

## 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                                       |
| HS           | = Headspace                                                                       |
| 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                                                 |
| LAMP         | = Loop-Mediated Isothermal Amplification                                          |
| 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)                                 | <b>00.00–28</b>   |
| HPLC und                          | Obstkonserven                                            | 30.00–6           |
| Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze,<br>Getränkepulver | <b>32.00–4</b>    |
| <sup>1</sup> H-NMR                | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze,<br>Getränkepulver | <b>32.00–6</b>    |
| Photometrisches Verfahren         | Tafelsüßen                                               | <b>57.22.99–3</b> |

**Acidität**

|                                               |                       |                |
|-----------------------------------------------|-----------------------|----------------|
| Titration und Potentiometrisches<br>Verfahren | Fette und ÖleNovember | <b>13.00–5</b> |
|-----------------------------------------------|-----------------------|----------------|

**Acidität, freie**

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

**Acrylamid**

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

**Adenoviren**

|               |                                   |                  |
|---------------|-----------------------------------|------------------|
| Real-time PCR | Lebensmittel (glatte Oberflächen) | <b>00.00–200</b> |
|---------------|-----------------------------------|------------------|

|                                                                                                               |                                                                 |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Aflatoxin (B<sub>1</sub>)</b>                                                                              |                                                                 |                   |
| LC-MS/MS                                                                                                      | Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder) | <b>00.00–172</b>  |
| <b>Aflatoxin (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>)</b>                                 |                                                                 |                   |
| HPLC                                                                                                          | Getreide                                                        | <b>15.00–2</b>    |
|                                                                                                               | Schalenobst                                                     | <b>23.05–3</b>    |
|                                                                                                               | Säuglings- und Kindernahrung                                    | <b>48.00–1</b>    |
|                                                                                                               | Gewürze (außer Paprika)                                         | <b>53.00–12</b>   |
| HPLC-FLD<br>mit IAC-Reinigung<br>und Nachsäulenderivatisierung                                                |                                                                 |                   |
| HPLC mit Immunoaffinitätssäulen-<br>reinigung und HPLC-FLD mit Nach-<br>säulenderivatisierung oder HPLC-MS/MS | Gewürze                                                         | <b>53.00–14</b>   |
| HPLC<br>mit Immunoaffinitätssäulenreinigung                                                                   | Säuglings- und Kleinkindernahrung                               | <b>48.02–2</b>    |
| HPLC<br>mit Immunoaffinitätssäulenreinigung<br>und Nachsäulenderivatisierung                                  | Haselnüsse, Erdnüsse, Pistazien                                 | <b>23.05–2</b>    |
|                                                                                                               | Feigen                                                          | 29.00–8           |
|                                                                                                               | Paprikapulver                                                   | 53.05–2           |
| <b>Aflatoxin (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>, M<sub>1</sub>)</b>                  |                                                                 |                   |
| LC-MS/MS                                                                                                      | Lebensmittel (allgemein)                                        | <b>00.00–185</b>  |
| <b>Aflatoxin M<sub>1</sub></b>                                                                                |                                                                 |                   |
| HPLC                                                                                                          | Milch                                                           | <b>01.00–76</b>   |
|                                                                                                               | Milchpulver                                                     | 02.07–16          |
| <b>Agar</b>                                                                                                   |                                                                 |                   |
| GC (Nachweis)                                                                                                 | Lebensmittel (allgemein)                                        | <b>00.00–13</b>   |
| <b>Algantoxine (ASP-Toxin)</b>                                                                                |                                                                 |                   |
| RP-HPLC                                                                                                       | Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse                            | <b>12.03/04–3</b> |
| <b>Algantoxine (DSP-Toxin)</b>                                                                                |                                                                 |                   |
| HPLC                                                                                                          | Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse                            | <b>12.03/04–2</b> |
| <b>Algantoxine (lipophile)</b>                                                                                |                                                                 |                   |
| LC-MS/MS-Verfahren                                                                                            | Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse                            | <b>12.03/04–4</b> |
| <b>Algantoxine (Saxitoxin)</b>                                                                                |                                                                 |                   |
| HPLC                                                                                                          | Schalentiere                                                    | <b>12.03/04–5</b> |
| <b>Alitam</b>                                                                                                 |                                                                 |                   |
| HPLC und<br>Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion                                                                 | Obstkonserven                                                   | 30.00–6           |
|                                                                                                               | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze,<br>Getränkepulver        | <b>32.00–4</b>    |
| <b>Alkalien</b>                                                                                               |                                                                 |                   |
| Veraschung                                                                                                    | Aluminiumammoniumsulfat                                         | <b>57.20.03–1</b> |
| <b>Alkalität</b>                                                                                              |                                                                 |                   |
| Titration                                                                                                     | Fette und Öle                                                   | <b>13.00–17</b>   |
| <b>Alternariatoxine</b>                                                                                       |                                                                 |                   |
| HPLC-MS/MS-Verfahren mit SPE clean-<br>up                                                                     | Weizen                                                          | <b>15.01–10</b>   |
|                                                                                                               | Sonnenblumenkerne                                               | 23.04.04–1        |
|                                                                                                               | Tomatenmark                                                     | 26.11.03–16       |
| <b>Aluminium</b>                                                                                              |                                                                 |                   |
| ICP-MS                                                                                                        | Lebensmittel (allgemein)                                        | <b>00.00–157</b>  |
| ICP-OES                                                                                                       | Lebensmittel (allgemein)                                        | <b>00.00–158</b>  |
| <b>Allylsenfö (Allylisoithiocyanat)</b>                                                                       |                                                                 |                   |
| Photometrisches Verfahren                                                                                     | Speisesenf                                                      | <b>52.06–4</b>    |
| <b>Amine, biogene</b>                                                                                         |                                                                 |                   |
| HPLC (Referenzverfahren)                                                                                      | Fische                                                          | <b>10.00–5</b>    |
|                                                                                                               | Fischerzeugnisse                                                | 11.00–4           |
|                                                                                                               | Krusten-, Schalen- und Weichtiere                               | 12.00–4           |
| <b>Aminosäuren</b>                                                                                            |                                                                 |                   |
| Aminosäurenanalysator                                                                                         | Aminosäurengemische                                             | <b>49.07–1</b>    |
|                                                                                                               | diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)                   | <b>49.07–2</b>    |
| <b>Aminosäuren, frei vorliegend</b>                                                                           |                                                                 |                   |
| Gaschromatographisches Verfahren                                                                              | Fleischerzeugnisse                                              | <b>07.00–64</b>   |
|                                                                                                               | Speisewürze                                                     | 52.02–2           |

|                                                                                 |                                                   |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Amitraz</b>                                                                  |                                                   |                          |
| GC                                                                              | Lebensmittel (allgemein)                          | 00.00–58                 |
| <b>Ammoniak</b>                                                                 |                                                   |                          |
| Photometrisches Verfahren                                                       | Milch                                             | 01.00–93                 |
| <b>Ammoniumchlorid</b>                                                          |                                                   |                          |
| Destillation und titrimetrische Bestimmung                                      | Lakritzerzeugnisse                                | 43.08–2                  |
| <b>Ammonium-Stickstoff</b>                                                      |                                                   |                          |
| Photometrisches und<br>maßanalytisches Verfahren                                | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | 59.11–13                 |
| <b>Anaerobier, sulfitreduzierende, sporenbildende</b>                           |                                                   |                          |
| Referenzverfahren (Nachweis)                                                    | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | 59.00–4                  |
| <b>Analyse, enzymatische</b>                                                    |                                                   |                          |
| Allgemeine Hinweise                                                             | Lebensmittel (allgemein)                          | 00.00–23                 |
| <b>Androstenon</b>                                                              |                                                   |                          |
| GC/MS                                                                           | Fleisch, Fleischerzeugnisse                       | 06.00–49                 |
| <b>Angkak</b>                                                                   |                                                   |                          |
| DC (Nachweis)                                                                   | Wurstwaren                                        | 08.00–51                 |
| Extraktion (Screening-Verfahren)                                                | Wurstwaren                                        | 08.00–50                 |
| <b>Anilin</b>                                                                   |                                                   |                          |
| GC                                                                              | Natriumcyclamat                                   | 57.22.01–1               |
| <b>Anisakidae L3-Larven</b>                                                     |                                                   |                          |
| Künstliche Verdauung                                                            | Fisch<br>Fischerzeugnisse                         | 10.00–17/2<br>11.00–11/2 |
| UV-Pressverfahren                                                               | Fisch<br>Fischerzeugnisse                         | 10.00–17/1<br>11.00–11/1 |
| <b>Anisidinzahl</b>                                                             |                                                   |                          |
| Photometrisches Verfahren                                                       | Fette und Öle                                     | 13.00–15                 |
| <b>Annattogetherhalt</b>                                                        |                                                   |                          |
| HPLC                                                                            | Käse                                              | 03.00–38                 |
| <b>Antibiotika-Rückstände</b>                                                   |                                                   |                          |
| HPLC-MS/MS                                                                      | Fleisch                                           | 06.00–66                 |
|                                                                                 | Honig                                             | 40.00–17                 |
| Polypeptid-Antibiotika-Rückstände                                               | Muskel                                            | 06.00–67                 |
| <b>Antiinfektiva</b>                                                            |                                                   |                          |
| Agar-Diffusions-Verfahren;<br>Brillantschwarz-Reduktionstest<br>(Suchverfahren) | Milch                                             | 01.00–11                 |
| HPLC-MS/MS                                                                      | Milch                                             | 01.00–85                 |
| TTC-Reduktionstest<br>(Suchverfahren)                                           | Milch                                             | 01.00–62                 |
| <b>Antioxidationsmittel</b>                                                     |                                                   |                          |
| DC (Nachweis)                                                                   | Lebensmittel (allgemein)                          | 00.00–11                 |
|                                                                                 | Trockensuppe                                      | 14.02–1                  |
|                                                                                 | Chips                                             | 24.07.01–1               |
|                                                                                 | Kaugummi                                          | 43.15–1                  |
|                                                                                 | Marzipan                                          | 43.16–1                  |
| <b>Apramycin</b>                                                                |                                                   |                          |
| HPLC-MS/MS                                                                      | Niere                                             | 06.00–62                 |
| <b>Aprikose</b>                                                                 |                                                   |                          |
| Real-time PCR                                                                   | Marzipan-Rohmassen                                | 43.16–2                  |
| <b>Aromastoffe</b>                                                              |                                                   |                          |
| GC/MS                                                                           | Lebensmittel (allgemein)                          | 00.00–145                |
| <b>Aromastoffe/Enantiomerenverhältnis</b>                                       |                                                   |                          |
| GC-MS                                                                           | Lebensmittel (allgemein)                          | 00.00–106                |

**Arsen**

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

**Arsen, anorganisches**

|                              |                                                                          |                 |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| AAS-Hydridtechnik            | Reis                                                                     | <b>15.06–2</b>  |
|                              | Algen                                                                    | <b>25.06–1</b>  |
|                              | getrocknete Algen                                                        | 26.30–1         |
| Anionenaustausch-HPLC/ICP-MS | Fische                                                                   | <b>10.00–19</b> |
|                              | Fischerzeugnisse                                                         | 11.00–13        |
|                              | Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus | 12.00–9         |
|                              | Getreide                                                                 | 15.00–11        |
|                              | Frischgemüse                                                             | 25.00–7         |

**Arsenobetain**

|              |                                |                |
|--------------|--------------------------------|----------------|
| Headspace-GC | Fische                         | <b>10.00–7</b> |
|              | Fischerzeugnisse               | 11.00–5        |
|              | Krusten-, Schalen-, Weichtiere | 12.00–5        |

**Asche**

|                                        |                                                                          |                 |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren | Fleisch                                                                  | 06.00–64        |
|                                        | Fleischerzeugnisse                                                       | 07.00–63        |
|                                        | Wurstwaren                                                               | <b>08.00–60</b> |
| Veraschung 525 °C (Gesamtasche)        | Milch                                                                    | <b>01.00–77</b> |
|                                        | Milchprodukte                                                            | 02.00–27        |
|                                        | Käse                                                                     | 03.00–30        |
|                                        | Tee                                                                      | <b>47.00–3</b>  |
| Veraschung 550 °C                      | Fische                                                                   | <b>10.00–20</b> |
|                                        | Fischerzeugnisse                                                         | 11.00–14        |
|                                        | Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus | 12.00–10        |
|                                        | Brot, Kleingebäck aus Brotteigen                                         | <b>17.00–3</b>  |
|                                        | Feine Backwaren                                                          | 18.00–4         |
|                                        | Gewürze                                                                  | <b>53.00–4</b>  |
| Veraschung 600 °C                      | Eier, Eiprodukte                                                         | <b>05.00–13</b> |
|                                        | Fleisch                                                                  | <b>06.00–4</b>  |
|                                        | Fleischerzeugnisse                                                       | 07.00–4         |
|                                        | Wurstwaren                                                               | 08.00–4         |
|                                        | Honig                                                                    | <b>40.00–4</b>  |
| Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)  | Caseinate, Labcaseine                                                    | <b>02.09–12</b> |
| Veraschung 900 °C                      | Getreidemehl                                                             | <b>16.01–2</b>  |
|                                        | Getreideschrot                                                           | 16.03–2         |

**Asche, gebundene**

|                                       |         |                 |
|---------------------------------------|---------|-----------------|
| Veraschung 825 °C (Referenzverfahren) | Caseine | <b>02.09–11</b> |
|---------------------------------------|---------|-----------------|

**Asche, säureunlösliche**

|                   |         |                |
|-------------------|---------|----------------|
| Veraschung 525 °C | Tee     | <b>47.00–5</b> |
| Veraschung 550 °C | Gewürze | <b>53.00–4</b> |

**Asche, wasserlösliche und wasserunlösliche**

|                   |     |                |
|-------------------|-----|----------------|
| Veraschung 525 °C | Tee | <b>47.00–8</b> |
|-------------------|-----|----------------|

**Aschegehalt**

|             |                                     |                |
|-------------|-------------------------------------|----------------|
| Verbrennung | Getreide                            | <b>15.00–7</b> |
|             | Getreideprodukte, Backvormischungen | 16.00–7        |
|             | Hülsenfrüchte                       | 23.01–5        |
|             | Erzeugnisse aus Hülsenfrüchten      | 23.09–2        |

**Ascorbylpalmitat (ACP)**

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

**Aspartam**

|                                               |                                                          |                   |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------|
| HPLC                                          | Lebensmittel (allgemein)                                 | <b>00.00–28</b>   |
|                                               | coffeinhaltige Brausen                                   | <b>32.13–1</b>    |
|                                               | Tafelsüßen                                               | <b>57.22.99–4</b> |
| HPLC und<br>Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion | Obstkonserven                                            | 30.00–6           |
|                                               | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze,<br>Getränkepulver | <b>32.00–4</b>    |

**ASP-Toxin**

|         |                                      |                   |
|---------|--------------------------------------|-------------------|
| RP-HPLC | Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse | <b>12.03/04–3</b> |
|---------|--------------------------------------|-------------------|

**Auszug, wässriger**

|              |                                                   |                   |
|--------------|---------------------------------------------------|-------------------|
| Wasser 50 °C | Gummen, Kautschuk, natürliche Harze,<br>Polymeren | <b>57.22.99–1</b> |
|--------------|---------------------------------------------------|-------------------|

**Avermectine**

|      |                      |                    |
|------|----------------------|--------------------|
| HPLC | Milch                | 01.00–81(V)        |
|      | Muskulatur und Leber | <b>06.00–54(V)</b> |
|      | Fisch                | 10.00–11(V)        |

