli

Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren mit Membranfiltern (Referenzverfahren)	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–36 07.00–50 08.00–42
Fluoreszenzoptisches Verfahren und coliforme Keime	Milch Milchprodukte Trockenmilcherzeugnisse Käse Butter Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–54 02.00–22 02.07–10 03.00–22 04.00–18 42.00–15 48.01–23
Identifizierungsreaktionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–21
Membran-Agar-Verfahren	Speiseeis	42.00–11
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–1
Verfahren mit flüssigem Nährmedium	Milch Milchprodukte Käse Butter Lactose Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–25 02.00–15 03.00–15 04.00–15 39.05.02–6 42.00–10 48.01–20

Escherichia coli, kommensal

NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183
-----	------------------------	------------------

Escherichia coli O157

Nachweis mit immunomagnetischer Separation	Lebensmittel (allgemein)	00.00–68
--	--------------------------	-----------------

Escherichia coli O157, O111, O26, O103, O145

Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–150(V)
---------------	--------------------------	---------------------

Escherichia coli β -Glucuronidase-positive

Koloniezählverfahren mit Membranen und bei 44 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–132/1
Koloniezählverfahren bei 44 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–132/2
Koloniezählverfahren unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	Lebensmittel (allgemein)	00.00–132/3

Escherichia coli (VTEC)

PCR und DNA-Hybridisierungstechnik	Hackfleisch	07.18–1
Mikrobiolog. Verfahren mit immunchemischem Nachweis	tierische Lebensmittel	00.00–92

Essigsäure (Acetat)

Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse Wurstwaren Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	07.00–14 08.00–16 17.00–16
-------------------------	--	--

Estragol

GC/MS	Teeaufguss Aufgüsse aus Fenchel, teeähnliche Erzeugnisse	47.08–2 47.08–3
-------	---	----------------------------------

Ethanol

Enzymatisches Verfahren	Bier Honig	36.00–12 40.00–12
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Pyknometer-Verfahren (Referenzmethoden)	Alkohol, alkoholhaltige Erzeugnisse	37.00–1

Etephon

Headspace-GC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–47
--------------	--------------------------	-----------------

Ethoxyquin (EMQ)

DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
---------------	--------------------------	-----------------

Ethylcarbamat			
GC-MS	Steinobstbrände, Obstbrände und andere Spirituosen		37.00–2
Ethylenoxid			
GC	Gewürze		53.00–1
Extrahieren			
Soxhlet-Verfahren	Polyethylenwachsoxidate		57.12.10–1
Extraktanteil, wasserlöslicher			
Trocknung 103 °C	Röstkaffee		46.02–2
Fallzahl			
nach Hagberg-Perten	Weizen und Roggen		15.01/02–3
Fäkalstreptokokken			
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.00–2
Farbstoffe			
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren		08.00–50
Farbstoffe, wasserlösliche			
DC (Nachweis)	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve Tomatenketchup		26.11.03–14 52.01.01–14
Festanteil			
gepulste magnetische Kernresonanz Direktes Verfahren Indirektes Verfahren	Fette und Öle		13.00–9/1 13.00–9/2
Fett			
Berechnung	Butter		04.00–24/3
Butyrometrisches Verfahren (Allgemeine Anleitung)	Milch		01.00–74/1
Butyrometrisches Verfahren (Produktspezifische Anforderungen)	Milch		01.00–74/2
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch		01.01–8
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch		01.00–78
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren Fleisch Fleischerzeugnisse		08.00–60 06.00–64 07.00–63
Röse-Gottlieb-Verfahren (Gravimetrisches Verfahren)	Milch entrahmte Milch, Molke, Buttermilch Milch, wärmebehandelt Milchprodukte Sahne Kondensmilcherzeugnisse		01.00–9 01.00–38 01.02–6(EG) 02.00–7 02.05–2 02.06–3(EG) 02.06–12
Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren	Milchpulver Trockenmilcherzeugnisse Molkenkäse Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis Käse Schmelzkäse Milcheiweißerzeugnisse		02.06–4(EG) 02.07–15 03.33–1 42.00–13 48.01–27 03.00–42 03.42–2 02.09–15
Soxhlet-Verfahren	Butter Margarine Halbfettmargarine Mischfette Getreideerzeugnisse Brot, Kleingebäck aus Brotteigen Feine Backwaren		04.00–22 13.05–3 13.06–3 13.08–1 16.00–5 17.00–4 18.00–5
Soxhlet-Verfahren	Teigwaren Mayonnaise, emulgierte Soßen Schokolade Speisesenf		22.00–3 20.01/02–5 44.00–4 52.06–2

Fett (Fortsetzung)			
Weibull-Verfahren	Milch		01.00–20
	Milchprodukte		02.00–11
	Käse		03.00–10
	Speiseeis		42.00–19
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–31
Weibull-Stoldt-Verfahren	Fleisch		06.00–6
	Fleischerzeugnisse		07.00–6
	Wurstwaren		08.00–6
Fett/Reinheit			
GC (Triglyceride)	Milch		01.00–87
	Milchprodukte		02.00–33
	Butterfett		04.04–2
	Speiseeis		42.00–17
Fett/Rohfett/Gesamtfett			
Extraktionsverfahren nach Randall	Getreide und Getreideerzeugnisse		15.00–8
Fett in Trockenmasse			
Zuverlässigkeit	Käse		03.00–26
	Schmelzkäse		03.42–7
Fettsäuren			
Destillation	Fette und Öle		13.00–2
Fettsäuren, freie			
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle		13.00–24
Fettsäuremethylester			
GC	Fette und Öle		13.00–26
Herstellung	Fette und Öle		13.00–27
			13.00–27/2
Herstellung mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)	Fette und Öle		13.00–27/3
Fettsäurezusammensetzung			
DC und GC	Fette und Öle		13.00–29
trans-Fettsäure-Isomere			
GC	pflanzliche Fette und Öle		13.03/04–2
Feuchtegehalt			
Nahinfrarot-Spektroskopie	Weizen		15.01–8
	Gerste		15.03–2
Referenzverfahren	Getreide und Getreideerzeugnisse		15.00–6
Trocknung 130 bis 133 °C	Getreide und Getreideerzeugnisse		16.02–2
	Mais		15.05–4
	Maismehl		16.01.26–1
	Maisgrieß		16.02.04–1
Feuchtgluten			
Manuelle Methode	Weizen		15.01–4
Mechanisches Verfahren	Weizen und Weizenmehl		15.01–5
Feuchtigkeit			
Trocknung 103 °C	Fette und Öle		13.00–16
Trocknung 130 bis 133 °C	Getreidemehl		16.01–1
	Getreideschrot		16.03–1
Florfenicol			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–88
	Muskel		06.00–60
Florfenicolamin			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–88
	Muskel		06.00–60
Fluorid			
Verfahren mit ionenselektiver/sensitiver Elektrode und potentiometrisches Verfahren	Tee		47.03–1
	diätetische Lebensmittel		49.00–7
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–18
Folat			
Mikrobiologisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–87