**Azaspirosäuren**

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

**Bacillus cereus**

|                                                                 |                          |                  |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------|
| Koloniezählverfahren bei 30 °C                                  | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–33</b>  |
| Koloniezählverfahren bei 37 °C                                  | Milch                    | <b>01.00–72</b>  |
|                                                                 | Milchprodukte            | 02.00–26         |
|                                                                 | Käse                     | 03.00–29         |
|                                                                 | Butter                   | 04.00–21         |
|                                                                 | Speiseeis                | 42.00–18         |
| Verfahren der wahrscheinlichsten<br>Keimzahl (MPN) und Nachweis | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–108</b> |

**BADGE/BADGE · 2 HCl**

|      |                          |                 |
|------|--------------------------|-----------------|
| HPLC | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–51</b> |
|------|--------------------------|-----------------|

**Ballaststoffe (Gesamt)**

|                                       |                                                  |                 |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------|
| Enzymatisch-gravimetrisches Verfahren | Lebensmittel (allgemein)                         | <b>00.00–18</b> |
|                                       | Getreidekleie                                    | 16.08–1         |
|                                       | Mischbrot                                        | 17.03–1         |
|                                       | Hülsenfrüchte                                    | 23.01–1         |
|                                       | Sprossgemüse                                     | 25.02–1         |
|                                       | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | 48.01–25        |

**Barium**

|         |               |                 |
|---------|---------------|-----------------|
| ICP-OES | Mineralwasser | <b>59.11–28</b> |
|---------|---------------|-----------------|

**BEFFE**

|                                        |                    |                 |
|----------------------------------------|--------------------|-----------------|
| Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren | Fleisch            | 06.00–64        |
|                                        | Fleischerzeugnisse | 07.00–63        |
|                                        | Wurstwaren         | <b>08.00–60</b> |

**Benz(a)anthracen**

|       |                          |                  |
|-------|--------------------------|------------------|
| GC-MS | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–160</b> |
|-------|--------------------------|------------------|

**Benz(b)fluoranthren**

|       |                          |                  |
|-------|--------------------------|------------------|
| GC-MS | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–160</b> |
|-------|--------------------------|------------------|

**Benzo(a)pyren**

|         |                                |                  |
|---------|--------------------------------|------------------|
| GC-MS   | Lebensmittel (allgemein)       | <b>00.00–160</b> |
| HPLC    | geräucherte Fleischerzeugnisse | <b>07.00–40</b>  |
| RP-HPLC | Fette und Öle                  | <b>13.00–33</b>  |

**Benzoessäure**

|      |                                     |                  |
|------|-------------------------------------|------------------|
| HPLC | fettarme Lebensmittel               | <b>00.00–9</b>   |
|      | fettreiche Lebensmittel             | <b>00.00–10</b>  |
|      | Lebensmittel (tierischen Ursprungs) | <b>00.00–162</b> |
|      | Eiprodukte                          | <b>05.00–19</b>  |
|      | Limonadengrundstoff                 | 32.16–1          |

**Benzol**

|          |                                                          |                    |
|----------|----------------------------------------------------------|--------------------|
| GC/MS    | Lebensmittel (allgemein)                                 | 00.00–24           |
| HS-GC-MS | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze,<br>Getränkepulver | 32.00–5<br>48.03–5 |
|          | Babynahrung auf Gemüsebasis                              |                    |

**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 |

**Bifidobakterien**

|                      |                                 |          |
|----------------------|---------------------------------|----------|
| Koloniezählverfahren | Milchprodukte                   | 02.00–45 |
|                      | Säuglingsnahrung auf Milchbasis | 48.01–34 |

**Biphenyle, polychlorierte (PCB)**

|                      |                          |            |
|----------------------|--------------------------|------------|
| Allgemeines          | fettreiche Lebensmittel  | 00.00–38/1 |
| Bestimmungsverfahren | fettreiche Lebensmittel  | 00.00–38/4 |
| Extraktionsverfahren | fettreiche Lebensmittel  | 00.00–38/2 |
| GC                   | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–12   |
| 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 |
|-----------------------------|--------|----------|

**17 $\alpha$ -Boldenon**

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

**17 $\beta$ -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                              | Lebensmittel (allgemein)                          | 00.00–144 |
|                                      | Mineralwasser                                     | 59.11–28  |

**Campylobacter spp.**

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

**Cannabinoide**

|            |                 |         |
|------------|-----------------|---------|
| HPLC-MS/MS | Pflanzliche Öle | 13.04–9 |
|            | Spirituosen     | 37.00–3 |

**Carboxymethylcellulose**

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

**β-Carotin**

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

**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  |

**Cashew**

|               |                          |           |
|---------------|--------------------------|-----------|
| Real-time PCR | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–175 |
|---------------|--------------------------|-----------|

**Catechine**

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

**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 | Milch | 01.00–89 |
|-------|-------|----------|

|  |        |          |
|--|--------|----------|
|  | Muskel | 06.00–61 |
|--|--------|----------|

|            |       |          |
|------------|-------|----------|
| HPLC-MS/MS | Milch | 01.00–88 |
|------------|-------|----------|

|  |        |          |
|--|--------|----------|
|  | Muskel | 06.00–60 |
|--|--------|----------|

**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 |
|--|-------|----------|

|  |               |          |
|--|---------------|----------|
|  | Milchprodukte | 02.00–39 |
|--|---------------|----------|

|  |                                           |         |
|--|-------------------------------------------|---------|
|  | Nahrungsergänzungsmittel (für Erwachsene) | 51.00–1 |
|--|-------------------------------------------|---------|

|  |                                                   |          |
|--|---------------------------------------------------|----------|
|  | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milch-basis | 48.01–32 |
|--|---------------------------------------------------|----------|

|           |             |         |
|-----------|-------------|---------|
| Titration | Schmelzkäse | 03.42–4 |
|-----------|-------------|---------|

|  |            |         |
|--|------------|---------|
|  | Sauerkraut | 26.04–1 |
|--|------------|---------|

|  |                                                       |            |
|--|-------------------------------------------------------|------------|
|  | Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert) | 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 a (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 | cholesterinarme, stärkefreie Lebensmittel | 00.00–140/1 |
|----|-------------------------------------------|-------------|

|  |                  |          |
|--|------------------|----------|
|  | Eier, Eiprodukte | 05.00–16 |
|--|------------------|----------|

|  |                              |          |
|--|------------------------------|----------|
|  | Mayonnaise und eigelbhaltige | 20.01–13 |
|--|------------------------------|----------|

|  |                 |  |
|--|-----------------|--|
|  | Salatmayonnaise |  |
|--|-----------------|--|

|  |            |          |
|--|------------|----------|
|  | Wurstwaren | 08.00–57 |
|--|------------|----------|

|                                   |                                           |             |
|-----------------------------------|-------------------------------------------|-------------|
| GC nach enzymatischem Stärkeabbau | cholesterinarme, stärkefreie Lebensmittel | 00.00–140/2 |
|-----------------------------------|-------------------------------------------|-------------|

|  |                            |          |
|--|----------------------------|----------|
|  | stärkehaltige Lebensmittel | 18.00–17 |
|--|----------------------------|----------|

|  |           |            |
|--|-----------|------------|
|  | Teigwaren | 22.02/04–3 |
|--|-----------|------------|

**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 |
|-----------------------------|--------------------------|-----------|

**Chrysen**

|       |                          |           |
|-------|--------------------------|-----------|
| GC-MS | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–160 |
|-------|--------------------------|-----------|

|                                                                                 |                                                       |             |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Ciprofloxacin</b>                                                            |                                                       |             |
| HPLC                                                                            | Milch                                                 | 01.00–69(V) |
| <b>Citrinin</b>                                                                 |                                                       |             |
| HPLC-MS/MS                                                                      | Lebensmittel (allgemein)                              | 00.00–186   |
| <b>Citronensäure</b> (Citrat)                                                   |                                                       |             |
| Enzymatisches Verfahren                                                         | Fleischerzeugnisse                                    | 07.00–13    |
|                                                                                 | Wurstwaren                                            | 08.00–15    |
|                                                                                 | Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert) | 26.11.03–5  |
|                                                                                 | Tomatenketchup                                        | 52.01.01–5  |
|                                                                                 | Milch und Milcherzeugnisse                            | 01.00–86    |
| <sup>1</sup> H-NMR                                                              | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | 32.00–6     |
| <b>Clostridien, sulfitreduzierende</b>                                          |                                                       |             |
| Koloniezählverfahren                                                            | Lebensmittel (allgemein)                              | 00.00–189/1 |
| <b><i>Clostridium botulinum</i></b>                                             |                                                       |             |
| Nachweis                                                                        | Fleisch                                               | 06.00–26    |
|                                                                                 | Fleischerzeugnisse                                    | 07.00–39    |
|                                                                                 | Wurstwaren                                            | 08.00–31    |
| <b><i>Clostridium perfringens</i></b>                                           |                                                       |             |
| Koloniezählverfahren                                                            | Lebensmittel (allgemein)                              | 00.00–189/2 |
| Nachweis mittels Prüfung auf saure Phosphatase oder Sulfit-Indol-Motilität-Agar | Lebensmittel (allgemein)                              | 00.00–189/3 |
| <b>Cobalt</b>                                                                   |                                                       |             |
| ICP-MS nach Druckaufschluss                                                     | Lebensmittel (allgemein)                              | 00.00–168   |
| <b>Coffein</b>                                                                  |                                                       |             |
| HPLC                                                                            | Feine Backwaren                                       | 18.00–16    |
|                                                                                 | Kakao                                                 | 45.00–1     |
|                                                                                 | Kaffee, Kaffee-Erzeugnisse                            | 46.00–3     |
|                                                                                 | Tee                                                   | 47.00–6     |
|                                                                                 | Tee-Extrakte                                          | 47.05–1     |
| HPLC (Referenzverfahren)                                                        | flüssige Teegetränke                                  | 47.08–1/2   |
| HPLC (Routineverfahren)                                                         | flüssige Teegetränke                                  | 47.08–1/1   |
| <sup>1</sup> H-NMR                                                              | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | 32.00–6     |
| <b><i>Cronobacter</i> spp.</b>                                                  |                                                       |             |
|                                                                                 | Lebensmittel (allgemein)                              | 00.00–166   |
| <b>Cryptosporidium</b>                                                          |                                                       |             |
| Zählung                                                                         | Blattgemüse                                           | 25.01–1     |
|                                                                                 | Beeren                                                | 29.00–10    |
| <b>Cumarin</b>                                                                  |                                                       |             |
| HPLC-DAD, LC-MS/MS                                                              | Zimthaltige Lebensmittel                              | 00.00–134   |
|                                                                                 | Zimt                                                  | 53.03.02–1  |
| <b>Cyanursäure</b>                                                              |                                                       |             |
| LC-MS/MS                                                                        | Lebensmittell (allgemein)                             | 00.00–163   |
| <b>Cyclohexansulfamidsäure</b>                                                  |                                                       |             |
| HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion                                      | Obstkonserven                                         | 30.00–6     |
|                                                                                 | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | 32.00–4     |
| <b>Cyclohexylamin</b>                                                           |                                                       |             |
| GC                                                                              | Natriumcyclamat                                       | 57.22.01–1  |
| <b>Daminozid</b>                                                                |                                                       |             |
| GC                                                                              | Äpfel, Apfelprodukte                                  | 29.00–7     |

**Deoxynivalenol**

|                                                                    |                                                                                             |                                        |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion | Getreide und Getreideerzeugnisse<br>Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis     | <b>15.00–9</b><br>48.02–4              |
| LC-MS/MS                                                           | Lebensmittel (allgemein)<br>Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder) | <b>00.00–185</b><br><b>00.00–172</b>   |
|                                                                    | Weizen<br>Weizenmehl<br>Feine Backwaren aus Weizen                                          | <b>15.01–9</b><br>16.01–11<br>18.00–25 |

**Deoxynivalenol, acetylierte Derivate (3-Acetyl- und 15-Acetyl-Deoxynivalenol)**

|          |                                                    |                                        |
|----------|----------------------------------------------------|----------------------------------------|
| LC-MS/MS | Weizen<br>Weizenmehl<br>Feine Backwaren aus Weizen | <b>15.01–9</b><br>16.01–11<br>18.00–25 |
|----------|----------------------------------------------------|----------------------------------------|

**Dextroseäquivalent**

|                    |        |                    |
|--------------------|--------|--------------------|
| Lane-Eynon-Methode | Zucker | <b>39.00–8(EG)</b> |
|--------------------|--------|--------------------|

**1,2- und 1,3-Diacylglycerole**

|                     |               |                 |
|---------------------|---------------|-----------------|
| GC nach Silylierung | Fette und Öle | <b>13.00–44</b> |
|---------------------|---------------|-----------------|

**Diastase-Aktivität**

|                           |       |                |
|---------------------------|-------|----------------|
| Photometrisches Verfahren | Honig | <b>40.00–1</b> |
|---------------------------|-------|----------------|

**3,5-Dichloranilin (Vinclozolin-Metabolit)**

|    |                          |                 |
|----|--------------------------|-----------------|
| GC | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–58</b> |
|----|--------------------------|-----------------|

**Dichlormethan**

|                              |                         |                |
|------------------------------|-------------------------|----------------|
| Headspace-Gaschromatographie | Rohkaffee entcoffiniert | <b>46.01–4</b> |
|------------------------------|-------------------------|----------------|

**Dichte**

|                                         |                                   |                                   |
|-----------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Aräometer-Verfahren                     | Milch<br>Buttermilch (Hitzeserum) | <b>01.00–28</b><br><b>02.04–1</b> |
| Aräometer-Verfahren (Referenzverfahren) | Milch, wärmebehandelt             | <b>01.02–10(EG)</b>               |

**Dichte, relative**

|                          |                                                                                                         |                                                                             |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Biegeschwinger-Verfahren | Gemüsesäfte<br>Fruchtsäfte, Fruchtnektare<br>Erfrischungsgetränke<br>Bier, Bierwürze<br>Bier, Bierwürze | 26.26–21<br><b>31.00–21</b><br>32.00–7<br><b>36.00–3a</b><br><b>36.00–3</b> |
| Pyknometer-Verfahren     |                                                                                                         |                                                                             |

**Dickungsmittel, natürliche**

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

**Dicyclohexylamin**

|    |                 |                   |
|----|-----------------|-------------------|
| GC | Natriumcyclamat | <b>57.22.01–1</b> |
|----|-----------------|-------------------|

**Dienestrol**

|            |            |                   |
|------------|------------|-------------------|
| HPLC-MS/MS | Leber Rind | <b>06.03.01–1</b> |
|------------|------------|-------------------|

**Diethylstilbestrol**

|            |            |                   |
|------------|------------|-------------------|
| HPLC-MS/MS | Leber Rind | <b>06.03.01–1</b> |
|------------|------------|-------------------|

**Diglyceride**

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

**Dihydrostreptomycin**

|            |       |                 |
|------------|-------|-----------------|
| HPLC-MS/MS | Niere | <b>06.00–62</b> |
|------------|-------|-----------------|

**2,4-Dimethylanilin (Amitraz-Metabolit)**

|    |                          |                 |
|----|--------------------------|-----------------|
| GC | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–58</b> |
|----|--------------------------|-----------------|

**1,1-Dimethylhydrazin**

|    |                      |                |
|----|----------------------|----------------|
| GC | Äpfel, Apfelprodukte | <b>29.00–7</b> |
|----|----------------------|----------------|