Formolzahl			
Titration	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve		26.11.03–12
	Gemüsesaft		26.26–8
	Fruchtsaft		31.00–8
	Tomatenketchup		52.01.01–12
Fructose			
Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft		26.26–11
	Fruchtsaft		31.00–12
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis		48.01–3
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl		48.02.07–1
HPAEC-PAD	Lebensmittel (fructosearm/-frei)		00.00–174
HPLC	Honig		40.00–7
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		32.00–6
Fumonisin (B₁, B₂)			
HPLC mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung	Mais		15.05–3
LC-MS/MS	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis		48.02–5
	Lebensmittel (allgemein)		00.00–185
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)		00.00–172
Furan			
Headspace-GC/MS	Kaffee		46.00-4
Galactose			
Enzymatisches Verfahren	Milch		01.00–17
	Milchprodukte		02.00–9
	Fleischerzeugnisse		07.00–23
	Wurstwaren		08.00–24
Gefrierpunkt			
Thermistor-Kryoskop-Verfahren	Milch		01.00–29
Gelatine			
Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)		57.05.01–2
Gelbe Pigmente			
Photometrisches Verfahren	Hartweizenmehl, Hartweizengrieß		16.01–3
Gentamicin			
HPLC-MS/MS	Niere		06.00–62
Gentechnisch modifizierte Organismen			
Anforderungen und Definitionen	Lebensmittel (allgemein)		00.00–121
Nukleinsäureextraktion	Lebensmittel (allgemein)		00.00–119
Probenahmestrategien	Lebensmittel (allgemein)		00.00–117
Proteinverfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–120
Qualitative, nukleinsäurebasierte Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–118
Gentechnische Veränderung			
Multiplex real-time PCR, <i>AgroBorder</i> - und <i>P-CsVMV-pat</i> -Sequenzen	Lebensmittel (allgemein)		00.00–176
PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–31
	Joghurt		02.02–4
	Rohwurst		08.00–44
	Fische (lachsähnliche)		10.07–1
	Mais		15.05–1
	Sojabohnen		23.01.22–1
	Kartoffeln		24.01–1
	Tomaten		25.03.01–1
	Papaya		29.00–9
	Leinsamen und Leinsamenprodukte		23.04/03–1
PCR/real-time PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–182
Real-time PCR, Nachweisverfahren	Reis		15.06–1
Real-time PCR, Event-EO-1 α -Nachweisverfahren			
Real-time PCR, <i>cryIA-T-nos</i> -Nachweisverfahren	Reis		15.06–1
Real-time PCR, <i>cry1Ab/Ac</i> - und P-ubi – <i>cry</i> -Screening	Reis		15.06–3
Real-time PCR, quantitative Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–105
Real-time PCR, <i>T-nos</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)		00.00–116

Gentechnische Veränderung (Fortsetzung)		
Real-time PCR, <i>P35S</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–122
Real-time PCR, <i>bar</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–124
Real-time PCR, <i>CTP2-CP4 EPSPS</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–125
Real-time PCR, <i>P-nos</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–141
Real-time PCR, <i>P-nos-nptII</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–142
Real-time PCR, <i>pFMV</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–148
Triplex real-time PCR, <i>CTP2-CP4-EPSPS</i> -, <i>pat</i> - und <i>bar</i> -Sequenzen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–154
Gesamt-Phenolgehalt		
Colorimetrisches Verfahren	Tee	13.00–31
Gesamtsterin		
Enzymatisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–41
Giardia		
Zählung	Blattgemüse	25.01–1
	Beeren	29.00–10
Gliafaserprotein, saures		
Enzymimmunologischer Nachweis	Fleisch	06.00–53
	Fleischerzeugnisse	07.00–58
	Wurstwaren	08.00–54
D-Gluconsäure (D-Gluconat)		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–63
	Milchprodukte	02.00–25
	Käse	03.00–28
	Fleischerzeugnisse	07.00–16
	Wurstwaren	08.00–18
Glucose		
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–12
	Käse	03.00–12
	Fleischerzeugnisse	07.00–22
	Wurstwaren	08.00–23
	Gemüsesaft	26.26–11
	Fruchtsaft	31.00–12
	Speiseeis	42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–1
HPLC	Honig	40.00–7
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Glucose (Stärke)		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–33 07.00–33a
Glutaminsäure		
HPLC-Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–59
L-Glutaminsäure (L-Glutamat)		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–17
	Wurstwaren	08.00–19
Gluten		
ELISA (Mindestanforderungen)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–179
Feuchtgluten; manuelle Methode	Weizen; Weizenmehl	15.01–4
Feuchtgluten + Glutenindex; mechanisches Verfahren		15.01–5
Trockengluten; Ofentrocknungsverfahren		15.01–6
Glycerin		
Enzymatisches Verfahren	Honig	40.00–13
2-Glycerylmonopalminat		
Kapillargaschromatographie nach Silylierung	Olivenöl und Oliventresteröl	13.04.01–1

Glycidol			
	GC/MS	pflanzliche Öle	13.04–8/2 13.04–8/3 13.04–8/4
Glycyrrhizin			
	HPLC	Lakritzerzeugnisse	43.08–1
Glykolat			
	Photometrisches Verfahren	Carboxymethylcellulose (E 466)	57.05.04–1
Gummi arabicum			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Guar			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Halogenessigsäuren			
	GC	Bier	36.00–10
Halogenkohlenwasserstoffe, niedrigsiedende			
	GC	Milch	01.00–35
		Hühnereier	05.01–1
		Speiseöle	13.04–1
Härte			
	Mechanische Messung	Butter	04.00–14
Harnstoff			
	Photometrisches Verfahren	Fleisch	06.00–14
		Fleischerzeugnisse	07.00–19
		Wurstwaren	08.00–21
		Milch	01.00–93
Haselnuss-Protein			
	Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme	40.06.04–1
	ELISA (Mikrotiterplatten)	Schokolade und Schokoladenwaren	44.00–7
Hefen			
	Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch	01.00–37 01.00–96
		Milchprodukte	02.00–10 02.00–40
		Trockenmilcherzeugnisse	02.07–7
		Frischkäse	03.23–1
		Käsezubereitungen	03.34–1
		Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–7
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–15 48.01–33
Hemmstoffe			
	Agar-Diffusions-Verfahren; Blättchentest (Nachweis)	Milch	01.00–6
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–17
	Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest	Sammelmilch	01.01–5
Hepatitis A-Virus			
	Real-time RT-PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–147/1(V)
		Beerenobst	29.01–1
		Blattgemüse	25.01–2
		Muscheltiere	12.03–1
		Sprossgemüse	25.02–2
		natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–7
Hepatitis E-Virus			
	Real-time RT-PCR	Wurstwaren	08.00–63
		Leber vom Schwein	06.17.01–1
Hesperidin			
	HPLC	Gemüsesaft	26.26–20
		Fruchtsaft	31.00–19

Hexan			
	GC	Fette und Öle	13.00–14
Hexestrol			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Histamin			
	Fluorimetrisches Verfahren (Routineverfahren)	Fische Fischerzeugnisse Krusten-, Schalen- und Weichtiere	10.00–1 11.00–1 12.00–1
Hydrogencarbonat			
	Titration	Mineralwasser	59.11–29
para-Hydroxybenzoesäureethylester			
	HPLC	fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel	00.00–9 00.00–10
para-Hydroxybenzoesäuremethylester			
	HPLC	fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel	00.00–9 00.00–10
para-Hydroxybenzoesäurepropylester			
	HPLC	fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel	00.00–9 00.00–10
3-Hydroxybuttersäure			
	GC	Feine Backwaren aus Biskuitmasse Eierteigwaren	18.02–1 22.02/04–2
Hydroxymethylfurfural			
	HPLC	Honig	40.00–10/3
	¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
	Photometrisches Verfahren (nach White)	Honig	40.00–10/2
	Photometrisches Verfahren (nach Winkler)	Honig	40.00–10/1
Hydroxyprolin			
	Photometrisches Verfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–8 07.00–8 08.00–8
Hygienestatus			
	ATP-Messung, Biolumineszenz	Lebensmittel (allgemein)	00.00–131
Indol			
	HPLC	Krebstiere, Krebstiererzeugnisse	12.01–2
Inulin			
	Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–94
D-Isocitronensäure			
	Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–9 31.00–9
Isomalt			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Isomaltulose			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–143
Isotopenverteilung			
	¹⁴ C-Flüssigszintillationszählung	Ethanol	34.11–1
	² H-NMR-Analyse Essigsäure	Essig	52.04–4/1
	¹³ C-IRMS-Analyse Essigsäure	Essig	52.04–4/2
	¹⁸ O-IRMS-Analyse Wasser	Weinessig	52.04–4/3
Jod			
	ICP/MS	Lebensmittel (allgemein) natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	00.00–93 59.11–4
Jodfarbzahl			
	Farbskala	Lösemittel, Weichmacher, Harze, Harzlösungen, Öle und Fettsäuren natürliche Hartparaffine	57.12–2 25.07–5

Jodzahl			
	Titration	Fette und Öle	13.00–10
Johannisbrotkernmehl			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Kakaobutter-Äquivalente			
	HR-GC (Nachweis)	Kakaobutter Schokolade	13.03.06–1 44.00–9
	HR-GC (Quantifizierung)	Kakaobutter Schokolade	13.03.06–2 44.00–10
Kalibrierung			
		Pflanzenschutzmittelrückstände und organische Kontaminanten	00.00–137
Kalium			
	AAS	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–10 31.00–10
	AAS und Flammenphotometrie	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–10a
	ICP-OES	Lebensmittel (allgemein) Mineralwasser	00.00–144 59.11–28
Kanamycin			
	HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
Karaya-Gummi			
	Nachweis mit Salzsäure	Traganth (E 413)	57.05.13–1
Karminsäure (E120)			
	DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–51
	Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
Keime, coliforme			
	Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–1
	Verfahren mit festem Nährboden	Milch Milchprodukte Käse Butter Lactose Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–3 02.00–3 03.00–3 04.00–3 39.05.02–3 42.00–7 48.01–9
	Verfahren mit flüssigem Nährmedium	Milch Milchprodukte Käse Butter Lactose Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–2 02.00–2 03.00–2 04.00–2 39.05.02–2 42.00–6 48.01–8
Keimzahl (bei 30 °C)			
	Ausstrichverfahren	Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	42.00–3 48.01–14
	Gussplattenverfahren	Lebensmittel (allgemein) Milch Milch Milchprodukte Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	00.00–88/1 01.00–00 01.00–5 02.00–5 03.42–1 42.00–2 48.01–13
	Spatelverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–88/1
Keimzahl			
	Durchflusszytometrische Zählung	Rohmilch	01.01–7
	Fluoreszenzmikroskopische Zählung	Rohmilch	01.01–6

Keimzahl, aerobe (bei 30 °C)

Impedanzverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–99
Tropfplattenverfahren	Eier, Eiprodukte	05.00–7
	Fleisch	06.00–19
	Fleischerzeugnisse	07.00–30
	Wurstwaren	08.00–38
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, Kalte Fertigsoßen	20.01–4

Kochsalz (Natriumchlorid)

Potentiometrisches Verfahren	Salzeiprodukte	05.02–2
	Margarine	13.05–4
	Halbfettmargarine	13.06–4
	Fleischerzeugnisse	07.00–5/1
	Wurstwaren	08.00–5/1
Titration	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–4
Titration (Endpunkt nach Volhard)	Fleischerzeugnisse	07.00–5/2
	Wurstwaren	08.00–5/2

Kohlenhydrate (freie und gesamt)

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

Kohlenhydrate (reduzierende)

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

Kohlenmonoxid

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

Kollagenabbauprodukte

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

Koloniezahl

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

Konservierungsstoffe

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

Konventionelle volumenbezogene Masse

Fette und Öle	13.00–47
---------------	-----------------

Korngröße

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

Kortikosteroid-Rückstände

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

Kupfer

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
	Fette und Öle	13.00–11
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144

Lactit

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

 β -Laktoglobulin

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

Lactose

Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–17
	lactosefreie Milch	01.00–90
	Milchprodukte	02.00–9
	lactosefreie Milchprodukte	02.00–37
	Fleischerzeugnisse	07.00–23
	Wurstwaren	08.00–24
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–7
	Feine Backwaren	18.00–8
	Schokolade	44.00–6
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–4

Lavtose (Fortsetzung)		
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–4
HPAEC-PAD	Rohmilch	01.01–8
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Lebensmittel (lactosearm/-frei)	00.00–174
	Milch	01.00–78
Lactulose		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–31
Lebensmittelallergene		
Allgemeine Betrachtungen zum Nachweis mit flüssigkeitschromatographisch-massenspektrometrischen Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–191
Allgemeine Betrachtungen zum Nachweis mit molekularbiologischen Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–151
Lebensmittelfarbstoffe		
DC und Spektralphotometrie (Nachweis)	oberflächenbehandelte Räucherwaren	07.00–10
	oberflächenbehandelte Brühwürste und Räucherwaren	08.00–12
Leitfähigkeit, elektrische		
Widerstandsmessung	Honig	40.00–5
Lincosamide		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
LC-MS/MS	Niere	06.00–57(V)
	Milch	01.00–84(V)
Lipide		
Heißextraktion	Eier, Eiprodukte	05.00–14
Lipopolysaccharide		
Limulus-Mikrotiter-Test	Milch	01.02–1
	Flüssigei, Eiprodukte	05.00–3
Limulus-Röhrchentest	Milch	01.02–2
Listeria monocytogenes		
Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–32
NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183
PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–95(V)
Real-time PCR-Verfahren	Käse	03.00–40
Zählung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–22
Litergewicht in Luft		
	Tierische und pflanzliche Fette und Öle	13.00–47
Lumiflavin		
Farbvergleich	Riboflavin (E 101)	57.27.14–1
Lycopin		
HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–149
Photometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–13
	Tomatenketchup	52.01.01–13
Magnesium		
AAS	Gemüsesaft	26.26–10
	Fruchtsaft	31.00–10
AAS und komplexometrische Bestimmung	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–14
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
	Mineralwasser	59.11–28
Makrolide		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
LC-MS/MS	Niere	06.00–57(V)
	Milch	01.00–84(V)
Maltit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Maltose		
HPLC	Honig	40.00–7

Mangan

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
	Mineralwasser	59.11–28

Mannit

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

Masseverlust

Trocknung bei 95 °C	Kaffee-Extrakt	46.03–9
Trocknung 103 °C	Zucker	39.00–1(EG)
	gemahlener Röstkaffee	46.02–6
	Tee	47.00–1
Trocknung bei 105 °C	Rohkaffee	46.01–3
Vakuum-Trockenschrank-Verfahren bei 70 °C	Kaffee-Extrakt	46.03–8

Melamin

LC-MS/MS	Lebensmittel	00.00–163
----------	--------------	-----------

Mepiquat

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

4-Methoxy-2,6-di-tert-butylphenol (di-BHA)

DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
---------------	--------------------------	----------

Methylboldenon

HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
------------	------------	------------

16-O-Methylcafestol

HPLC	Röstkaffee	46.02–4
------	------------	---------

N-Methylcarbammat

HPLC	Gemüse	25.00–4
	Frischobst	29.00–6
HPLC mit Reinigung auf einer Kieselgur-Säule	Lebensmittel (fettarm)	00.00–156/2

17 α -Methyltestosteron

HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
------------	------------	------------

Mikrobielle Transglutaminase

HPLC-MS/MS (Nachweis)	Fleisch	06.00–70
	Fleischerzeugnisse	07.00–69

Mikrobiologische Untersuchungen

Anforderungen und Leitlinien	Lebensmittel (allgemein)	00.00–123
Challenge-Tests zur Untersuchung von Inaktivierungspotenzial und kinetischer Parameter	Lebensmittel (allgemein)	00.00–187/2
Challenge-Tests zur Untersuchung von Wachstumspotenzial, Zeit der lag-Phase und maximaler Wachstumsrate	Lebensmittel (allgemein)	00.00–187/1

Mikroorganismen

Allgemeine Anforderungen und Begriffe zum Nachweis mit real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–139
Allgemeine Anforderungen und Leitfaden zur Typisierung und genomischen Charakterisierung mit Gesamtgenomsequenzierung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–188
Anforderungen an Probenvorbereitung für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–109
Anforderungen an Amplifikation für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–110
Anforderungen für PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–45