**Dithiocarbamate**

|                                                |                                                   |                                      |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|
| GC                                             | fettarme Lebensmittel                             | <b>00.00–49/2</b>                    |
| Photometrisches Verfahren                      | fettarme Lebensmittel                             | <b>00.00–49/1</b>                    |
| Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode) | pflanzliche Lebensmittel<br>fettarme Lebensmittel | <b>00.00–35</b><br><b>00.00–49/3</b> |

**DNA**

|             |                 |            |
|-------------|-----------------|------------|
| Extraktion  | Lecithin (Soja) | 57.06.01–3 |
| Präparation | Honig           | 40.00–14   |
|             | Maisstärke      | 16.04.03–1 |

**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 |

**Dual-Use Substanzen**

|            |    |          |
|------------|----|----------|
| HPLC-MS/MS | Ei | 05.00–21 |
|------------|----|----------|

**Dulcin**

|                                               |                                                          |         |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------|
| HPLC und<br>Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion | Obstkonserven                                            | 30.00–6 |
|                                               | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze,<br>Getränkepulver | 32.00–4 |

**D-Milchsäure (D-Lactat)**

|                              |               |            |
|------------------------------|---------------|------------|
| Enzymatisches Verfahren      | Milch         | 01.00–26/1 |
| 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**

|                                     |                          |             |
|-------------------------------------|--------------------------|-------------|
| 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**

|                                            |                        |          |
|--------------------------------------------|------------------------|----------|
| Koloniezählverfahren mit Membranfiltration | abgefüllte Trinkwasser | 59.15–2  |
| Spatelverfahren (Referenzverfahren)        | Fleisch                | 06.00–32 |
|                                            | Fleischerzeugnisse     | 07.00–46 |
|                                            | Wurstwaren             | 08.00–35 |

**Erdnuss**

|               |                          |                                      |
|---------------|--------------------------|--------------------------------------|
| Real-time PCR | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–169</b><br><b>00.00–175</b> |
|               | Schokolade               | <b>44.00–11</b>                      |

**Erdnuss-Kontaminationen**

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

**Ergotalkaloide**

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

***Escherichia coli***

|                                                                           |                                                   |                   |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------|
| Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime | Milch                                             | <b>01.00–54</b>   |
|                                                                           | Milchprodukte                                     | 02.00–22          |
|                                                                           | Trockenmilcherzeugnisse                           | 02.07–10          |
|                                                                           | Käse                                              | 03.00–22          |
|                                                                           | Butter                                            | 04.00–18          |
|                                                                           | Speiseeis                                         | 42.00–15          |
|                                                                           | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis  | 48.01–23          |
| Identifizierungsreaktionen                                                | Isolate                                           | <b>00.80–1</b>    |
| Koloniezählverfahren mit Membranfiltration                                | abgefüllte Trinkwasser                            | <b>59.15–1/1</b>  |
| Membran-Agar-Verfahren                                                    | Milch                                             | <b>01.00–98/2</b> |
|                                                                           | Milchprodukte                                     | 02.00–41          |
|                                                                           | Käse                                              | 03.00–46          |
|                                                                           | Butter                                            | 04.00–28          |
|                                                                           | Speiseeis                                         | 42.00–11          |
| Referenzverfahren (Nachweis)                                              | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | <b>59.00–1</b>    |
| Verfahren mit flüssigem Nährmedium                                        | Milch                                             | <b>01.00–98/1</b> |
|                                                                           | Milchprodukte                                     | 02.00–15          |
|                                                                           | Käse                                              | 03.00–15          |
|                                                                           | Butter                                            | 04.00–15          |
|                                                                           | Speiseeis                                         | 42.00–10          |
|                                                                           | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis  | 48.01–20          |
| Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl                  | abgefüllte Trinkwasser                            | <b>59.15–1/2</b>  |

***Escherichia coli*, kommensal**

|     |                        |                  |
|-----|------------------------|------------------|
| NGS | Lebensmittel (Isolate) | <b>00.00–183</b> |
|-----|------------------------|------------------|

***Escherichia coli* O157**

|                                            |                          |                 |
|--------------------------------------------|--------------------------|-----------------|
| Nachweis mit immunomagnetischer Separation | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–68</b> |
|--------------------------------------------|--------------------------|-----------------|

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

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

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

|                                                                                         |                          |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------|
| Koloniezählverfahren mit Membranen und bei 44 °C                                        | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–132/1</b> |
| Koloniezählverfahren bei 44 °C                                                          | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–132/2</b> |
| Koloniezählverfahren unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–132/3</b> |

***Escherichia coli* (VTEC)**

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

**Essigsäure (Acetat)**

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

**Estragol**

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

**Ethanol**

|                                            |                                                     |          |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------|
| Enzymatisches Verfahren                    | Bier                                                | 36.00–12 |
|                                            | Honig                                               | 40.00–12 |
| <sup>1</sup> H-NMR                         | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränpulver | 32.00–6  |
| Pyknometer-Verfahren<br>(Referenzmethoden) | Alkohol, alkoholhaltige Erzeugnisse                 | 37.00–1  |

**Ethoxyquin (EMQ)**

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

**Ethylcarbammat**

|       |                                                       |         |
|-------|-------------------------------------------------------|---------|
| GC-MS | Steinobstbrände,<br>Obstbrände und andere Spirituosen | 37.00–2 |
|-------|-------------------------------------------------------|---------|

**Ethylenoxid**

|    |         |         |
|----|---------|---------|
| GC | Gewürze | 53.00–1 |
|----|---------|---------|

**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 | 26.11.03–14 |
|               | Tomatenketchup                   | 52.01.01–14 |

**Festanteil**

|                                   |               |           |
|-----------------------------------|---------------|-----------|
| gepulste magnetische Kernresonanz | Fette und Öle |           |
| Direktes Verfahren                |               | 13.00–9/1 |
| Indirektes Verfahren              |               | 13.00–9/2 |

**Fett**

|                                                                  |                                                  |             |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------|
| Berechnung                                                       | Butter                                           | 04.00–24/3  |
| Butyrometrisches Verfahren<br>(Allgemeine Anleitung)             | Milch                                            | 01.00–74/1  |
| Butyrometrisches Verfahren<br>(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                           | Fleisch                                          | 06.00–64    |
|                                                                  | Fleischerzeugnisse                               | 07.00–63    |
|                                                                  | Wurstwaren                                       | 08.00–60    |
| Röse-Gottlieb-Verfahren<br>(Gravimetrisches Verfahren)           | Milch                                            | 01.00–9     |
|                                                                  | entrahmte Milch, Molke, Buttermilch              | 01.00–38    |
|                                                                  | Milch, wärmebehandelt                            | 01.02–6(EG) |
|                                                                  | Milchprodukte                                    | 02.00–7     |
|                                                                  | Sahne                                            | 02.05–2     |
|                                                                  | Kondensmilcherzeugnisse                          | 02.06–3(EG) |
|                                                                  |                                                  | 02.06–12    |
|                                                                  | Milchpulver                                      | 02.06–4(EG) |
|                                                                  | Trockenmilcherzeugnisse                          | 02.07–15    |
|                                                                  | Molkenkäse                                       | 03.33–1     |
|                                                                  | Speiseeis                                        | 42.00–13    |
|                                                                  | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | 48.01–27    |

**Fett (Fortsetzung)**

|                                                       |                                                                          |                   |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren                  | Käse                                                                     | <b>03.00–42</b>   |
|                                                       | Schmelzkäse                                                              | 03.42–2           |
|                                                       | Milcheiweißerzeugnisse                                                   | 02.09–15          |
|                                                       | Butter                                                                   | 04.00–22          |
|                                                       | Margarine                                                                | <b>13.05–3</b>    |
|                                                       | Halbfettmargarine                                                        | 13.06–3           |
|                                                       | Mischfette                                                               | 13.08–1           |
|                                                       | Getreideerzeugnisse                                                      | <b>16.00–5</b>    |
|                                                       | Brot, Kleingebäck aus Brotteigen                                         | 17.00–4           |
|                                                       | Feine Backwaren                                                          | 18.00–5           |
| Soxhlet-Verfahren                                     | Teigwaren                                                                | 22.00–3           |
|                                                       | Mayonnaise, emulgierte Soßen                                             | <b>20.01/02–5</b> |
|                                                       | Schokolade                                                               | <b>44.00–4</b>    |
|                                                       | Milch                                                                    | <b>01.00–20</b>   |
|                                                       | Milchprodukte                                                            | 02.00–11          |
|                                                       | Käse                                                                     | 03.00–10          |
|                                                       | Speiseeis                                                                | 42.00–19          |
|                                                       | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis                         | 48.01–31          |
|                                                       | Fleisch                                                                  | <b>06.00–6</b>    |
|                                                       | Fleischerzeugnisse                                                       | 07.00–6           |
| Weibull-Verfahren                                     | Wurstwaren                                                               | 08.00–6           |
|                                                       | Fische                                                                   | <b>10.00–21</b>   |
|                                                       | Fischerzeugnisse                                                         | 11.00–15          |
|                                                       | Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus | 12.00–11          |
|                                                       |                                                                          |                   |
|                                                       |                                                                          |                   |
|                                                       |                                                                          |                   |
|                                                       |                                                                          |                   |
|                                                       |                                                                          |                   |
|                                                       |                                                                          |                   |
| Weibull-Stoldt-Verfahren                              |                                                                          |                   |
|                                                       |                                                                          |                   |
|                                                       |                                                                          |                   |
|                                                       |                                                                          |                   |
|                                                       |                                                                          |                   |
|                                                       |                                                                          |                   |
|                                                       |                                                                          |                   |
|                                                       |                                                                          |                   |
|                                                       |                                                                          |                   |
|                                                       |                                                                          |                   |
| <b>Fett/Reinheit</b>                                  |                                                                          |                   |
| GC (Triglyceride)                                     | Milch                                                                    | <b>01.00–87</b>   |
|                                                       | Milchprodukte                                                            | 02.00–33          |
|                                                       | Butterfett                                                               | 04.04–2           |
|                                                       | Speiseeis                                                                | 42.00–17          |
| <b>Fett/Rohfett/Gesamtfett</b>                        |                                                                          |                   |
| Extraktionsverfahren nach Randall                     | Getreide und Getreideerzeugnisse                                         | <b>15.00–8</b>    |
| <b>Fett in Trockenmasse</b>                           |                                                                          |                   |
| Zuverlässigkeit                                       | Käse                                                                     | <b>03.00–26</b>   |
|                                                       | Schmelzkäse                                                              | 03.42–7           |
| <b>Fettsäuren, freie</b>                              |                                                                          |                   |
| Kapillarsäulen-GC                                     | Fette und Öle                                                            | <b>13.00–24</b>   |
| <b>Fettsäuremethylester</b>                           |                                                                          |                   |
| Herstellung                                           | Fette und Öle                                                            | <b>13.00–27/2</b> |
| Herstellung mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) | Fette und Öle                                                            | <b>13.00–27/3</b> |
| Kapillarsäulen-GC                                     | Fette und Öle                                                            | <b>13.00–45</b>   |
|                                                       |                                                                          | <b>13.00–46</b>   |
| <b>Fettsäurezusammensetzung</b>                       |                                                                          |                   |
| DC und GC                                             | Fette und Öle                                                            | <b>13.00–29</b>   |
| <b>trans-Fettsäure-Isomere</b>                        |                                                                          |                   |
| Kapillarsäulen-GC                                     | pflanzliche Fette und Öle                                                | <b>13.00–45</b>   |
| <b>Feuchtegehalt</b>                                  |                                                                          |                   |
| Automatisches Wärmeschrankverfahren                   | Getreide                                                                 | <b>15.00–12</b>   |
|                                                       | Getreidemehle                                                            | 16.01–13          |
|                                                       | Getreidegrieße                                                           | 16.02–4           |
|                                                       | Weizen                                                                   | <b>15.01–8</b>    |
|                                                       | Gerste                                                                   | 15.03–2           |
|                                                       | Getreide                                                                 | <b>15.00–6</b>    |
|                                                       | Getreidemehle                                                            | 16.01–12          |
|                                                       | Getreidegrieße                                                           | 16.02–2           |
|                                                       | Mais                                                                     | <b>15.05–4</b>    |
|                                                       | Maismehl                                                                 | 16.01.26–1        |
| Trocknung 130 bis 133 °C                              | 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  |

**Fisch**

|               |                          |           |
|---------------|--------------------------|-----------|
| DNA-Barcoding | Fische                   | 10.00–26  |
|               | Fischerzeugnisse         | 11.00–9   |
| PCR           | Fischerzeugnisse         | 11.00–7   |
| Real-time PCR | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–167 |

**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 (3fach konzentriert) | 26.11.03–12 |
|           | Tomatenketchup                                        | 52.01.01–12 |

**Fructose**

|                         |                                                       |            |
|-------------------------|-------------------------------------------------------|------------|
| Enzymatisches Verfahren | 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    |
| <sup>1</sup> H-NMR      | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | 32.00–6    |

**Fumonisin (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>)**

|                                          |                                                                 |           |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| HPLC mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung | Mais                                                            | 15.05–3   |
|                                          | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis                 | 48.02–5   |
| LC-MS/MS                                 | 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 |
|-------------------------------|-------|----------|

**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   |
| PCR/real-time PCR, Nachweisverfahren                                                   | Papaya                          | 29.00–9    |
| Real-time PCR, Nachweisverfahren                                                       | Leinsamen und Leinsamenprodukte | 23.04/03–1 |
| Real-time PCR, Event-EO-1 $\alpha$ -Nachweis                                           | Lebensmittel (allgemein)        | 00.00–182  |
| 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, T- <i>E9</i> - und T- <i>g7</i> -Nachweis                               | Lebensmittel (allgemein)        | 00.00–204  |
| Real-time PCR, <i>T-nos</i> -Screening                                                 | Lebensmittel (allgemein)        | 00.00–116  |
| 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  |
| Real-time PCR, <i>bar-T-nos</i> -Screening                                             | Lebensmittel (allgemein)        | 00.00–205  |

**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 |

**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    |
| <sup>1</sup> H-NMR      | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepolver | 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) | <b>00.00–179</b> |
| Feuchtgluten; manuelle Methode                     | Weizen; Weizenmehl       | <b>15.01–4</b>   |
| Feuchtgluten + Glutenindex; mechanisches Verfahren |                          | <b>15.01–5</b>   |
| Trockengluten; Ofentrocknungsverfahren             |                          | <b>15.01–6</b>   |

**Glycerin**

|                         |       |                 |
|-------------------------|-------|-----------------|
| Enzymatisches Verfahren | Honig | <b>40.00–13</b> |
|-------------------------|-------|-----------------|

**2-Glycerylmonopalminat**

|                                             |                              |                   |
|---------------------------------------------|------------------------------|-------------------|
| Kapillargaschromatographie nach Silylierung | Olivenöl und Oliventresteröl | <b>13.04.01–1</b> |
|---------------------------------------------|------------------------------|-------------------|

**Glycidol**

|       |                 |                                                          |
|-------|-----------------|----------------------------------------------------------|
| GC/MS | pflanzliche Öle | <b>13.04–8/2</b><br><b>13.04–8/3</b><br><b>13.04–8/4</b> |
|-------|-----------------|----------------------------------------------------------|

**Glycyrrhizin**

|      |                    |                |
|------|--------------------|----------------|
| HPLC | Lakritzerzeugnisse | <b>43.08–1</b> |
|------|--------------------|----------------|

**Glykolat**

|                           |                                |                   |
|---------------------------|--------------------------------|-------------------|
| Photometrisches Verfahren | Carboxymethylcellulose (E 466) | <b>57.05.04–1</b> |
|---------------------------|--------------------------------|-------------------|