Mikroorganismen (Fortsetzung)		
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–53
Leistungsmerkmale zum Nachweis und quantitativen Bestimmung mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–138
Temperaturleistungsprüfung für Thermocycler für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–177
Mikroorganismen, säurebildende und nichtsäurebildende		
Gussverfahren	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–7
Milcheiweiß, aufgeschlossenes		
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	07.00–43
	Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	08.00–10
Milchsäure (Lactat)		
GC	Feine Backwaren aus Biskuitmasse	18.02–1
	Eierteigwaren	22.02/04–2
Kolorimetrisches Verfahren	Milchpulver	02.06–6(EG)
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
D-Milchsäure (D-Lactat)		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–26
	Milchprodukte	02.00–16
	Fleischerzeugnisse	07.00–15
	Wurstwaren	08.00–17
L-Milchsäure (L-Lactat)		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–26/1
	Milchprodukte	02.00–16
	Fleischerzeugnisse	07.00–15
	Wurstwaren	08.00–17
Reflektometrisches Verfahren	Milch	01.00–26/2
	Milchprodukte	02.00–16/2
Milchsäurebakterien		
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–35
	Fleischerzeugnisse	07.00–49
	Wurstwaren	08.00–41
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–10
Mineralöl-Kohlenwasserstoffe		
Gesättigte (MOSH) und aromatische (MOAH) Online HPLC-GC-FID	Pflanzliche Öle Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle	13.04–7
Molkenprotein		
Casein-Phosphor-Verfahren	Milch	01.00–58
	Milch-, Molkenpulver	02.07–12
	Speisequark	03.23–2
	Speiseeis	42.00–16
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–24
Derivativspektroskopisches Verfahren	Milch	01.00–75
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–14
	Caseinate	02.09–9
	Speisequark	03.23–4
Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme	40.06.04–1
Elektrophoretisches Verfahren	Milch	01.00–64
	Milchpulver	02.07–13
	Milcheiweißergeugnisse	02.09–8
	Speisequark	03.23–3
Polarographisches Verfahren	Milch	01.00–40
	Milchprodukte	02.00–19
	Käse	03.00–18

Molybdän

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168

3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)

GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–104
	Speisewürzen (Sojasaucen)	52.02–1

Monoglyceride

Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
-------------------	---------------	----------

Monoacylglycerine, Diacylglycerine, Triacylglycerine und Glycerine

HPSEC	Fette und Öle	13.00–35
-------	---------------	----------

Muskelfleisch

Präparativ-gravimetrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse (Gulasch(-Konserven))	07.00–47
--------------------------------------	--	----------

Muskeltrockensubstanz

Auskochverfahren	Corned Beef	07.03/05–1
------------------	-------------	------------

Mykotoxine**T-2- und HT-2-Toxin**

HPLC-MS/MS nach Reinigung an einer Festphase	Hafer und Hafererzeugnisse	15.04–1
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–185
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172
	Weizen	15.01–9
	Weizenmehl	16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25

Nährmedien

Vorbereitung, Herstellung, Leistungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–161
---	--------------------------	-----------

Naringin

HPLC	Gemüsesaft	26.26–20
	Fruchtsaft	31.00–19

Natamycin

Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren	Käserinde	03.00–41/1
HPLC	Käse, Käserinde, Schmelzkäse	03.00–41/2

Natrium

AAS	Gemüsesaft	26.26–10
	Fruchtsaft	31.00–10
AAS/AES	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–17
AAS/AES/ICP-OES	Fleischerzeugnisse	07.00–56
	Wurstwaren	08.00–49
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
	Mineralwasser	59.11–28

Natriumalginat

GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
---------------	--------------------------	----------

Natriumchlorid

Potentiometrisches Verfahren	Salzeiprodukte	05.02–2
	Margarine	13.05–4
	Halbfettmargarine	13.06–4
	Fleischerzeugnisse	07.00–5/1
	Wurstwaren	08.00–5/1
Titration	Butter	04.00–10
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–4
Titration (Endpunkt nach Volhard)	Fleischerzeugnisse	07.00–5/2
	Wurstwaren	08.00–5/2

Natriumcyclamat

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–29
	Flüssigtafelsüße	57.22.99–5
Titration	Süßstofftabletten	57.22.99–1

Neohesperidin-Dihydrochalcon

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–44
	Joghurtherzeugnisse	02.02–5
	Fruchtsaftgetränke	32.00–3
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4

Neomycin

HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
------------	-------	-----------------

Neotam

HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
---	----------------------------	----------------

Niacin

¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
--------------------	--	----------------

Nickel

AAS	Fette und Öle	13.00–11
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafel- wasser	59.11–3
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168

Nitrat

Durchflußverfahren nach Cadmiumreduktion	Frischgemüse	25.00–2
	Gemüseerzeugnisse	26.00–2
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch	01.00–79/3
	Milchprodukte	02.00–30
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–19
	Käse	03.00–33
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–29
Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch	01.00–79/1
	Milchprodukte	02.00–32
	Magermilchpulver	02.07–17
	Molkenpulver	02.08–3
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–10
	Käse	03.00–32
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–29
	Käse	03.00–35
	Wurstwaren	08.00–14
	Gemüsesäfte	26.26–2
	Gemüsebrei für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–1
HPLC und IC	Frischgemüse	25.00–2
	Gemüseerzeugnisse	26.00–1
	Obst-/Gemüsesaft für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–4
	Gemüsebrei, Komplettmahlzeit für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–3
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–61
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–12
Probenahmeverfahren	Frischgemüse	25.00–3
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–60
Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch	01.00–79/2
	Milchprodukte	02.00–31
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
	Käse	03.00–34
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–28
Xylenol-Verfahren	Milch	01.00–36
	Milchprodukte	02.00–18
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
	Käse	03.00–16

Nitrit

Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch	01.00–79/3
	Milchprodukte	02.00–30
Cadmiumreduktion und Spektrometrie	Trockenmilcherzeugnisse	02.00–19
	Käse	03.00–33
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–29
	entrahmte Milch	01.00–79/1
	Milchprodukte	02.00–32
	Magermilchpulver	02.07–17
	Molkenpulver	02.08–3
	Milcheiweißzeugnisse	02.09–10
	Käse	03.00–32
	Enzymatisches Verfahren	Käse
Ionenchromatographisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–14
	Fleischerzeugnisse	07.00–61
Kaliumpermanganat-Jodidverfahren	Nitritpökelsalz	56.01.04–1
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–12
	Mineralwasser	59.11–27
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–60
	Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch
	Milchprodukte	02.00–31
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
	Käse	03.00–34
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–28

Nitrit-Ionen

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

Nitroimidazole

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

Nitrosamine

GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–17
	Bier	36.00–6

Nivalenol

LC-MS/MS	Weizen	15.01–9
	Weizenmehl	16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25

Nordihydroguajaretsäure (NDGA)

DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
---------------	--------------------------	-----------------

Noroviren

Real-time RT-PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–112	
		00.00–147/1	
	Beerenobst	29.01–1	
	Blattgemüse	25.01–2	
	Hackfleisch	06.32–2	
	Milchprodukte	02.00–35	
	Möhren, gerieben	25.04.01–1	
	Muscheltiere	12.03–1	
	Sprossgemüse	25.02–2	
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–7	

17 α -Nortestosteron

HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
------------	------------	-------------------

17 β -Nortestosteron

HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
------------	------------	-------------------

NSAID

HPLC-MS/MS	Milch	01.00–91
------------	-------	-----------------

Ochratoxin A

HPLC-FLD	Schweinefleisch	06.15–5
	Schweinefleischerzeugnisse	07.00–67
	Gewürze und Süßholz	53.00–11
	Kakao und Kakaoerzeugnisse	45.00–2
HPLC mit Immunoaffinitätssäulenreinigung	Bier, Wein	36.00–13
	Gerste, Röstkaffee	15.03–1
	Obstprodukte	30.00–5
	Röstkaffee	46.02–5
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	48.02–1
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–185
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172

Octylgallat (OG)

DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
---------------	--------------------------	-----------------

Okadasäure

HPLC (Referenzverfahren)	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–2
--------------------------	--------------------------------------	-------------------

Öl, ätherisches

Wasserdampfdestillation	Gewürze, würzende Zutaten, Kräuter	53.00–10
-------------------------	------------------------------------	-----------------

Organoquecksilber-Verbindungen

Feststoffquecksilberbestimmung	Fische	10.00–15
	Meeresfrüchte	12.00–7

Organozinn-Verbindungen

GC	Fische, Muscheln	10.00–9
----	------------------	----------------

Oxidationsstabilität

Leitfähigkeit	Fette und Öle	13.00–38
---------------	---------------	-----------------

Paralytic Shellfish Poisoning (PSP)-Toxin

HPLC	Muscheltiere und Muschelerzeugnisse	12.03/04–1
------	-------------------------------------	-------------------

Paromomycin (Paromycin, Aminosidin)

HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
------------	-------	-----------------

Patulin

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

Pectenotoxine

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

Pektin

GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
---------------	--------------------------	-----------------

Penicilline

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

Peroxidzahl

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

Pestizide

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

Pflanzenschutzmittelrückstände

Einzelmethoden (Nachweis und Bestimmung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–16
Multimethode (Bestimmung), LC-MS(/MS)	pflanzliche Öle	13.04–5
Multimethoden (Nachweis und Bestimmung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–15
Multimethode GC oder LC-MS/MS	Lebensmittel (pflanzlich)	00.00–155/1 00.00–155/2 00.00–155/3
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–34
GC-MS oder LC-MS/MS nach Acetonitril- Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE	Lebensmittel (allgemein)	00.00–115
HPLC	Trinkwasser	59.00–6
HPLC mit Reinigung durch Festphasenextraktion	Lebensmittel (fettarm)	00.00–101
HPLC mit Reinigung durch Gelpermeationschromatographie	Lebensmittel (fettarm)	00.00–102
HPLC mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	Lebensmittel (fettarm)	00.00–103
HPLC und Tandem-Massenspektrometrie	Wasser	00.00–136
LC-MS/MS nach Methanolextraktion und Aufreinigung an Diatomeenerde	Lebensmittel (pflanzlich)	00.00–113
LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/ Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE	Lebensmittel (tierische)	L 00.00–164
Precursor-Ionen (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–114
Retentionszeiten (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–73
Stoffverteilung (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–37
Phomopsin A		
HPLC-MS/MS	Lupinensamen Lupinenerzeugnisse	23.01–4 23.09–1
Phosphataseaktivität		
Aschaffenburg- und Mullen-Verfahren	Milchpulver	02.06–8(EG)
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–32
Fluorimetrisches Verfahren	Käse Milch Milchprodukte	03.00–36 01.00–82 02.00–34
Modifiziertes Sanders- und Sagar-Verfahren	Milch Buttermilch Milchpulver Buttermilchpulver Molkenpulver Molken	01.00–12 02.04–2 02.06–7(EG) 02.07–3 02.07–4 02.08–1
Phosphate, kondensierte		
DC (Nachweis)	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–15 07.00–20 08.00–22
Phosphatidwert		
Photometrisches Verfahren	Milch Joghurtherzeugnisse Buttermilcherzeugnisse Sahneerzeugnisse Trockenmilcherzeugnisse Käse	01.00–41 02.02–1 02.04–3 02.05–3 02.07–9 03.00–19

Phosphor

ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
Photometrisches Verfahren	Käse	03.00–17
	Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen	03.42–6
	Fleisch	06.00–9
	Fleischerzeugnisse	07.00–9
	Wurstwaren	08.00–9
	Gemüsesaft	26.26–6
	Fruchtsaft	31.00–6
Spektralphotometrisches Verfahren	Milch	01.00–92
	Milchprodukte	02.00–38

Phosphor, säurelöslicher

Photometrisches Verfahren	Fleisch	06.00–10
	Fleischerzeugnisse	07.00–48
	Wurstwaren	08.00–11

Phosphorverbindungen

Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–25
---------------------------	---	-----------------

pH-Wert

Elektrometrisches Verfahren	Caseine, Caseinate	02.09–14
	Butterserum	04.00–13
	Eier, Eiprodukte	05.00–11
	Fleisch	06.00–2
	Fleischerzeugnisse	07.00–2
	Wurstwaren	08.00–2
	Margarine	13.06–5
	Halbfettmargarine	13.06–5
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–1
	Sauerkraut, Sauerkonserven	26.04–3
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–3
	Gemüsesaft	26.26–4
	Fruchtsaft	31.00–2
	Bier	36.00–2
	Röstkaffee	46.02–3
	Kaffee-Extrakt	46.03–4
	Tomatenketchup	52.01.01–3
	Essig	52.04–1

Piperin

HPLC	Pfeffer	53.05–1
------	---------	----------------

Polarisation

Polarimeter- bzw. Saccharimeter-Verfahren	Zucker	39.00–10(EG)
---	--------	---------------------

Pollenhäufigkeit, relative

Mikroskopie	Honig	40.00–11
-------------	-------	-----------------

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe

Donor-Akzeptor-Komplex-Chromatographie und HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Fette und Öle	13.00–43
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
HPLC-FID	Fette und Öle	13.00–34

Probenahme

Allgemeine Hinweise	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–1
Leitfaden	Milch und Milchprodukte	01.00–43
	Honig	40.00–15
Probenahme-Technik	Milch, wärmebehandelt	01.02–4(EG)
	Dauermilcherzeugnisse	02.06–9(EG) bis 11(EG)
	Milchpulver	02.06–9(EG) 02.06–11(EG)

Probenahme (Fortsetzung)		
Probenahme-Technik	Caseine, Caseinate	02.09–7(EG)
	Fette und Öle	13.00–8
	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–4
	Getreide, statische Partien	15.00–5
	Gewürze, würzende Zutaten	53.00–9
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00
	Primärproduktion	00.00–153
Virale Lebensmittelinfektionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–146
Probenahmeplan		
Kontrolle des Quecksilbergehaltes	Fische	10.00–2
Probenahmeverfahren		
Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–77 (EG)
Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–64(EG)
Kontrolle der Maximum Residue Levels für Pestizidrückstände	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–7 (EG)
Mikrobiologische Untersuchung	Fleisch (Schlachtierkörper)	06.00–59
Nitratbestimmung	Frischgemüse	25.00–3
Probenvorbereitung		
Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–78 (EG)
Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–65(EG)
Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Nasshomogenisierung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–111/1
Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Verfahren zur Zerkleinerung und Homogenisierung ohne Wasserzusatz)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–111/2
Chemische Untersuchung	Kondensmilcherzeugnisse, Milchpulver	02.06–E(EG)
	Fette und Öle	13.00–7
	Fleisch	06.00–1
	Fleischerzeugnisse	07.00–1
	Wurstwaren	08.00–1
	Zucker	39.00–E(EG)
	Schokoladenwaren	44.00–2
	Kaffee-Extrakte, Zichorien-Extrakte	46.03–E(EG)
	Tee	47.00–2
Chemische Untersuchung auf Elementspuren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/E
Mikrobiologische Untersuchung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–54
	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–89
	Milch	01.00–1
	Milchprodukte	02.00–1
	Proben aus Primärproduktion	00.00–152
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–1
	Käse	03.00–1
	Butter	04.00–1
	Fisch	10.00–10
	Fischerzeugnisse	11.00–8
	Fleisch	06.00–16
Mikrobiologische Untersuchung	Fleischerzeugnisse	07.00–28
	Wurstwaren	08.00–36
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–3
	Lactose	39.05.02–1
	Speiseeis	42.00–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–6
Physikalische und chemische Prüfung	Käse	03.00–43
Zubereitung Kaffeegetränk	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse	46.00–1
Prolin		
Photometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–7
	Fruchtsaft	31.00–7
	Honig	40.00–3

Propionsäure		
GC und HPLC	Brot	17.00–14
	Feine Backwaren	18.00–11
Propylenglykolalginat		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Propylgallat (PG)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Proteine		
Berechnung	Milch	01.00–10
Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony (Nachweis)	Fleischerzeugnisse	07.00–35
	Wurstwaren	08.00–27
Dumas-Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteig	17.00–18
	Feine Backwaren	18.00–18
	Teigwaren	22.00–2
Immunchemischer Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–8
Kjeldahl	Eier, Eiprodukte	05.00–15
	Fleisch	06.00–7
	Fleischerzeugnisse	07.00–7
	Getreide	15.00–3
	Hülsenfrüchte	23.01–2
	Wurstwaren	08.00–7
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–15
	Feine Backwaren	18.00–13
	Teigwaren	22.00–1
	Caseine, Caseinate	02.09–5
Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–2
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
	Weizen	15.01–8
	Gerste	15.03–2
Proteine (Rohfruchtproteine)		
ELISA	Bier	36.00–11
Pseudomonaden		
Oberflächenverfahren	Fleisch	06.00–43
	Fleischerzeugnisse	07.00–53
	Wurstwaren	08.00–46
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>		
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–3
PSP-Toxine		
HPLC-FID	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–1
Psychrotrophe Mikroorganismen		
Koloniezählverfahren bei 6,5 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–178
Pymetrozin		
HPLC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–74 (V)
Qualität		
Punktebewertung	Weißzucker	39.01.02–1(EG) bis 3(EG)
Qualitätssicherung		
Keimzahl (Gussverfahren)	Milch	01.00–00
Keimzahl (Spatelverfahren)	Fleisch	06.00–00
Quecksilber		
AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–5
AAS-Kaltdampftechnik	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/4
AFS-Kaltdampftechnik	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/7
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
Feststoff-AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/8
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135

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

Säuregrad

Potentiometrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–2
	Röstkaffee	46.02–3
	Kaffee-Extrakt	46.03–4
Soxhlet-Henkel	Milch	01.00–7
	flüssige Milchprodukte	02.00–6

Säurezahl

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

Salmonellen

Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–20a
Fluoreszenzimmunoassay	Lebensmittel (allgemein)	00.00–66
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–67
Immunoassay	Lebensmittel (allgemein)	00.00–129
Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–20
	Milch	01.00–13
	Milchprodukte	02.00–8
	Käse	03.00–7
	Butter	04.00–11
Nachweis	Eier, Eiprodukte	05.00–9
	Fleisch	06.00–11
	Fleischerzeugnisse	07.00–11
	Wurstwaren	08.00–13
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–9
	Lactose	39.05.02–5
	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	42.00–4
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–16
NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183
Polymerase-Kettenreaktion	Lebensmittel (allgemein)	00.00–52
Real-time PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–98

Salzsäureunlösliches (Sand)

Veraschung 550 °C	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–6
	Tomatenketchup	52.01.01–6

Schimmelpilze

Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch	01.00–37
		01.00–96
	Milchprodukte	02.00–10
		02.00–40
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–7
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Frischkäse	03.23–1
	Käsezubereitungen	03.34–1
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–7
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–15
		48.01–33

Schmelzpunkt

Kapillarröhrchen, offenes	Fette und Öle	13.00–21
---------------------------	---------------	----------

Schwefel

ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
---------	--------------------------	-----------

Schwefelsäuretest

Farbvergleich	Citronensäure (E 330)	57.10.07–1
---------------	-----------------------	------------

Schwefelsäure-Verhalten

Vergleich mit Farblösung	Benzoessäure (E 210)	57.15.03–1
	Paraffin	57.25.07–1

Sedativa

HPLC-MS/MS	Niere Rind	06.03.02–1
	Niere Schwein	06.17.02–1

Sedimentgehalt

Zentrifugenverfahren	Fette und Öle	13.00–32
----------------------	---------------	----------

Selen

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/5
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–8
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168

Sellerie-DNA

Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–56
Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65

Senf (*Sinapis alba*)

Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
---------------	------------	----------

Senf (*Brassica nigra* L., *Brassica juncea* L.)

Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–64
---------------	------------	----------

Senf (*Brassica nigra* L., *Brassica juncea* L., *Sinapis alba*)

Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
-------------------------	------------	----------

Sensorik

Allgemeine Grundlagen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–1
„A“ – „nicht A“-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–15
Auswahl, Schulung, Überprüfung von Prüfpersonen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–10
Bereitung eines Aufgusses	Tee	47.00–7
Beschreibende Prüfung mit Qualitätsbeurteilung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–14
Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–9
Bewertende Prüfung mit Skale	Lebensmittel (allgemein)	00.90–3
Difference from Control-Test	Lebensmittel (allgemein)	00.90–25
Dreiecksprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–7
Duo-Trio-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–19
Einfach beschreibende Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–6
Ermittlung der Mindesthaltbarkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–12
Expertengutachten	Lebensmittel (allgemein)	00.90–16
Innerhalb/Außerhalb-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–17
Paarweise Vergleichsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–8
Profilerstellung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–22
Prüfraum (Anforderungen)	Lebensmittel (allgemein)	00.90–2
Prüfskalen und Bewertungsschemata	Lebensmittel (allgemein)	00.90–5
Prüfverfahren, Balancierte unvollständige Blockpläne	Lebensmittel (allgemein)	00.90–23
Rangordnungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–4
Sequentialanalyse	Lebensmittel (allgemein)	00.90–21
Überprüfung produktbezogener und vergleichender Claims	Lebensmittel (allgemein)	00.90–24
Verbrauchertests	Lebensmittel (allgemein)	00.90–20
Zeitintensitätsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–18

Shiga-Toxin bildenden *Escherichia coli* (STEC)

Multiplex real-time PCR	frische pflanzliche Lebensmittel	25.00–6
NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–150(V)

Shigella spp.

Nachweis mit biochem./serolog. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–91
---	--------------------------	----------

Sichtbarer Bodensatz

Fette und Öle	13.00–36
---------------	----------

Silber

AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–6
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168

Sitosterin			
	GC (Referenzverfahren)	Butter	04.00–20(EG)
		Butterfett	04.04–1(EG)
Soja			
	PCR und DNA-Sonde	Wurstwaren	08.00–53
	Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
		Getreidemehl	16.01–9
	Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Sojaprotein			
	Enzymimmunologisches Verfahren	Fleisch	06.00–56
		Fleischerzeugnisse	07.00–62
Sorbinsäure			
	HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
		fettreiche Lebensmittel	00.00–10
		Lebensmittel (tierischen Ursprungs)	00.00–162
		Brot	17.00–10
		Limonadengrundstoff	32.16–1
		Flüssigtafelsüße	57.22.99–5
	¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
	Photometrische Messung	Milchprodukte	02.00–28
		Käse	03.00–31
Sorbit			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
D-Sorbit			
	Enzymatisches Verfahren	Feine Backwaren	18.00–14
Spectinomycin			
	HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
Stanozolol			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Stärke			
	Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–25
		geriebener Käse	03.00–39
	Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)	57.05.01–3
	Polarimetrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–5
		Feine Backwaren	18.00–6
		Fleischerzeugnisse	07.00–65
	Reduktometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–21
		Wurstwaren	08.00–26
Stammwürze			
	Destillationsmethode	Bier	36.00–4
	Refraktometer-Methode	Bier	36.00–5
Staphylokokken-Enterotoxine			
	Immunenzymatischer Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–181
Staphylokokken, Koagulase-positive			
	Baird Parker Agar	Lebensmittel (allgemein)	00.00–55
	Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar	Lebensmittel (allgemein)	00.00–56
	Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–100
	Verfahren mit selektiver Anreicherung	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–2
		Schmelzkäse	03.42–5
		Eier, Eiprodukte	05.00–8
		Speiseeispulver	42.08–1
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–10
Sterine, Gesamt- und individuelle			
	GC	Fette und Öle	13.00–13
Steroide			
	HPLC-MS/MS	Fleisch warmblütiger Tiere	06.00–58