**Gummi arabicum**

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

**Guar**

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

**Halogenkohlenwasserstoffe, niedrigsiedende**

|    |            |                 |
|----|------------|-----------------|
| GC | Milch      | <b>01.00–35</b> |
|    | Hühnereier | <b>05.01–1</b>  |
|    | Speiseöle  | <b>13.04–1</b>  |

**Härte**

|                     |        |                 |
|---------------------|--------|-----------------|
| Mechanische Messung | Butter | <b>04.00–14</b> |
|---------------------|--------|-----------------|

**Harnstoff**

|                           |       |                 |
|---------------------------|-------|-----------------|
| Photometrisches Verfahren | Milch | <b>01.00–93</b> |
|---------------------------|-------|-----------------|

**Haselnuss**

|               |                          |                  |
|---------------|--------------------------|------------------|
| Real-time PCR | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–175</b> |
|               | Schokolade               | <b>44.00–8</b>   |

**Haselnuss-Protein**

|                                                                         |                          |                    |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------|
| Elektroimmundiffusion nach Laurell                                      | Nuss-Nougatcreme         | <b>40.06.04–1</b>  |
| Enzym-Immunoassay mit monoklonalen Antikörpern und Bicinchoninsäure     | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–193/2</b> |
| Enzym-Immunoassay mit polyklonalen Antikörpern und Detektion nach Lowry | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–193/3</b> |

**Hefen**

|                                           |                                                  |                                    |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------|
| Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren) | Milch                                            | <b>01.00–37</b><br><b>01.00–96</b> |
|                                           | Milchprodukte                                    | <b>02.00–10</b><br><b>02.00–40</b> |
|                                           | Trockenmilcherzeugnisse                          | <b>02.07–7</b>                     |
|                                           | Käse                                             | <b>03.00–50</b>                    |
|                                           | Friskkäse                                        | <b>03.23–1</b>                     |
|                                           | Käsezubereitungen                                | <b>03.34–1</b>                     |
|                                           | Butter                                           | <b>04.00–31</b>                    |
|                                           | Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen | <b>20.01–7</b>                     |
|                                           | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | <b>48.01–15</b><br><b>48.01–33</b> |

**Hemmstoffe**

|                                                           |                                                   |                 |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------|
| Agar-Diffusions-Verfahren; Blättchentest (Nachweis)       | Milch                                             | <b>01.00–6</b>  |
|                                                           | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milch-basis | 48.01–17        |
| Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest | Sammelmilch                                       | <b>01.01–5</b>  |
| Anforderungen an Screeningverfahren                       | Milch                                             | <b>01.00–99</b> |
|                                                           | Milchprodukte                                     | 02.00–42        |
|                                                           | Käse                                              | 03.00–47        |
|                                                           | Butter                                            | 04.00–29        |

**Hepatitis A-Virus**

|                  |                          |                       |
|------------------|--------------------------|-----------------------|
| Real-time RT-PCR | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–147/1(V)</b> |
|                  | Beerenobst               | 29.01–1               |
|                  | Blattgemüse              | 25.01–2               |
|                  | Muscheltiere             | <b>12.03–1</b>        |
|                  | Sprossgemüse             | 25.02–2               |
|                  | abgefüllte Trinkwasser   | 59.00–7               |

**Hepatitis E-Virus**

|                  |                   |                   |
|------------------|-------------------|-------------------|
| Real-time RT-PCR | Wurstwaren        | <b>08.00–63</b>   |
|                  | Leber vom Schwein | <b>06.17.01–1</b> |

**Hexan**

|    |               |                 |
|----|---------------|-----------------|
| GC | Fette und Öle | <b>13.00–14</b> |
|----|---------------|-----------------|

**Hexestrol**

|            |            |                   |
|------------|------------|-------------------|
| HPLC-MS/MS | Leber Rind | <b>06.03.01–1</b> |
|------------|------------|-------------------|

**Histamin**

|                                               |                                   |                |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------|----------------|
| Fluorimetrisches Verfahren (Routineverfahren) | Fische                            | <b>10.00–1</b> |
|                                               | Fischerzeugnisse                  | 11.00–1        |
|                                               | Krusten-, Schalen- und Weichtiere | 12.00–1        |

**Hydrogencarbonat**

|           |               |                 |
|-----------|---------------|-----------------|
| Titration | Mineralwasser | <b>59.11–29</b> |
|-----------|---------------|-----------------|

***para*-Hydroxybenzoesäureethylester**

|      |                         |                 |
|------|-------------------------|-----------------|
| HPLC | fettarme Lebensmittel   | <b>00.00–9</b>  |
|      | fettreiche Lebensmittel | <b>00.00–10</b> |

***para*-Hydroxybenzoesäuremethylester**

|      |                         |                 |
|------|-------------------------|-----------------|
| HPLC | fettarme Lebensmittel   | <b>00.00–9</b>  |
|      | fettreiche Lebensmittel | <b>00.00–10</b> |

***para*-Hydroxybenzoesäurepropylester**

|      |                         |                 |
|------|-------------------------|-----------------|
| HPLC | fettarme Lebensmittel   | <b>00.00–9</b>  |
|      | fettreiche Lebensmittel | <b>00.00–10</b> |

**3-Hydroxybuttersäure**

|    |                                  |                   |
|----|----------------------------------|-------------------|
| GC | Feine Backwaren aus Biskuitmasse | 18.02–1           |
|    | Eierteigwaren                    | <b>22.02/04–2</b> |

**Hydroxymethylfurfural**

|                                          |                                                       |                   |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------|
| HPLC                                     | Honig                                                 | <b>40.00–10/3</b> |
| <sup>1</sup> H-NMR                       | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | <b>32.00–6</b>    |
| Photometrisches Verfahren (nach White)   | Honig                                                 | <b>40.00–10/2</b> |
| Photometrisches Verfahren (nach Winkler) | Honig                                                 | <b>40.00–10/1</b> |

**Hydroxyprolin**

|                           |                    |                |
|---------------------------|--------------------|----------------|
| Photometrisches Verfahren | Fleisch            | <b>06.00–8</b> |
|                           | Fleischerzeugnisse | 07.00–8        |
|                           | Wurstwaren         | 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 |
|-------------------------|--------------------------|----------|

**Isomalt**

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

**Isomaltulose**

|      |                          |           |
|------|--------------------------|-----------|
| HPLC | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–143 |
|------|--------------------------|-----------|

**Isotopenverteilung**

|                                       |       |           |
|---------------------------------------|-------|-----------|
| <sup>2</sup> H-NMR-Analyse Essigsäure | Essig | 52.04–4/1 |
|---------------------------------------|-------|-----------|

|                                         |       |           |
|-----------------------------------------|-------|-----------|
| <sup>13</sup> C-IRMS-Analyse Essigsäure | Essig | 52.04–4/2 |
|-----------------------------------------|-------|-----------|

|                                                        |       |          |
|--------------------------------------------------------|-------|----------|
| <sup>13</sup> C-IRMS-Analyse Mono-, Di-, Trisaccharide | Honig | 40.00–19 |
|--------------------------------------------------------|-------|----------|

|                                                    |                          |           |
|----------------------------------------------------|--------------------------|-----------|
| <sup>13</sup> C-IRMS und/oder <sup>15</sup> N-IRMS | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–207 |
|----------------------------------------------------|--------------------------|-----------|

|                                     |           |           |
|-------------------------------------|-----------|-----------|
| <sup>18</sup> O-IRMS-Analyse Wasser | Weinessig | 52.04–4/3 |
|-------------------------------------|-----------|-----------|

**Jod**

|        |                          |          |
|--------|--------------------------|----------|
| ICP/MS | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–93 |
|--------|--------------------------|----------|

|                                                   |         |
|---------------------------------------------------|---------|
| natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | 59.11–4 |
|---------------------------------------------------|---------|

**Jodfarbzahl**

|           |                                                                  |         |
|-----------|------------------------------------------------------------------|---------|
| Farbskala | Lösemittel, Weichmacher, Harze, Harzlösungen, Öle und Fettsäuren | 57.12–2 |
|-----------|------------------------------------------------------------------|---------|

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| natürliche Hartparaffine | 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 | 13.03.06–1 |
|                  | Schokolade  | 44.00–9    |

|                         |             |            |
|-------------------------|-------------|------------|
| HR-GC (Quantifizierung) | Kakaobutter | 13.03.06–2 |
|                         | Schokolade  | 44.00–10   |

**Kalibrierung**

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| Pflanzenschutzmittelrückstände und organische Kontaminanten | 00.00–199 |
|-------------------------------------------------------------|-----------|

**Kalium**

|                            |                                                       |              |
|----------------------------|-------------------------------------------------------|--------------|
| AAS und Flammenphotometrie | Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert) | 26.11.03–10a |
|----------------------------|-------------------------------------------------------|--------------|

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

|               |          |
|---------------|----------|
| Mineralwasser | 59.11–28 |
|---------------|----------|

**Kammuschel**

|                         |                                         |            |
|-------------------------|-----------------------------------------|------------|
| Multiplex real-time PCR | Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse | 12.03/04–7 |
|-------------------------|-----------------------------------------|------------|

|               |                                         |            |
|---------------|-----------------------------------------|------------|
| Real-time PCR | Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse | 12.03/04–6 |
|---------------|-----------------------------------------|------------|

**Kanamycin**

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

**Karminsäure (E120)**

|               |            |          |
|---------------|------------|----------|
| DC (Nachweis) | Wurstwaren | 08.00–51 |
|---------------|------------|----------|

|                                  |            |          |
|----------------------------------|------------|----------|
| Extraktion (Screening-Verfahren) | Wurstwaren | 08.00–50 |
|----------------------------------|------------|----------|

**Keime, coliforme**

|                                            |                        |           |
|--------------------------------------------|------------------------|-----------|
| Koloniezählverfahren mit Membranfiltration | abgefüllte Trinkwasser | 59.15–1/1 |
|--------------------------------------------|------------------------|-----------|

|                              |                                                   |         |
|------------------------------|---------------------------------------------------|---------|
| Referenzverfahren (Nachweis) | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | 59.00–1 |
|------------------------------|---------------------------------------------------|---------|

**Keime, coliforme (Fortsetzung)**

|                                                           |                                                   |                  |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------|
| Verfahren mit festem Nährboden                            | Milch                                             | <b>01.00–3</b>   |
|                                                           | Milchprodukte                                     | 02.00–3          |
|                                                           | Käse                                              | 03.00–3          |
|                                                           | Butter                                            | 04.00–3          |
|                                                           | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milch-basis | 48.01–9          |
| Verfahren mit flüssigem Nährmedium                        | Milch                                             | <b>01.00–2</b>   |
|                                                           | Milchprodukte                                     | 02.00–2          |
|                                                           | Käse                                              | 03.00–2          |
|                                                           | Butter                                            | 04.00–2          |
|                                                           | Speiseeis                                         | 42.00–6          |
|                                                           | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milch-basis | 48.01–8          |
| Verfahren zur Bestimmung der wahr-scheinlichsten Keimzahl | abgefüllte Trinkwasser                            | <b>59.15–1/2</b> |

**Keimzahl (bei 30 °C)**

|                      |                                       |                   |
|----------------------|---------------------------------------|-------------------|
| Gussplattenverfahren | Lebensmittel (allgemein)              | <b>00.00–88/1</b> |
|                      | Milch                                 | <b>01.00–00</b>   |
|                      | Milch                                 | 01.00–5           |
|                      | Milchprodukte                         | 02.00–5           |
|                      | Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen | 03.42–1           |
| Spatelverfahren      | Lebensmittel (allgemein)              | <b>00.00–88/1</b> |

**Keimzahl**

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

**Keimzahl, aerobe (bei 30 °C)**

|                       |                          |                 |
|-----------------------|--------------------------|-----------------|
| Impedanzverfahren     | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–99</b> |
| Tropfplattenverfahren | Eier, Eiprodukte         | 05.00–7         |
|                       | Fleisch                  | <b>06.00–19</b> |
|                       | Fleischerzeugnisse       | 07.00–30        |
|                       | Wurstwaren               | 08.00–38        |

**Kochsalz (Natriumchlorid)**

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

**Kohlenhydrate (freie und gesamt)**

|                                                |                |                |
|------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Hochleistungs-Anionenaustausch-Chromatographie | Kaffee-Extrakt | <b>46.03–7</b> |
|------------------------------------------------|----------------|----------------|

**Kohlenhydrate (reduzierende)**

|                             |                    |                 |
|-----------------------------|--------------------|-----------------|
| Reduktometrisches Verfahren | Fleischerzeugnisse | <b>07.00–21</b> |
|-----------------------------|--------------------|-----------------|

**Kokzidiostatika**

|            |    |                 |
|------------|----|-----------------|
| HPLC-MS/MS | Ei | <b>05.00–21</b> |
|------------|----|-----------------|

**Kollagenabbauprodukte**

|                           |                    |                 |
|---------------------------|--------------------|-----------------|
| Photometrische Bestimmung | Fleischerzeugnisse | <b>07.00–57</b> |
|---------------------------|--------------------|-----------------|

**Koloniezahl**

|                   |                                                   |                |
|-------------------|---------------------------------------------------|----------------|
| Referenzverfahren | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | <b>59.00–5</b> |
|-------------------|---------------------------------------------------|----------------|

**Konservierungsstoffe**

|      |                                   |                  |
|------|-----------------------------------|------------------|
| HPLC | fettarme Lebensmittel             | <b>00.00–9</b>   |
|      | fettreiche Lebensmittel           | <b>00.00–10</b>  |
|      | Lebensmittel (allgemein)          | <b>00.00–162</b> |
|      | Mayonnaise, Mayonnaiseerzeugnisse | 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

**Krebstier**

DNA-Barcoding Krebstiere, Krebstiererzeugnisse 12.01–3

**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

 **$\beta$ -Laktoglobulin**

HPLC Milch 01.00–65

**Lactose**

Enzymatisches Verfahren Milch 01.00–17

lactosefreie Milch 01.00–90

Milchprodukte 02.00–9

lactosefreie Milchprodukte 02.00–37

Fleischerzeugnisse 07.00–23

Wurstwaren 08.00–24

Brot, Kleingebäck aus Brotteigen 17.00–7

Feine Backwaren 18.00–8

Schokolade 44.00–6

Säuglingsnahrung auf Milchbasis 48.01–4

Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl 48.02.07–4

Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers Rohmilch 01.01–8

HPAEC-PAD Lebensmittel (lactosearm/-frei) 00.00–174

Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung 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 immunologischen Verfahren Lebensmittel (allgemein) 00.00–193/1

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

Mindestleistungsanforderungen für die quantitative Bestimmung Lebensmittel (allgemein) 00.00–198