Steviol-Glycoside

Süßwaren	43.00–2
Schokolade	44.00–12
Erfrischungsgetränke	32.13–2
diätetische Lebensmittel	49.00–8

Stickstoff

Kjeldahl-Verfahren	Milch	01.00–10/1
	Milch, wärmebehandelt	01.02–8(EG)
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–11
	Tomatenketchup	52.01.01–11
Nichtproteinstickstoff	Milch	01.00–10/4
	Milch	01.00–10/5
Proteinstickstoff Verfahren nach Dumas	Milch	01.00–60
	Milchprodukte	02.00–24
	Käse	03.00–27
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	06.00–20
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–68
	Fleisch	06.00–20

Stickstoff (Nichtprotein)

Kjeldahl-Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–41
--------------------	--------------------	----------

Stickstoffhaltige Basen (TVB-N)

Titration (Referenzverfahren)	Fische	10.00–3
	Fischerzeugnisse	11.00–2
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–2

Stigmastadiene

HPLC	Pflanzenöle	13.04–3
Kapillarsäulen-GC (Referenzverfahren)	Pflanzenöle	13.04–2

Stigmasterin

GC (Referenzverfahren)	Butter	04.00–20(EG)
	Butterfett	04.04–1(EG)

Stoffe, fluoreszierende

UV-Niederdruck-Quarzlampe	Paraffin	57.25.07–4
---------------------------	----------	------------

Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen)

DNA-Kometentest (Screeningverfahren) ESR-Spektrum (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–81	
	knochen-/grätenhaltige Lebensmittel	00.00–41	
	cellulosehaltige Lebensmittel	00.00–42	
	Lebensmittel mit kristallinem Zucker	00.00–79	
	Fleisch, knochenhaltig	06.00–30	
	Fische	10.00–6	
	Krebstiere	12.01–1	
	Nüsse	23.05–1	
	Frischobst (Erdbeeren)	29.00–5	
	Obstprodukte	30.00–3	
	Gewürze, cellulosehaltige	53.00–3	
	Epifluoreszenz-Filtertechnik (Screeningverfahren)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–80
		GC/MS	
	Mikrobiol. LAL/GNB-Screeningverfahren Photostimulierte Lumineszenz (Nachweis) Thermolumineszenz-Messung (Nachweis)	fetthaltige Lebensmittel	00.00–39
fetthaltige Lebensmittel		00.00–40	
Käse (Camembert)		03.00–24	
Fleisch		06.00–37	
Frishobst		29.00–4	
Geflügelfleisch		06.00–55	
Lebensmittel (allgemein)		00.00–82	
silikathaltige Lebensmittel		00.00–43	
Shrimps		12.01.02–1	
Frishobst		29.00–3	
Gewürze, Gewürzmischungen		53.00–2	

Streptococcus agalactiae

Routineverfahren (Nachweis)	Rohmilch	01.01–2
-----------------------------	----------	---------

Streptomycin			
HPLC-MS/MS	Niere		06.00–62
Streptomycin/Dihydrostreptomycin			
ELISA	Milch		01.00–70
Strontium			
ICP-OES	Mineralwasser		59.11–28
Sucralose			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–126
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		32.00–4
Sulfat			
Veraschung	Gemüsesaft		26.26–14
	Fruchtsaft		31.00–17
Sulfatasche			
Veraschung 525 °C	Zucker		39.00–9(EG)
Sulfat-Ionen			
Komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–24
Sulfit			
Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–46/2
	Frischobst		29.00–2
	Obstprodukte		30.00–1
	Bier		36.00–8
Monier-Williams-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–46/1
Sulfonamide			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
Tannin			
Nachweis mit Eisenchlorid	Gummi arabicum (E 414)		57.05.07–1
Taurin			
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		32.00–6
Temperatur			
Ambulante Messung	gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel		00.00–5
Probenahme	tiefgefrorene Lebensmittel		00.00–26(EG)
Temperaturmessung	tiefgefrorene Lebensmittel		00.00–27(EG)
17α-Testosteron			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
17β-Testosteron			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
Tetracycline			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
Δ^9-Tetrahydrocannabinol (THC)			
GC/MS	Hanföl		13.04.19–1
	hanfhaltige, teeähnliche Erzeugnisse		47.00–9
Thallium			
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–168
Theobromin			
HPLC	Feine Backwaren		18.00–16
	Kakao		45.00–1
	Tee-Extrakte		47.05–1
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke		47.08–1/2
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke		47.08–1/1
Thiamphenicol			
HPLC-MS/MS	Muskel		06.00–60
	Milch		01.00–88
Thiram			
HPLC	pflanzliche Lebensmittel		00.00–60
Thiuramdisulfide			
GC	fettarme Lebensmittel		00.00–49/2
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel		00.00–49/1
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel		00.00–35
	fettarme Lebensmittel		00.00–49/3

Tierart		
Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)	Fleisch	06.00–47
	Fleischerzeugnisse	07.00–55
	Wurstwaren	08.00–48
Isoelektrische Fokussierung (Nachweis)	Milch	01.00–39
	Milchprodukte	02.00–20
	Käse	03.00–20
	Käse	03.52–1(EG)
	erhitztes Muskelfleisch	06.00–29
	natives Muskelfleisch	06.00–17
	Fische	11.00–6
Kapillargaschromatographie (Nachweis)	Fleisch	06.00–12
	Fleischerzeugnisse	07.00–44
	Wurstwaren	08.00–33
PCR (Multiplex real-time PCR)	Wurstwaren	08.00–61
		08.00–62
		08.00–68
PCR	Fische	10.00–12
	Fischerzeugnisse	11.00–7
		11.00–9
	Krebstiere	12.01–3
Standard-Elektrophorese (Nachweis)	natives Muskelfleisch	06.00–27
Tocopherole		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–62
	Speisefette, Speiseöle	13.03/04–1
	Fette und Öle	13.00–30
Tocotrienole		
HPLC	Speisefette, Speiseöle	13.03/04–1
	Fette und Öle	13.00–30
Toluol		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
o-Toluolsulfonamid		
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin	57.22.02–1
p-Toluolsulfonamid		
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin	57.22.02–1
Tragant		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Transmissionsgrad		
Photometrisches Verfahren	Honig	40.00–18
17α-Trenbolon		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
17β-Trenbolon		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Trichinen		
Trichinoskopische Untersuchung	frisches Schweinefleisch	06.15–1(EG)
Verdauungs-Methode	frisches Schweinefleisch	06.15–2(EG)
Verdauungs-Methode an Sammelproben	frisches Schweinefleisch	06.15–3(EG)
Trichinella-Larven		
künstliches Verdauungsverfahren	Fleisch	06.00–68
Triglyceride, polymerisierte		
Hochleistungs-Ausschlusschromatographie	Fette und Öle	13.00–23
Trihydroxybutyrophenon (THBP)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Trimethoprim		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85

Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N)

GC (Referenzverfahren)	Fische	10.00–4
	Fischerzeugnisse	11.00–3
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–3

Triphenylmethanfarbstoffe

LC-MS/MS	Fisch	10.00–16
	Fischerzeugnisse	11.00–10

Trockengluten

Ofenmethode	Weizen	15.01–6
Schnelltrocknungsverfahren	Weizen	15.01–7

Trockenmasse

Refraktometer-Methode	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–1
	Zucker	39.00–3(EG)
Seesandmethode	Kaffee-Extrakte	46.03–10
Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchzuckerhaltige Schmelzkäsezubereitungen	03.42–3
Trocknung 99 °C	Kondensmilcherzeugnisse	02.06–1(EG)
Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Milch	01.00–27
	Milch, wärmebehandelt	01.02–5(EG)
	Sahne	02.05–1
	Käse	03.00–9
	Schmelzkäse	03.42–3
Trocknung 103 °C	Eier, Eiprodukte	05.00–12
	Fleisch	06.00–3
	Fleischerzeugnisse	07.00–3
	Wurstwaren	08.00–3
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–3
	massive Schokolade	44.00–3
	Speisesenf	52.06–1
Trocknung 130 °C	Teigwaren, getrocknet	22.02/04–4
	Teigwaren, feucht	22.02/04–5
Vakuumentrocknung 70 °C	Zucker	39.00–2(EG)