**Lebensmittelfarbstoffe**

DC und Spektralphotometrie (Nachweis) oberflächenbehandelte Räucherwaren 07.00–10

oberflächenbehandelte Brühwürste und Räucherwaren 08.00–12

**Leitfähigkeit, elektrische**

Widerstandmessung 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

***Listeria monocytogenes***

Nachweisverfahren Lebensmittel (allgemein) 00.00–32

NGS Lebensmittel (Isolate) 00.00–183

Real-time PCR-Verfahren Käse 03.00–40

Zählung Lebensmittel (allgemein) 00.00–22

**Litergewicht in Luft**

|                                                   |                                                   |                    |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------|
|                                                   | Tierische und pflanzliche Fette und Öle           | <b>13.00–47</b>    |
| <b>Lupine</b>                                     |                                                   |                    |
| Multiplex real-time PCR                           | Feine Backwaren                                   | <b>18.00–22</b>    |
|                                                   | Soßenpulver                                       | 14.02–5            |
| PCR-Nachweis                                      | Brühwurst                                         | <b>08.00–58</b>    |
| <b>Lycopin</b>                                    |                                                   |                    |
| HPLC-UV                                           | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–149</b>   |
| Photometrisches Verfahren                         | Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve                  | <b>26.11.03–13</b> |
|                                                   | Tomatenketchup                                    | 52.01.01–13        |
| <b>Magnesium</b>                                  |                                                   |                    |
| AAS                                               | Gemüsesaft                                        | 26.26–10           |
|                                                   | Fruchtsaft                                        | <b>31.00–10</b>    |
| AAS und komplexometrische Bestimmung              | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | <b>59.11–14</b>    |
| ICP-OES                                           | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–144</b>   |
|                                                   | Mineralwasser                                     | <b>59.11–28</b>    |
| <b>Makrolide</b>                                  |                                                   |                    |
| HPLC-MS/MS                                        | Milch                                             | <b>01.00–85</b>    |
| LC-MS/MS                                          | Niere                                             | <b>06.00–57(V)</b> |
|                                                   | Milch                                             | 01.00–84(V)        |
| <b>Maltit</b>                                     |                                                   |                    |
| HPLC                                              | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–59</b>    |
| <b>Maltose</b>                                    |                                                   |                    |
| HPLC                                              | Honig                                             | <b>40.00–7</b>     |
| <b>Mandel</b>                                     |                                                   |                    |
| Multiplex real-time PCR                           | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–202</b>   |
| Real-time PCR                                     | Feine Backwaren                                   | <b>18.00–20</b>    |
|                                                   |                                                   | <b>18.00–22</b>    |
|                                                   | Marzipan-Rohmassen                                | <b>43.16–2</b>     |
|                                                   | Soßenpulver                                       | 14.02–3            |
|                                                   |                                                   | 14.02–5            |
| <b>Mangan</b>                                     |                                                   |                    |
| AAS                                               | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–19/2</b>  |
|                                                   | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | <b>59.11–3</b>     |
| Druckaufschluss                                   | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–19/1</b>  |
| ICP-MS nach Druckaufschluss                       | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–168</b>   |
| ICP-OES                                           | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–144</b>   |
|                                                   | Mineralwasser                                     | <b>59.11–28</b>    |
| <b>Mannit</b>                                     |                                                   |                    |
| HPLC                                              | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–59</b>    |
| <b>Masseverlust</b>                               |                                                   |                    |
| Trocknung bei 95 °C                               | Kaffee-Extrakt                                    | <b>46.03–9</b>     |
| Trocknung 103 °C                                  | Zucker                                            | <b>39.00–1(EG)</b> |
|                                                   | gemahlener Röstkaffee                             | <b>46.02–6</b>     |
|                                                   | Tee                                               | <b>47.00–1</b>     |
| Trocknung bei 105 °C                              | Rohkaffee                                         | <b>46.01–3</b>     |
| Vakuum-Trockenschrank-Verfahren bei 70 °C         | Kaffee-Extrakt                                    | <b>46.03–8</b>     |
| <b>Melamin</b>                                    |                                                   |                    |
| LC-MS/MS                                          | Lebensmittel                                      | <b>00.00–163</b>   |
| <b>Mepiquat</b>                                   |                                                   |                    |
| HPLC-MS                                           | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–75</b>    |
| HPLC-MS/MS                                        | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–76</b>    |
| <b>4-Methoxy-2,6-di-tert-butylphenol (di-BHA)</b> |                                                   |                    |
| DC (Nachweis)                                     | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–11</b>    |
| <b>Methylboldenon</b>                             |                                                   |                    |
| HPLC-MS/MS                                        | Leber Rind                                        | <b>06.03.01–1</b>  |
| <b>16-O-Methylcafestol</b>                        |                                                   |                    |
| HPLC                                              | Rohkaffee                                         | 46.01–5            |
|                                                   | Röstkaffee                                        | <b>46.02–9</b>     |
| <sup>1</sup> H-NMR                                | Röstkaffee                                        | <b>46.02–8</b>     |

**16-O-Methylkahweol**<sup>1</sup>H-NMR

Röstkaffee

**46.02–8****Methylquecksilber**

Isotopenverdünnung-GC/ICP-MS

Fische

**10.00–18**

Fischerzeugnisse

11.00–12

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

12.00–8

**17α-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 Leitfaden  
zur Typisierung und genomischen Charak-  
terisierung mit Gesamtgenomsequenzie-  
rung

Lebensmittel (allgemein)

**00.00–188**Allgemeine Anforderungen und Definitio-  
nen für PCR

Lebensmittel (allgemein)

**00.00–45**

Impedanz-Verfahren

Lebensmittel (allgemein)

**00.00–53**Koloniezählverfahren zur Bestimmung der  
kultivierbaren Mikroorganismen

abgefüllte Trinkwasser

**59.15–4**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****Milchsäure (Lactat)**

GC

Feine Backwaren aus Biskuitmasse

18.02–1

Eierteigwaren

**22.02/04–2**

Kolorimetrisches Verfahren

Milchpulver

**02.06–6(EG)**<sup>1</sup>H-NMRErfrischungsgetränke, 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

**Mineralöl-Kohlenwasserstoffe**gesättigte (MOSH) und  
aromatische (MOAH) mittels  
Online HPLC-GC-FID

Pflanzliche Öle

**13.04–10**

**Molkenprotein**

|                                      |                                                  |                   |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------|
| Casein-Phosphor-Verfahren            | Milch                                            | <b>01.00–58</b>   |
|                                      | Milch-, Molkenpulver                             | 02.07–12          |
|                                      | Speisequark                                      | 03.23–2           |
|                                      | Speiseeis                                        | 42.00–16          |
|                                      | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | 48.01–24          |
| Derivativspektroskopisches Verfahren | Milch                                            | <b>01.00–75</b>   |
|                                      | Trockenmilcherzeugnisse                          | 02.07–14          |
|                                      | Caseinate                                        | 02.09–9           |
|                                      | Speisequark                                      | 03.23–4           |
| Elektroimmundiffusion nach Laurell   | Nuss-Nougatcreme                                 | <b>40.06.04–1</b> |
| Elektrophoretisches Verfahren        | Milch                                            | <b>01.00–64</b>   |
|                                      | Milchpulver                                      | 02.07–13          |
|                                      | Milcheiweißerzeugnisse                           | 02.09–8           |
|                                      | Speisequark                                      | 03.23–3           |

**Molybdän**

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

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

|       |                           |                  |
|-------|---------------------------|------------------|
| GC/MS | Lebensmittel (allgemein)  | <b>00.00–104</b> |
|       | Speisewürzen (Sojasaucen) | <b>52.02–1</b>   |

**Monoglyceride**

|                   |               |                 |
|-------------------|---------------|-----------------|
| Kapillarsäulen-GC | Fette und Öle | <b>13.00–24</b> |
|-------------------|---------------|-----------------|

**Monoacylglycerine, Diacylglycerine, Triacylglycerine und Glycerine**

|       |               |                 |
|-------|---------------|-----------------|
| HPSEC | Fette und Öle | <b>13.00–35</b> |
|-------|---------------|-----------------|

**Muschel**

|               |                                      |                   |
|---------------|--------------------------------------|-------------------|
| DNA-Barcoding | Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse | <b>12.03/04–8</b> |
|---------------|--------------------------------------|-------------------|

**Muskelfleisch**

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

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

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

**Nährmedien**

|                                             |                          |                  |
|---------------------------------------------|--------------------------|------------------|
| Vorbereitung, Herstellung, Leistungsprüfung | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–161</b> |
|---------------------------------------------|--------------------------|------------------|

**Naringin**

|      |            |                 |
|------|------------|-----------------|
| HPLC | Gemüsesaft | 26.26–20        |
|      | Fruchtsaft | <b>31.00–19</b> |

**Natamycin**

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

**Natrium**

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

**Natriumalginat**

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

**Natriumchlorid**

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

**Natriumcyclamat**

|           |                          |                   |
|-----------|--------------------------|-------------------|
| HPLC      | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–29</b>   |
|           | Flüssigtafelsüße         | <b>57.22.99–5</b> |
| Titration | Süßstofftabletten        | <b>57.22.99–1</b> |

**Neohesperidin-Dihydrochalcon**

|                                               |                                                          |                 |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------|
| HPLC                                          | Lebensmittel (allgemein)                                 | <b>00.00–44</b> |
|                                               | Joghurtherzeugnisse                                      | 02.02–5         |
|                                               | Fruchtsaftgetränke                                       | 32.00–3         |
| HPLC und<br>Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion | Obstkonserven                                            | 30.00–6         |
|                                               | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze,<br>Getränkepulver | <b>32.00–4</b>  |

**Neomycin**

|            |       |                 |
|------------|-------|-----------------|
| HPLC-MS/MS | Niere | <b>06.00–62</b> |
|------------|-------|-----------------|

**Neotam**

|                                               |                                                          |                |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------|
| HPLC und<br>Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion | Obstkonserven                                            | 30.00–6        |
|                                               | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze,<br>Getränkepulver | <b>32.00–4</b> |

**Niacin**

|                    |                                                          |                  |
|--------------------|----------------------------------------------------------|------------------|
| <sup>1</sup> H-NMR | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze,<br>Getränkepulver | <b>32.00–6</b>   |
| LC-MS/MS           | Lebensmittel (allgemein)                                 | <b>00.00–195</b> |

**Nickel**

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

**Nitrat**

|                                                                   |                                                                                 |                   |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Enzymatisches Verfahren                                           | Gemüsesäfte                                                                     | 26.26–2           |
|                                                                   | gemüsehaltige Säuglings- und Kleinkinder-<br>nahrung                            | <b>48.03–1</b>    |
| HPLC und IC                                                       | Frischgemüse                                                                    | 25.00–2           |
|                                                                   | Gemüseerzeugnisse                                                               | <b>26.00–1</b>    |
|                                                                   | Obst-/Gemüsesaft für Säuglinge und Kleinkinder                                  | 48.03–4           |
|                                                                   | Komplettmahlzeiten und Beikost auf Gemüsebasis<br>für Säuglinge und Kleinkinder | <b>48.03–3</b>    |
| Ionenchromatographisches Verfahren                                | Fleischerzeugnisse                                                              | <b>07.00–61</b>   |
| Kontinuierliches Durchflussverfahren nach<br>Cadmiumreduktion     | Frischgemüse                                                                    | 25.00–5           |
|                                                                   | Gemüseerzeugnisse                                                               | <b>26.00–2</b>    |
| Photometrisches Verfahren                                         | Fleischerzeugnisse                                                              | <b>07.00–12</b>   |
| Probenahmeverfahren                                               | Frischgemüse                                                                    | 25.00–3           |
| Spektralphotometrisches Verfahren nach<br>enzymatischer Reduktion | Fleischerzeugnisse                                                              | <b>07.00–60</b>   |
|                                                                   | Wurstwaren                                                                      | 08.00–14          |
| Verfahren mit Cadmiumreduktion und<br>Fließinjektionsanalyse      | Milch                                                                           | <b>01.00–79/3</b> |
|                                                                   | Milchprodukte                                                                   | 02.00–30          |
|                                                                   | Trockenmilcherzeugnisse                                                         | 02.07–19          |
|                                                                   | Käse                                                                            | 03.00–33          |
|                                                                   | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf<br>Milchbasis                             | 48.01–29          |

**Nitrat (Fortsetzung)**

|                                                                                                |                                                  |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------|
| Verfahren mit Cadmiumreduktion und Spektrometrie                                               | entrahmte Milch                                  | <b>01.00–79/1</b> |
|                                                                                                | Milchprodukte                                    | 02.00–32          |
|                                                                                                | Magermilchpulver                                 | 02.07–17          |
|                                                                                                | Molkenpulver                                     | 02.08–3           |
|                                                                                                | Milcheiweißerzeugnisse                           | 02.09–10          |
| Verfahren mit enzymatischer Reduktion und Molekülabsorptionsspektrometrie nach Griess-Reaktion | Käse                                             | 03.00–32          |
|                                                                                                | Milch                                            | <b>01.00–83</b>   |
|                                                                                                | Milchprodukte                                    | 02.00–29          |
|                                                                                                | Käse                                             | 03.00–35          |
| Verfahren mit segmentierter Fließanalyse                                                       | Milch                                            | <b>01.00–79/2</b> |
|                                                                                                | Milchprodukte                                    | 02.00–31          |
|                                                                                                | Trockenmilcherzeugnisse                          | 02.07–18          |
|                                                                                                | Käse                                             | 03.00–34          |
|                                                                                                | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | 48.01–28          |
| Xylenol-Verfahren                                                                              | Milch                                            | <b>01.00–36</b>   |
|                                                                                                | Milchprodukte                                    | <b>02.00–18</b>   |
|                                                                                                | Käse                                             | <b>03.00–16</b>   |

**Nitrit**

|                                                                |                                                   |                   |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------|
| Ionenchromatographisches Verfahren                             | Fleischerzeugnisse                                | <b>07.00–61</b>   |
| Photometrisches Verfahren                                      | Fleischerzeugnisse                                | <b>07.00–12</b>   |
|                                                                | Mineralwasser                                     | <b>59.11–27</b>   |
| Spektralphotometrisches Verfahren nach enzymatischer Reduktion | Fleischerzeugnisse                                | <b>07.00–60</b>   |
|                                                                | Wurstwaren                                        | <b>08.00–14</b>   |
| Spektrometrisches Verfahren                                    | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | <b>59.11–22</b>   |
| Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse      | Milch                                             | <b>01.00–79/3</b> |
|                                                                | Milchprodukte                                     | 02.00–30          |
|                                                                | Trockenmilcherzeugnisse                           | 02.00–19          |
|                                                                | Käse                                              | 03.00–33          |
|                                                                | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis  | 48.01–29          |
| Verfahren mit Cadmiumreduktion und Spektrometrie               | entrahmte Milch                                   | <b>01.00–79/1</b> |
|                                                                | Milchprodukte                                     | 02.00–32          |
|                                                                | Magermilchpulver                                  | 02.07–17          |
|                                                                | Molkenpulver                                      | 02.08–3           |
|                                                                | Milcheiweißerzeugnisse                            | 02.09–10          |
| Verfahren mit segmentierter Fließanalyse                       | Käse                                              | 03.00–32          |
|                                                                | Milch                                             | <b>01.00–79/2</b> |
|                                                                | Milchprodukte                                     | 02.00–31          |
|                                                                | Trockenmilcherzeugnisse                           | 02.07–18          |
|                                                                | Käse                                              | 03.00–34          |
|                                                                | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis  | 48.01–28          |

**Nitroimidazole**

|            |                |                 |
|------------|----------------|-----------------|
| HPLC-MS/MS | Ei             | <b>05.00–21</b> |
|            | Muskel, Plasma | <b>06.00–63</b> |

**Nitrosamine**

|    |                          |                |
|----|--------------------------|----------------|
| GC | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–17       |
|    | Bier                     | <b>36.00–6</b> |

**Nivalenol**

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

**Nordihydroguajaretsäure (NDGA)**

|               |                          |                 |
|---------------|--------------------------|-----------------|
| DC (Nachweis) | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–11</b> |
|---------------|--------------------------|-----------------|

**Noroviren**

|                  |                          |                    |
|------------------|--------------------------|--------------------|
| Real-time RT-PCR | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–112</b>   |
|                  |                          | <b>00.00–147/1</b> |
|                  | Beerenobst               | 29.01–1            |
|                  | Blattgemüse              | 25.01–2            |
|                  | Hackfleisch              | <b>06.32–2</b>     |
|                  | Milchprodukte            | <b>02.00–35</b>    |
|                  | Möhren, gerieben         | <b>25.04.01–1</b>  |
|                  | Muscheltiere             | <b>12.03–1</b>     |
|                  | Sprossgemüse             | 25.02–2            |
|                  | abgefüllte Trinkwasser   | 59.00–7            |

**17 $\alpha$ -Nortestosteron**

|            |            |                   |
|------------|------------|-------------------|
| HPLC-MS/MS | Leber Rind | <b>06.03.01–1</b> |
|------------|------------|-------------------|

**17 $\beta$ -Nortestosteron**

|            |            |                   |
|------------|------------|-------------------|
| HPLC-MS/MS | Leber Rind | <b>06.03.01–1</b> |
|------------|------------|-------------------|

**NSAID**

|            |       |                 |
|------------|-------|-----------------|
| HPLC-MS/MS | Milch | <b>01.00–91</b> |
|------------|-------|-----------------|

**Ochratoxin A**

|                                                                                                               |                                                                    |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------|
| HPLC-FLD                                                                                                      | Schweinefleisch                                                    | <b>06.15–5</b>   |
|                                                                                                               | Schweinefleischerzeugnisse                                         | 07.00–67         |
|                                                                                                               | Gewürze und Süßholz                                                | <b>53.00–11</b>  |
|                                                                                                               | Kakao und Kakaoerzeugnisse                                         | 45.00–2          |
| HPLC mit Immunoaffinitätssäulen-<br>reinigung                                                                 | Bier, Wein                                                         | <b>36.00–13</b>  |
|                                                                                                               | Gerste, Röstkaffee                                                 | <b>15.03–1</b>   |
|                                                                                                               | Obstprodukte                                                       | <b>30.00–5</b>   |
|                                                                                                               | Röstkaffee                                                         | 46.02–5          |
|                                                                                                               | Säuglings- und Kleinkindernahrung<br>auf Getreidebasis             | <b>48.02–1</b>   |
| HPLC mit Immunoaffinitätssäulen-<br>reinigung und HPLC-FLD mit Nach-<br>säulenderivatisierung oder HPLC-MS/MS | Gewürze                                                            | <b>53.00–14</b>  |
| LC-MS/MS                                                                                                      | Lebensmittel (allgemein)                                           | <b>00.00–185</b> |
|                                                                                                               | Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge<br>und Kleinkinder) | <b>00.00–172</b> |

**Octylgallat (OG)**

|               |                          |                 |
|---------------|--------------------------|-----------------|
| DC (Nachweis) | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–11</b> |
|---------------|--------------------------|-----------------|

**Okadasäure**

|                                |                                      |                   |
|--------------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| HPLC-MS/MS                     | Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse | <b>12.03/04–2</b> |
| HPLC-MS/MS (Referenzverfahren) | Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse | <b>12.03/04–4</b> |

**Öl, ätherisches**

|                         |                                    |                 |
|-------------------------|------------------------------------|-----------------|
| Wasserdampfdestillation | Gewürze, würzende Zutaten, Kräuter | <b>53.00–10</b> |
|-------------------------|------------------------------------|-----------------|

**Opiumalkaloide**

|          |                            |                   |
|----------|----------------------------|-------------------|
| LC-MS/MS | Kleingebäcke (mit Mohn)    | 17.00–21          |
|          | Feine Backwaren (mit Mohn) | 18.00–26          |
|          | Mohnsamen                  | <b>23.04.02–1</b> |

**Organoquecksilber-Verbindungen**

|                                |               |                 |
|--------------------------------|---------------|-----------------|
| Feststoffquecksilberbestimmung | Fische        | <b>10.00–15</b> |
|                                | Meeresfrüchte | 12.00–7         |

**Organozinn-Verbindungen**

|    |                  |                |
|----|------------------|----------------|
| GC | Fische, Muscheln | <b>10.00–9</b> |
|----|------------------|----------------|

**Oxidationsstabilität**

|               |               |                 |
|---------------|---------------|-----------------|
| Leitfähigkeit | Fette und Öle | <b>13.00–38</b> |
|---------------|---------------|-----------------|

**Paralytic Shellfish Poisoning (PSP)-Toxin**

|      |                                     |                   |
|------|-------------------------------------|-------------------|
| HPLC | Muscheltiere und Muschelerzeugnisse | <b>12.03/04–5</b> |
|------|-------------------------------------|-------------------|

**Paranuss**

|               |                 |          |
|---------------|-----------------|----------|
| Real-time PCR | Feine Backwaren | 18.00–21 |
|               |                 | 18.00–22 |
|               | Soßenpulver     | 14.02–4  |
|               |                 | 14.02–5  |

**Paromomycin (Paromycin, Aminosidin)**

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

**Patulin**

|                                                        |                                   |          |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------|
| HPLC mit Reinigung durch<br>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 |
|---------------|--------------------------|----------|

**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 |
| Extraktionsverfahren | fettreiche Lebensmittel | 00.00–38/2 |
| Reinigungsverfahren  | fettreiche Lebensmittel | 00.00–38/3 |

**Pflanzenschutzmittelrückstände**

|                                                                                                     |                           |                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------|
| Modulare Methode (Bestimmung)<br>LC-MS/MS nach Extraktion mit angesäuertem Methanol (QuPPE-Methode) | Lebensmittel (allgemein)  | 00.00–197                                 |
| Multimethode (Bestimmung),<br>LC-MS(/MS)                                                            | pflanzliche Öle           | 13.04–5                                   |
| Multimethode GC oder LC-MS/MS                                                                       | Lebensmittel (pflanzlich) | 00.00–155/1<br>00.00–155/2<br>00.00–155/3 |
| GC                                                                                                  | Lebensmittel (allgemein)  | 00.00–34                                  |
| GC-MS oder LC-MS/MS nach Acetonitril-<br>Extraktion/Verteilung und Reinigung mit<br>dispersiver SPE | Lebensmittel (allgemein)  | 00.00–115                                 |
| HPLC                                                                                                | Trinkwasser               | 59.00–6                                   |
| HPLC mit Reinigung durch<br>Festphasenextraktion                                                    | Lebensmittel (fettarm)    | 00.00–101                                 |
| HPLC mit Reinigung durch<br>Gelpermeationschromatographie                                           | Lebensmittel (fettarm)    | 00.00–102                                 |
| HPLC mit Reinigung durch<br>Flüssig/Flüssig-Verteilung                                              | Lebensmittel (fettarm)    | 00.00–103                                 |
| HPLC und Tandem-Massenspektrometrie                                                                 | Wasser                    | 00.00–136                                 |
| LC-MS/MS nach Methanolextraktion<br>und Aufreinigung an Diatomeenerde                               | Lebensmittel (pflanzlich) | 00.00–113                                 |
| LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/<br>Verteilung und Aufreinigung mittels<br>dispersiver SPE     | Lebensmittel (tierische)  | L 00.00–164                               |
| Probenvorbereitung                                                                                  | Lebensmittel (allgemein)  | 00.00–192                                 |
| Stoffverteilung (Tabelle)                                                                           | Lebensmittel (allgemein)  | 00.00–37                                  |

**Pferd**

|                                                    |                    |            |
|----------------------------------------------------|--------------------|------------|
| PCR und Bestätigung durch Restriktions-<br>analyse | Fleischerzeugnisse | 06.26/27–2 |
|----------------------------------------------------|--------------------|------------|

**Phomopsin A**

|            |                    |         |
|------------|--------------------|---------|
| HPLC-MS/MS | Lupinensamen       | 23.01–4 |
|            | Lupinenerzeugnisse | 23.09–1 |

**Phosphataseaktivität**

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

**Phosphate, kondensierte**

|               |                    |                 |
|---------------|--------------------|-----------------|
| DC (Nachweis) | Fleisch            | <b>06.00–15</b> |
|               | Fleischerzeugnisse | 07.00–20        |
|               | Wurstwaren         | 08.00–22        |

**Phosphatidwert**

|                           |                         |                 |
|---------------------------|-------------------------|-----------------|
| Photometrisches Verfahren | Milch                   | <b>01.00–41</b> |
|                           | Joghurtherzeugnisse     | 02.02–1         |
|                           | Buttermilcherzeugnisse  | 02.04–3         |
|                           | Sahneerzeugnisse        | 02.05–3         |
|                           | Trockenmilcherzeugnisse | 02.07–9         |
|                           | Käse                    | 03.00–19        |

**Phosphor**

|                                   |                                                                             |                  |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ICP-OES                           | Lebensmittel (allgemein)                                                    | <b>00.00–144</b> |
| Photometrisches Verfahren         | Käse                                                                        | <b>03.00–17</b>  |
|                                   | Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen                                       | 03.42–6          |
|                                   | Fleisch                                                                     | <b>06.00–9</b>   |
|                                   | Fleischerzeugnisse                                                          | 07.00–9          |
|                                   | Wurstwaren                                                                  | 08.00–9          |
|                                   | Fische                                                                      | <b>10.00–22</b>  |
|                                   | Fischerzeugnisse                                                            | 11.00–16         |
|                                   | Krusten-, Schalen- und Weichtiere,<br>sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus | 12.00–12         |
| Spektralphotometrisches Verfahren | Milch                                                                       | <b>01.00–92</b>  |
|                                   | Milchprodukte                                                               | 02.00–38         |

**Phosphor, säurelöslicher**

|                           |                    |                 |
|---------------------------|--------------------|-----------------|
| Photometrisches Verfahren | Fleisch            | <b>06.00–10</b> |
|                           | Fleischerzeugnisse | 07.00–48        |
|                           | Wurstwaren         | 08.00–11        |

**Phosphorverbindungen**

|                           |                                                        |                 |
|---------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------|
| Photometrisches Verfahren | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafel-<br>wasser | <b>59.11–25</b> |
|---------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------|

**pH-Wert**

|                             |                                                                             |                 |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Elektrometrisches Verfahren | Caseine, Caseinate                                                          | <b>02.09–14</b> |
|                             | Butterserum                                                                 | <b>04.00–13</b> |
|                             | Eier, Eiprodukte                                                            | <b>05.00–11</b> |
|                             | Fleisch                                                                     | <b>06.00–2</b>  |
|                             | Fleischerzeugnisse                                                          | 07.00–2         |
|                             | Wurstwaren                                                                  | 08.00–2         |
|                             | Fische                                                                      | <b>10.00–24</b> |
|                             | Fischerzeugnisse                                                            | 11.00–18        |
|                             | Krusten-, Schalen- und Weichtiere,<br>sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus | 12.00–14        |
|                             | Margarine                                                                   | <b>13.06–5</b>  |
|                             | Halbfettmargarine                                                           | 13.06–5         |

## pH-Wert (Fortsetzung)

|                                                                                 |                                                          |                             |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------|
|                                                                                 | Mayonnaise, emulgierte Soßen                             | 20.01/02–1                  |
|                                                                                 | Sauerkraut, Sauerkonserven                               | 26.04–3                     |
|                                                                                 | Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve<br>(3fach konzentriert) | 26.11.03–3                  |
|                                                                                 | Bier                                                     | 36.00–2                     |
|                                                                                 | Röstkaffee                                               | 46.02–3                     |
|                                                                                 | Kaffee-Extrakt                                           | 46.03–4                     |
|                                                                                 | Tomatenketchup                                           | 52.01.01–3                  |
|                                                                                 | Essig                                                    | 52.04–1                     |
| <b>Piperin</b>                                                                  |                                                          |                             |
| HPLC                                                                            | Pfeffer                                                  | 53.05–1                     |
| <b>Pistazie</b>                                                                 |                                                          |                             |
| Multiplex real-time PCR                                                         | Lebensmittel (allgemein)                                 | 00.00–201                   |
| <b>Polarisation</b>                                                             |                                                          |                             |
| Polarimeter- bzw. Saccharimeter-<br>Verfahren                                   | Zucker                                                   | 39.00–10(EG)                |
| <b>Pollenhäufigkeit, relative</b>                                               |                                                          |                             |
| Mikroskopie                                                                     | Honig                                                    | 40.00–11                    |
| <b>Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe</b>                             |                                                          |                             |
| Donor-Akzeptor-Komplex-<br>Chromatographie und HPLC<br>mit Fluoreszenzdetektion | Fette und Öle                                            | 13.00–43                    |
| GC-MS                                                                           | Lebensmittel (allgemein)                                 | 00.00–160                   |
| HPLC-FID                                                                        | Fette und Öle                                            | 13.00–34                    |
| <b>Probenahme</b>                                                               |                                                          |                             |
| Allgemeine Hinweise                                                             | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser        | 59.11–1                     |
| Leitfaden                                                                       | Milch und Milchprodukte                                  | 01.00–43                    |
|                                                                                 | Honig                                                    | 40.00–15                    |
|                                                                                 | Primärproduktion                                         | 00.00–153                   |
|                                                                                 | Milch, wärmebehandelt                                    | 01.02–4(EG)                 |
|                                                                                 | Dauermilcherzeugnisse                                    | 02.06–9(EG)<br>bis 11(EG)   |
|                                                                                 | Milchpulver                                              | 02.06–9(EG)<br>02.06–11(EG) |
|                                                                                 | Caseine, Caseinate                                       | 02.09–7(EG)                 |
|                                                                                 | Fette und Öle                                            | 13.00–8                     |
|                                                                                 | Getreide und Getreideerzeugnisse                         | 15.00–4                     |
|                                                                                 | Getreide, statische Partien                              | 15.00–5                     |
|                                                                                 | Gewürze, würzende Zutaten                                | 53.00–9                     |
|                                                                                 | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser        | 59.00                       |
|                                                                                 | Lebensmittel (allgemein)                                 | 00.00–146                   |
| Virale Lebensmittelinfektionen                                                  |                                                          |                             |
| <b>Probenahmeplan</b>                                                           |                                                          |                             |
| Kontrolle des Quecksilbergehaltes                                               | Fische                                                   | 10.00–2                     |
| <b>Probenahmeverfahren</b>                                                      |                                                          |                             |
| Kontrolle der Maximum Residue Levels für<br>Pestizidrückstände                  | Lebensmittel (bestimmte)                                 | 00.00–7 (EG)                |
| Mikrobiologische Untersuchung                                                   | Fleisch (Schlachttierkörper)                             | 06.00–59                    |
| Nitratbestimmung                                                                | Frischgemüse                                             | 25.00–3                     |
| <b>Probenvorbereitung</b>                                                       |                                                          |                             |
| Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes<br>(Nasshomogenisierung)               | Lebensmittel (allgemein)                                 | 00.00–111/1                 |
| Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes<br>(Trockenhomogenisierung)            | 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                     |
|                                                                                 | Tee                                                      | 47.00–2                     |
| Chemische Untersuchung<br>auf Elementspuren                                     | Lebensmittel (allgemein)                                 | 00.00–19/E                  |