Trockenmasse, fettfrei

Berechnung	Milch, wärmebehandelt	01.02–7(EG)
Petrolether-Extraktion/Trocknung 102 °C	Butter	04.00–24/2
Petroleumbenzin-Extraktion/ Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Margarine	13.05–2
Routineverfahren	Halbfettmargarine	13.06–2
Zuverlässigkeit	Butter	04.00–16
	Milch	01.00–61

Trockenstoff, löslicher

Refraktometermethode	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen	41.00–1
----------------------	--	---------

Trockensubstanz

Gravimetrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–1a
	Gemüsesaft	26.26–19
	Fruchtsaft	31.00–18
	Tomatenketchup	52.01.01–1

Trockensubstanz, lösliche

Refraktometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–18
	Fruchtsaft	31.00–16

Trocknungsverlust

Trocknung 103 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–1
	Feine Backwaren	18.00–12
Seesandmethode	spezielle Feine Backwaren	18.00–23

Tryptophan

Aminosäurenanalysator, HPLC	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)	49.07–3
-----------------------------	---	----------------

Turanose

HPLC	Honig	40.00–7
------	-------	----------------

Ultraviolett-Absorption

Photometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–25
---------------------------	---------------	----------

Untersuchung

Allgemeine Bestimmungen	Milch	01.00–42(EG)
-------------------------	-------	--------------

	Milch, wärmebehandelt	01.02–3(EG)
--	-----------------------	-------------

Allgemeine Hinweise	Eier, Eiprodukte	05.00–4
---------------------	------------------	---------

	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–2
--	---	---------

	diätetische Lebensmittel	49.00
--	--------------------------	-------

	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00
--	---	-------

	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–1
--	---	---------

Allgemeine Hinweise (chemisch-physikalisch)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00
--	---	-------

Allgemeine Hinweise (mikrobiologisch)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00
--	---	-------

Mahlen der Probe	Tee	47.00–2
------------------	-----	---------

Probenvorbereitung	Fette und Öle	13.00–7
--------------------	---------------	---------

Untersuchung von Reiskörnern

Allgemeine Anforderungen	Reis	15.06–4
--------------------------	------	---------

Biometrische Untersuchung	Reis	15.06–5
---------------------------	------	---------

Unverseifbare Bestandteile

Diethylether-Extraktion	Fette und Öle	13.00–20
-------------------------	---------------	----------

Hexan-Extraktion	Fette und Öle	13.00–19
------------------	---------------	----------

Uran

ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
-----------------------------	--------------------------	-----------

Verseifungszahl

Titration	Fette und Öle	13.00–18
-----------	---------------	----------

Verunreinigung, flüchtige organische

GC/MS	Fette und Öle	13.04-4
-------	---------------	---------

Verunreinigungen, unlösliche

Trocknung 103 °C	Fette und Öle	13.00–3
------------------	---------------	---------

Verunreinigungen, unlösliche

(anorganischer Anteil)

Veraschung 550 °C	Fette und Öle	13.00–4
-------------------	---------------	---------

Vibrio spp.

Nachweis mit biochem./PCR- Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–190
---	--------------------------	-----------

Vinclozolin

GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
----	--------------------------	----------

Viskosität

Ubbelohde-Viskosimeter	mikrokristalline Wachse	57.12.15–1
------------------------	-------------------------	------------

Vitamin A

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–63/1
------	--------------------------	------------

	Lebensmittel (allgemein)	00.00–63/2
--	--------------------------	------------

	diätetische Lebensmittel	49.00–3
--	--------------------------	---------

Vitamin B₁

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–83
------	--------------------------	----------

Vitamin B₂

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–84
------	--------------------------	----------

Vitamin B₆

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–97
------	--------------------------	----------

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–130
------	--------------------------	-----------

Vitamin C

HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–171
---------	--------------------------	-----------

Vitamin D

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–61
------	--------------------------	----------

Vitamin D₂ und Vitamin D₃

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–61
------	--------------------------	----------

Vitamin E		
HPLC	Lebensmittel (allgemein) Fette und Öle	00.00–62 13.00–30
Vitamin K₁		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–86
Wachsgehalt		
Kapillarsäulen-Gaschromatographie	Olivenöl und Oliventresteröle	13.04.01–2
Wasser		
ISO 1442 und ISO 937	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–3(EG)
Karl-Fischer-Titration	Milchfett-Erzeugnisse Lactose Fette und Öle Röstkaffee Kaffee-Extrakt	02.15–1 02.17–1 13.00–39 46.02–1 46.03–5
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren Fleisch Fleischerzeugnisse	08.00–60 06.00–64 07.00–63
Refraktometrisches Verfahren	Honig	40.00–2/1-2
Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchpulver	02.07–20
Trocknung 102 °C	Milchpulver Butter	02.06–2(EG) 04.00–25/1
Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Caseine, Caseinate Butter	02.09–13 04.00–24/1
Trocknung 103 °C	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–3 07.00–3 08.00–3
Trocknung 105 °C	Margarine Halbfettmargarine	13.05–1 13.06–1
Zuverlässigkeit	Käsemasse, fettfrei	03.00–25
Wasser (Fremdwasser)		
ISO 1442 und ISO 1443	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–4(EG)
Wasserabsorption		
Filtration	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–1
Wasseraufnahme		
Differenzwägung	Hähne, Hühner und Hähnchen (Schlachtkörper)	06.35–1(EG)
Wasserextrakt		
Trocknung 103 °C	Tee	47.00–4
Wasserverlust		
Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–2(EG)
Wasserunlösliche Stoffe		
gravimetrisch	Honig	40.00–16
Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–2(EG)
Wasserverteilung		
Indikatorpapier-Verfahren	Butter	04.00–9
Wirkungswert		
Kjeldahl-Verfahren	Bentonit	57.13.14–2
Weichweizen (<i>Triticum aestivum</i>)		
Droplet digital PCR	Getreideprodukte, Backvormischungen (Dinkel) Brote, Kleingebäcke (Dinkel)	16.00–8 17.00–20
Weizen (<i>Triticum L.</i>)		
Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–66

Xanthan			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Xylit			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Xylool-Isomeren			
	GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
<i>Yersinia enterocolitica</i>			
	Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–90
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–180
<i>Yersinia pseudotuberculosis</i>			
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–180
Yessotoxine			
	LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
α-Zearalanol (Zeranol)			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
β-Zearalanol (Taleranol)			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Zearalanon			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
α-Zearalenol			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
β-Zearalenol			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Zearalenon			
	HPLC mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	48.02–3
		Getreidemehle	16.01–8
		Maisgrieß	16.02–1
		Weizen und Roggen	15.01/02–2
	HPLC-FLD	Speiseöl	13.04–6
	HPLC/MS	Speiseöl	13.04–6
	LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–185
		Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172
		Weizen	15.01–9
		Weizenmehl	16.01–11
		Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25
Zellzahl, somatische			
	Fluoreszenzoptische Zählung	Rohmilch	01.01–1
	Mikroskopische Zählung	Rohmilch	01.01–3
Zink			
	AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
	Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
	ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	0.00–144
Zinn			
	Graphitrohr- und Flammen-AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-127
	ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-128
Zucker			
	DC (Nachweis und Identifizierung)	Schokolade	44.00–5
	Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–8
		Tomatenketchup	52.01.01–8
		Speisesenf	52.06–5

Zucker, reduzierende

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

Zucker (vor und nach Inversion)

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

Zuckeralkohole

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

Zusammensetzung, gewebliche

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