## Probenvorbereitung (Fortsetzung)

|                                            |                                                   |                   |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------|
| Mikrobiologische Untersuchung              | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–54</b>   |
|                                            | Lebensmittel (bestimmte)                          | <b>00.00–89</b>   |
|                                            | Milch                                             | <b>01.00–1</b>    |
|                                            | Milchprodukte                                     | 02.00–1           |
|                                            | Proben aus Primärproduktion                       | <b>00.00–152</b>  |
|                                            | Käse                                              | 03.00–1           |
|                                            | Butter                                            | 04.00–1           |
|                                            | Fisch                                             | <b>10.00–10</b>   |
|                                            | Fischerzeugnisse                                  | 11.00–8           |
|                                            | Fleisch                                           | <b>06.00–16</b>   |
|                                            | Fleischerzeugnisse                                | 07.00–28          |
|                                            | Wurstwaren                                        | 08.00–36          |
|                                            | Speiseeis                                         | 42.00–1           |
|                                            | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis  | 48.01–6           |
| Physikalische und chemische Prüfung        | Käse                                              | 03.00–43          |
|                                            | Zubereitung Kaffeegetränk                         | <b>46.00–1</b>    |
| <b>Prolin</b>                              |                                                   |                   |
| Photometrisches Verfahren                  | Honig                                             | <b>40.00–3</b>    |
| <b>Propionsäure</b>                        |                                                   |                   |
| GC und HPLC                                | Brot                                              | <b>17.00–14</b>   |
|                                            | Feine Backwaren                                   | 18.00–11          |
| <b>Propylenglykolalginat</b>               |                                                   |                   |
| GC (Nachweis)                              | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–13</b>   |
| <b>Propylgallat (PG)</b>                   |                                                   |                   |
| DC (Nachweis)                              | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–11</b>   |
| <b>Proteine</b>                            |                                                   |                   |
| Berechnung des Rohproteingehalts           | Milch                                             | <b>01.00–10/1</b> |
|                                            | Dumas-Verfahren                                   | <b>17.00–18</b>   |
| Immunchemischer Nachweis                   | Brot, Kleingebäck aus Brotteig                    | 18.00–18          |
|                                            | Feine Backwaren                                   | 22.00–2           |
|                                            | Teigwaren                                         | <b>00.00–8</b>    |
|                                            | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>05.00–15</b>   |
|                                            | Eier, Eiprodukte                                  | <b>06.00–7</b>    |
|                                            | Fleisch                                           | 07.00–7           |
|                                            | Fleischerzeugnisse                                | <b>10.00–25</b>   |
|                                            | Fische                                            | 11.00–19          |
|                                            | Fischerzeugnisse                                  | 12.00–15          |
|                                            | Krusten-, Schalen- und Weichtiere,                |                   |
|                                            | sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus             |                   |
|                                            | Getreide                                          | 15.00–3           |
|                                            | Hülsenfrüchte                                     | 23.01–2           |
|                                            | Wurstwaren                                        | 08.00–7           |
|                                            | Brot, Kleingebäck aus Brotteigen                  | <b>17.00–15</b>   |
|                                            | Feine Backwaren                                   | 18.00–13          |
|                                            | Teigwaren                                         | 22.00–1           |
| Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren     | Wurstwaren                                        | <b>08.00–60</b>   |
|                                            | Fleisch                                           | 06.00–64          |
|                                            | Fleischerzeugnisse                                | 07.00–63          |
|                                            | Weizen                                            | <b>15.01–8</b>    |
|                                            | Gerste                                            | 15.03–2           |
| <b>Pseudomonaden</b>                       |                                                   |                   |
| Oberflächenverfahren                       | Fleisch                                           | <b>06.00–43</b>   |
|                                            | Fleischerzeugnisse                                | 07.00–53          |
|                                            | Wurstwaren                                        | 08.00–46          |
| <b>Pseudomonas aeruginosa</b>              |                                                   |                   |
| Koloniezählverfahren mit Membranfiltration | abgefüllte Trinkwasser                            | <b>59.15–3</b>    |
| Referenzverfahren (Nachweis)               | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | <b>59.00–3</b>    |
| <b>PSP-Toxine</b>                          |                                                   |                   |
| HPLC                                       | Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse              | <b>12.03/04–5</b> |

**Psychrotrophe Mikroorganismen**

|                                 |                          |           |
|---------------------------------|--------------------------|-----------|
| Koloniezählverfahren bei 6,5 °C | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–178 |
|---------------------------------|--------------------------|-----------|

**Qualität**

|                 |            |                             |
|-----------------|------------|-----------------------------|
| Punktebewertung | Weißzucker | 39.01.02–1(EG)<br>bis 3(EG) |
|-----------------|------------|-----------------------------|

**Qualitätssicherung**

|                          |       |          |
|--------------------------|-------|----------|
| Keimzahl (Gussverfahren) | Milch | 01.00–00 |
|--------------------------|-------|----------|

**Quecksilber**

|                             |                                                      |            |
|-----------------------------|------------------------------------------------------|------------|
| AAS                         | natürliches Mineralwasser, Quell- und<br>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 |
|-------------------|-------------|------------|

**Reh**

|               |                    |          |
|---------------|--------------------|----------|
| Real-time PCR | Fleisch            | 06.00–69 |
|               | Fleischerzeugnisse | 07.00–66 |

**Resthexan, technisches**

|    |               |          |
|----|---------------|----------|
| GC | Fette und Öle | 13.00–14 |
|----|---------------|----------|

**Rind, Schaf und Ziege**

|               |               |           |
|---------------|---------------|-----------|
| Real-time PCR | Milch         | 01.00–100 |
|               | Milchprodukte | 02.00–43  |
|               | Käse          | 03.00–48  |

**Rind und Schwein**

|                     |             |          |
|---------------------|-------------|----------|
| Droplet digital PCR | Hackfleisch | 06.32–03 |
|---------------------|-------------|----------|

**Rind, Schwein, Pute und Huhn**

|                         |            |          |
|-------------------------|------------|----------|
| Multiplex real-time PCR | Wurstwaren | 08.00–61 |
|-------------------------|------------|----------|

**Rind, Schwein, Schaf und Equiden**

|                                                                              |            |          |
|------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| Multiplex real-time PCR                                                      | Wurstwaren | 08.00–62 |
| Multiplex-real-time PCR und Normali-<br>sierung auf Basis des Myostatin-Gens | Wurstwaren | 08.00–68 |

**Rotaviren**

|                  |                            |          |
|------------------|----------------------------|----------|
| Real-time RT-PCR | Milchprodukte (angesäuert) | 02.00–36 |
|------------------|----------------------------|----------|

**Roggen (*Secale cereale*)**

|                  |            |          |
|------------------|------------|----------|
| Real-time RT-PCR | Wurstwaren | 08.00–66 |
|------------------|------------|----------|

**Rotsandelholz**

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

**Saccharase-Aktivität**

|                             |       |           |
|-----------------------------|-------|-----------|
| Verfahren nach Siegenthaler | Honig | 40.00–8/1 |
|-----------------------------|-------|-----------|

**Saccharin**

|                                   |                                                          |            |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------|------------|
| HPLC                              | Flüssigtafelsüße                                         | 57.22.99–5 |
| HPLC und                          | Obstkonserven                                            | 30.00–6    |
| Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze,<br>Getränkepulver | 32.00–4    |
| <sup>1</sup> H-NMR                | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze,<br>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                                            | <b>02.00–12</b>    |
|                            | Käse                                                     | 03.00–12           |
|                            | Fleischerzeugnisse                                       | <b>07.00–24</b>    |
|                            | Wurstwaren                                               | 08.00–25           |
|                            | Speiseeis                                                | 42.00–5            |
|                            | Säuglingsnahrung auf Milchbasis                          | <b>48.01–3</b>     |
| HPLC                       | Honig                                                    | <b>40.00–7</b>     |
| <sup>1</sup> H-NMR         | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze,<br>Getränkepulver | <b>32.00–6</b>     |
| Polarimetrisches Verfahren | Kondensmilcherzeugnisse                                  | <b>02.06–5(EG)</b> |

**Säugetiere und Geflügel**

|               |                          |                  |
|---------------|--------------------------|------------------|
| NGS           | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–184</b> |
| Real-time PCR | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–170</b> |

**Säugetiere und Vögel**

|               |                          |                  |
|---------------|--------------------------|------------------|
| DNA-Barcoding | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–173</b> |
|               | Fleisch                  | <b>06.00–72</b>  |

**Säure**

|                                               |                                  |                   |
|-----------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|
| Potentiometrisches Verfahren                  | Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve | <b>26.11.03–4</b> |
|                                               | Tomatenketchup                   | 52.01.01–4        |
| Potentiometrisches Verfahren<br>und Titration | Mayonnaise, emulgierte Soßen     | <b>20.01/02–2</b> |

**Säure, freie**

|                              |       |                |
|------------------------------|-------|----------------|
| Potentiometrisches Verfahren | Honig | <b>40.00–6</b> |
|------------------------------|-------|----------------|

**Säure, schweflige**

|           |       |                |
|-----------|-------|----------------|
| Titration | Essig | <b>52.04–3</b> |
|-----------|-------|----------------|

**Säuren, flüchtige**

|                              |                            |                   |
|------------------------------|----------------------------|-------------------|
| Potentiometrisches Verfahren | Sauerkraut, Sauerkonserven | <b>26.04–5</b>    |
| Titration                    | Tomatenketchup             | <b>52.01.01–7</b> |

**Säuren, titrierbare**

|                              |                            |                |
|------------------------------|----------------------------|----------------|
| Potentiometrisches Verfahren | Sauerkraut, Sauerkonserven | <b>26.04–4</b> |
|                              | Essig                      | 52.04–2        |

**Säuregrad**

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

**Säurezahl**

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

**Salmonellen**

|                           |                                                       |                  |
|---------------------------|-------------------------------------------------------|------------------|
| Bestätigung               | Lebensmittel (allgemein)                              | <b>00.00–20a</b> |
| Impedanz-Verfahren        | Lebensmittel (allgemein)                              | <b>00.00–67</b>  |
| Nachweis                  | Lebensmittel (allgemein)                              | <b>00.00–20</b>  |
|                           | Milch                                                 | 01.00–13         |
|                           | Milchprodukte                                         | 02.00–8          |
|                           | Käse                                                  | 03.00–7          |
|                           | Butter                                                | 04.00–11         |
| Nachweis                  | Eier, Eiprodukte                                      | 05.00–9          |
|                           | Fleisch                                               | 06.00–11         |
|                           | Fleischerzeugnisse                                    | 07.00–11         |
|                           | Wurstwaren                                            | 08.00–13         |
|                           | Mayonnaisen, emulgierte Soßen,<br>kalte Fertigsoßen   | 20.01–9          |
|                           | Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse                   | 42.00–4          |
|                           | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milch-<br>basis | 48.01–16         |
| NGS                       | Isolate                                               | <b>00.80–2</b>   |
| Polymerase-Kettenreaktion | Lebensmittel (allgemein)                              | <b>00.00–52</b>  |
|                           | Isolate                                               | <b>00.80–3</b>   |
| Real-time PCR-Verfahren   | Lebensmittel (allgemein)                              | <b>00.00–98</b>  |

**Salzsäureunlösliches (Sand)**

Veraschung 550 °C

Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve  
Tomatenketchup**26.11.03–6**  
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

Käse

03.00–50

Frischkäse

03.23–1

Käsezubereitungen

03.34–1

Butter

04.00–31

Mayonnaisen, emulgierte Soßen,  
kalte Fertigsoßen

20.01–7

Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milch-  
basis48.01–15  
48.01–33**Schmelzpunkt**

Kapillarröhrchen, offenes

Fette und Öle

**13.00–21****Schwefel**

ICP-OES

Lebensmittel (allgemein)

**00.00–144****Schwefelsäure-Verhalten**

Vergleich mit Farblösung

Paraffin

**57.25.07–1****Sedativa**

HPLC-MS/MS

Niere Rind

**06.03.02–1**

Niere Schwein

06.17.02–1

**Sedimentgehalt**

Zentrifugungsverfahren

Fette und Öle

**13.00–32****Selen**

AAS

Lebensmittel (allgemein)  
natürliches Mineralwasser,  
Quell- und Tafelwasser**00.00–19/5**  
**59.11–8**

Druckaufschluss

Lebensmittel (allgemein)

**00.00–19/1**

ICP-MS nach Druckaufschluss

Lebensmittel (allgemein)

**00.00–168****Sellerie**

Multiplex real-time PCR

Lebensmittel (allgemein)

**00.00–201**

Real-time PCR

Wurstwaren

**08.00–65**

Wurstwaren

**08.00–56****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

Lebensmittel (allgemein)

**00.00–201**

Wurstwaren

**08.00–65****Sensorik**

Allgemeine Grundlagen

Lebensmittel (allgemein)

**00.90–1**

„A“ – „nicht A“-Prüfung

Lebensmittel (allgemein)

**00.90–27**Auswahl, Schulung, Überprüfung von  
Prüfpersonen

Lebensmittel (allgemein)

**00.90–10**

Milch

**01.00–94/1**

Milchprodukte

02.00–44/1

Käse

03.00–49/1

Butter

04.00–30/1

Bereitung eines Aufgusses

Tee

**47.00–7**Beschreibende Prüfung mit  
Qualitätsbeurteilung

Lebensmittel (allgemein)

**00.90–14**Bestimmung  
der Geschmacksempfindlichkeit

Lebensmittel (allgemein)

**00.90–9**

**Sensorik (Fortsetzung)**

|                                                                                |                                                   |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------|
| Beurteilung auf Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punkvergabe | Milch                                             | <b>01.00–94/3</b>   |
|                                                                                | Milchprodukte                                     | 02.00–44/3          |
|                                                                                | Käse                                              | 03.00–49/3          |
|                                                                                | Butter                                            | 04.00–30/3          |
| Bewertende Prüfung mit Skale                                                   | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–3</b>      |
| Difference from Control-Test                                                   | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–25</b>     |
| Dreiecksprüfung                                                                | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–7</b>      |
| Duo-Trio-Prüfung                                                               | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–19</b>     |
| Einfach beschreibende Prüfung                                                  | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–6</b>      |
| Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung                           | Milch                                             | <b>01.00–94/2</b>   |
|                                                                                | Milchprodukte                                     | 02.00–44/2          |
|                                                                                | Käse                                              | 03.00–49/2          |
|                                                                                | Butter                                            | 04.00–12            |
| Ermittlung der Mindesthaltbarkeit                                              | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–12</b>     |
| Expertengutachten                                                              | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–16</b>     |
| Innerhalb/Außerhalb-Prüfung                                                    | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–17</b>     |
| Paarweise Vergleichsprüfung                                                    | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–8</b>      |
| Profilerstellung                                                               | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–22</b>     |
| Prüfraum (Anforderungen)                                                       | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–2</b>      |
| Prüfskalen und Bewertungsschemata                                              | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–5</b>      |
| Prüfverfahren,                                                                 | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–23</b>     |
| Balancierte unvollständige Blockpläne                                          |                                                   |                     |
| Rangordnungsprüfung                                                            | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–4</b>      |
| Sequentialanalyse                                                              | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–21</b>     |
| Überprüfung produktbezogener und vergleichender Claims                         | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–24</b>     |
| Verbrauchertests                                                               | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–20</b>     |
| Vokabular                                                                      | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–26</b>     |
| Zeitintensitätsprüfung                                                         | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.90–18</b>     |
| <b>Sesam</b>                                                                   |                                                   |                     |
| Multiplex real-time PCR                                                        | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–202</b>    |
| Real-time PCR                                                                  | Feine Backwaren                                   | <b>18.00–19</b>     |
|                                                                                |                                                   | <b>18.00–22</b>     |
|                                                                                | Soßenpulver                                       | 14.02–2             |
|                                                                                |                                                   | 14.02–5             |
| <b>Shigatoxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC)</b>                     |                                                   |                     |
| Multiplex real-time PCR                                                        | Getreidemehl                                      | 16.01–14            |
|                                                                                | frische pflanzliche Lebensmittel                  | <b>25.00–6</b>      |
| NGS                                                                            | Lebensmittel (Isolate)                            | <b>00.00–183</b>    |
| Real-time PCR                                                                  | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–150(V)</b> |
| <b><i>Shigella</i> spp.</b>                                                    |                                                   |                     |
| Nachweis mit biochem./serolog. Bestätigung                                     | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–91</b>     |
| <b>Sichtbarer Bodensatz</b>                                                    |                                                   |                     |
|                                                                                | Fette und Öle                                     | <b>13.00–36</b>     |
| <b>Silber</b>                                                                  |                                                   |                     |
| AAS                                                                            | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | <b>59.11–6</b>      |
| ICP-MS nach Druckaufschluss                                                    | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–168</b>    |
| <b>Soja</b>                                                                    |                                                   |                     |
| LAMP                                                                           | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–203</b>    |
| Multiplex real-time PCR                                                        | Lebensmittel (allgemein)                          | <b>00.00–202</b>    |
|                                                                                | Wurstwaren                                        | <b>08.00–65</b>     |
| PCR und DNA-Sonde                                                              | Wurstwaren                                        | <b>08.00–53</b>     |
| Real-time PCR                                                                  | Wurstwaren                                        | <b>08.00–59</b>     |
|                                                                                | Getreidemehl                                      | <b>16.01–9</b>      |

|                                                    |                                                       |             |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Sorbinsäure</b>                                 |                                                       |             |
| 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  |
| <sup>1</sup> H-NMR                                 | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | 32.00–6     |
| <b>Sorbit</b>                                      |                                                       |             |
| HPLC                                               | Lebensmittel (allgemein)                              | 00.00–59    |
| <b>D-Sorbit</b>                                    |                                                       |             |
| Enzymatisches Verfahren                            | Feine Backwaren                                       | 18.00–14    |
| <b>Spectinomycin</b>                               |                                                       |             |
| HPLC-MS/MS                                         | Niere                                                 | 06.00–62    |
| <b>Stanozolol</b>                                  |                                                       |             |
| HPLC-MS/MS                                         | Leber Rind                                            | 06.03.01–1  |
| <b>Stärke</b>                                      |                                                       |             |
| Enzymatisches Verfahren                            | Fleischerzeugnisse                                    | 07.00–25    |
|                                                    | geriebener Käse                                       | 03.00–39    |
| Nachweis mit Jod                                   | Agar-Agar (E 406),<br>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    |
| <b>Stammwürze</b>                                  |                                                       |             |
| Destillationsmethode                               | Bier                                                  | 36.00–4     |
| <b>Staphylokokken-Enterotoxine</b>                 |                                                       |             |
| Immunoenzymatischer Nachweis                       | Lebensmittel (allgemein)                              | 00.00–181   |
| <b>Staphylokokken, Koagulase-positive</b>          |                                                       |             |
| 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   |
| <b>Sterine, Gesamt- und individuelle</b>           |                                                       |             |
| GC                                                 | Fette und Öle                                         | 13.00–13    |
| <b>Steroide</b>                                    |                                                       |             |
| HPLC-MS/MS                                         | Fleisch warmblütiger Tiere                            | 06.00–58    |
| <b>Steviol-Glycoside</b>                           |                                                       |             |
|                                                    | Süßwaren                                              | 43.00–2     |
|                                                    | Schokolade                                            | 44.00–12    |
|                                                    | Erfrischungsgetränke                                  | 32.13–2     |
|                                                    | diätetische Lebensmittel                              | 49.00–8     |
| <b>Stickstoff</b>                                  |                                                       |             |
| Kjeldahl-Verfahren                                 | Milch                                                 | 01.00–10/1  |
|                                                    | Milch, wärmebehandelt                                 | 01.02–8(EG) |
|                                                    | Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert) | 26.11.03–11 |
|                                                    | Tomatenketchup                                        | 52.01.01–11 |
| Nichtproteinstickstoff                             | Milch                                                 | 01.00–10/4  |
| Proteinstickstoff                                  | Milch                                                 | 01.00–10/5  |
| Verfahren nach Dumas                               | Milch                                                 | 01.00–60    |
|                                                    | Milchprodukte                                         | 02.00–24    |
|                                                    | Käse                                                  | 03.00–27    |
|                                                    | Fleisch, Fleischerzeugnisse                           | 06.00–20    |
|                                                    | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis      | 48.01–26    |
|                                                    | Fleischerzeugnisse                                    | 07.00–68    |
|                                                    | Fleisch                                               | 06.00–20    |

**Stickstoff (Nichtprotein)**

|                    |                    |                 |
|--------------------|--------------------|-----------------|
| Kjeldahl-Verfahren | Fleischerzeugnisse | <b>07.00–41</b> |
|--------------------|--------------------|-----------------|

**Stickstoffhaltige Basen (TVB-N)**

|                               |                                   |                |
|-------------------------------|-----------------------------------|----------------|
| Titration (Referenzverfahren) | Fische                            | <b>10.00–3</b> |
|                               | Fischerzeugnisse                  | 11.00–2        |
|                               | Krusten-, Schalen- und Weichtiere | 12.00–2        |

**Stigmastadiene**

|                                       |             |                |
|---------------------------------------|-------------|----------------|
| HPLC                                  | Pflanzenöle | <b>13.04–3</b> |
| Kapillarsäulen-GC (Referenzverfahren) | Pflanzenöle | <b>13.04–2</b> |

**Stoffe, fluoreszierende**

|                           |          |                   |
|---------------------------|----------|-------------------|
| UV-Niederdruck-Quarzlampe | Paraffin | <b>57.25.07–4</b> |
|---------------------------|----------|-------------------|

**Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen)**

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

***Streptococcus agalactiae***

|                             |          |                |
|-----------------------------|----------|----------------|
| Routineverfahren (Nachweis) | Rohmilch | <b>01.01–2</b> |
|-----------------------------|----------|----------------|

**Streptomycin**

|            |       |                 |
|------------|-------|-----------------|
| HPLC-MS/MS | Niere | <b>06.00–62</b> |
|------------|-------|-----------------|

**Streptomycin/Dihydrostreptomycin**

|       |       |                 |
|-------|-------|-----------------|
| ELISA | Milch | <b>01.00–70</b> |
|-------|-------|-----------------|

**Strontium**

|         |               |                 |
|---------|---------------|-----------------|
| ICP-OES | Mineralwasser | <b>59.11–28</b> |
|---------|---------------|-----------------|

**Sucralose**

|                                   |                                                          |                  |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------|
| HPLC                              | Lebensmittel (allgemein)                                 | <b>00.00–126</b> |
| HPLC und                          | Obstkonserven                                            | 30.00–6          |
| Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze,<br>Getränkepulver | <b>32.00–4</b>   |

**Sulfatasche**

|                   |        |                    |
|-------------------|--------|--------------------|
| Veraschung 525 °C | Zucker | <b>39.00–9(EG)</b> |
|-------------------|--------|--------------------|

**Sulfit**

|                           |                          |                   |
|---------------------------|--------------------------|-------------------|
| Enzymatisches Verfahren   | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–46/2</b> |
|                           | Frischobst               | 29.00–2           |
|                           | Obstprodukte             | 30.00–1           |
|                           | Bier                     | 36.00–8           |
| Monier-Williams-Verfahren | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–46/1</b> |

|                                                         |                                                          |              |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Sulfonamide</b>                                      |                                                          |              |
| HPLC-MS/MS                                              | Milch                                                    | 01.00–85     |
| <b>Taurin</b>                                           |                                                          |              |
| <sup>1</sup> H-NMR                                      | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze,<br>Getränkepulver | 32.00–6      |
| <b>Temperatur</b>                                       |                                                          |              |
| Ambulante Messung                                       | gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel                 | 00.00–5      |
| Probenahme                                              | tiefgefrorene Lebensmittel                               | 00.00–26(EG) |
| Temperaturmessung                                       | tiefgefrorene Lebensmittel                               | 00.00–27(EG) |
| <b>17<math>\alpha</math>-Testosteron</b>                |                                                          |              |
| HPLC-MS/MS                                              | Leber Rind                                               | 06.03.01–1   |
| <b>17<math>\beta</math>-Testosteron</b>                 |                                                          |              |
| HPLC-MS/MS                                              | Leber Rind                                               | 06.03.01–1   |
| <b>Tetracycline</b>                                     |                                                          |              |
| HPLC-MS/MS                                              | Milch                                                    | 01.00–85     |
| <b><math>\Delta^9</math>-Tetrahydrocannabinol (THC)</b> |                                                          |              |
| GC/MS                                                   | Hanföl                                                   | 13.04.19–1   |
|                                                         | hanfhaltige, teeähnliche Erzeugnisse                     | 47.00–9      |
| <b>Thallium</b>                                         |                                                          |              |
| ICP-MS nach Druckaufschluss                             | Lebensmittel (allgemein)                                 | 00.00–168    |
| <b>Theobromin</b>                                       |                                                          |              |
| 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    |
| <b>Thermonuclease</b>                                   |                                                          |              |
| Nachweis mit Toluidinblau                               | Milch                                                    | 01.00–97     |
|                                                         | Milchprodukte                                            | 02.00–17     |
|                                                         | Käse                                                     | 03.00–45     |
|                                                         | Butter                                                   | 04.00–27     |
|                                                         | Speiseeis                                                | 42.00–12     |
|                                                         | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf<br>Milchbasis      | 48.01–21     |
| <b>Thiamphenicol</b>                                    |                                                          |              |
| HPLC-MS/MS                                              | Muskel                                                   | 06.00–60     |
|                                                         | Milch                                                    | 01.00–88     |
| <b>Thiram</b>                                           |                                                          |              |
| HPLC                                                    | pflanzliche Lebensmittel                                 | 00.00–60     |
| <b>Thiuramdisulfide</b>                                 |                                                          |              |
| GC                                                      | fettarme Lebensmittel                                    | 00.00–49/2   |
| Photometrisches Verfahren                               | fettarme Lebensmittel                                    | 00.00–49/1   |
| Photometrisches Verfahren<br>(Xanthogenatmethode)       | pflanzliche Lebensmittel                                 | 00.00–35     |
|                                                         | fettarme Lebensmittel                                    | 00.00–49/3   |
| <b>Tierart</b>                                          |                                                          |              |
| Allgemeine Anforderungen an Nuklein-<br>säure-Verfahren | Lebensmittel (allgemein)                                 | 00.00–194    |
| Enzymimmunologisches Verfahren<br>(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     |
|                                                         | erhitztes Muskelfleisch                                  | 06.00–29     |
|                                                         | natives Muskelfleisch                                    | 06.00–17     |
|                                                         | Fische                                                   | 11.00–6      |
| 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 |
|---------------------------|-------|----------|

**17 $\alpha$ -Trenbolon**

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

**17 $\beta$ -Trenbolon**

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

**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 (3fach konzentriert) | 26.11.03–1  |
|                                      | Zucker                                                | 39.00–3(EG) |
| Seesandmethode                       | Kaffee-Extrakte                                       | 46.03–10    |
| Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)  | Milchzuckerhaltige Schmelzkäsezubereitungen           | 03.42–3     |
| Trocknung 99 °C                      | Kondensmilcherzeugnisse                               | 02.06–1(EG) |
| Trocknung 102 °C (Referenzverfahren) | Milch                                                 | 01.00–27    |
|                                      | Milch, wärmebehandelt                                 | 01.02–5(EG) |
|                                      | Sahne                                                 | 02.05–1     |
|                                      | Käse                                                  | 03.00–9     |
|                                      | Schmelzkäse                                           | 03.42–3     |

|                                                                        |                                                                             |             |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Trockenmasse (Fortsetzung)</b>                                      |                                                                             |             |
| Trocknung 103 °C                                                       | Eier, Eiprodukte                                                            | 05.00–12    |
|                                                                        | Fleisch                                                                     | 06.00–3     |
|                                                                        | Fleischerzeugnisse                                                          | 07.00–3     |
|                                                                        | Wurstwaren                                                                  | 08.00–3     |
|                                                                        | Fische                                                                      | 10.00–23    |
|                                                                        | Fischerzeugnisse                                                            | 11.00–17    |
|                                                                        | Krusten-, Schalen- und Weichtiere,<br>sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus | 12.00–13    |
|                                                                        | Mayonnaise, emulgierte Soßen                                                | 20.01/02–3  |
|                                                                        | massive Schokolade                                                          | 44.00–3     |
| Trocknung 130 °C                                                       | Teigwaren, getrocknet                                                       | 22.02/04–4  |
|                                                                        | Teigwaren, feucht                                                           | 22.02/04–5  |
| Vakuumtrocknung 70 °C                                                  | Zucker                                                                      | 39.00–2(EG) |
| <b>Trockenmasse, fettfrei</b>                                          |                                                                             |             |
| Berechnung                                                             | Milch, wärmebehandelt                                                       | 01.02–7(EG) |
| Petrolether-Extraktion/Trocknung 102 °C                                | Butter                                                                      | 04.00–24/2  |
| Petroleumbenzin-Extraktion/<br>Trocknung 102 °C<br>(Referenzverfahren) | Margarine                                                                   | 13.05–2     |
| Routineverfahren                                                       | Halbfettmargarine                                                           | 13.06–2     |
| Zuverlässigkeit                                                        | Butter                                                                      | 04.00–16    |
|                                                                        | Milch                                                                       | 01.00–61    |
| <b>Trockenstoff, löslicher</b>                                         |                                                                             |             |
| Refraktometermethode                                                   | Konfitüren, Gelees, Marmeladen,<br>Fruchtzubereitungen                      | 41.00–1     |
| <b>Trockensubstanz</b>                                                 |                                                                             |             |
| Gravimetrisches Verfahren                                              | Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach<br>konzentriert)                    | 26.11.03–1a |
|                                                                        | Tomatenketchup                                                              | 52.01.01–1  |
| <b>Trocknungsverlust</b>                                               |                                                                             |             |
| Seesandmethode                                                         | spezielle Feine Backwaren                                                   | 18.00–23    |
| Trocknung 103 °C                                                       | Brot, Kleingebäck aus Brotteigen                                            | 17.00–1     |
|                                                                        | Feine Backwaren                                                             | 18.00–12    |
| <b>Tropanalkaloide</b>                                                 |                                                                             |             |
| LC-MS/MS                                                               | Lebensmittel (pflanzlich)                                                   | 00.00–206   |
| <b>Tryptophan</b>                                                      |                                                                             |             |
| Aminosäurenanalysator, HPLC                                            | diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)                               | 49.07–3     |
| <b>Turanose</b>                                                        |                                                                             |             |
| HPLC                                                                   | Honig                                                                       | 40.00–7     |
| <b>Ultraviolett-Absorption</b>                                         |                                                                             |             |
| Photometrisches Verfahren                                              | Fette und Öle                                                               | 13.00–25    |
| <b>Untersuchung</b>                                                    |                                                                             |             |
| Allgemeine Bestimmungen                                                | Milch, wärmebehandelt                                                       | 01.02–3(EG) |
| Allgemeine Hinweise                                                    | Mayonnaisen, emulgierte Soßen,<br>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<br>(chemisch-physikalisch)                         | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser                           | 59.00       |
| Allgemeine Hinweise<br>(mikrobiologisch)                               |                                                                             |             |
| Mahlen der Probe                                                       | Tee                                                                         | 47.00–2     |
| Probenvorbereitung                                                     | Fette und Öle                                                               | 13.00–7     |
| <b>Untersuchung von Reiskörnern</b>                                    |                                                                             |             |
| Allgemeine Anforderungen                                               | Reis                                                                        | 15.06–4     |
| Biometrische Untersuchung                                              | Reis                                                                        | 15.06–5     |
| <b>Unverseifbare Bestandteile</b>                                      |                                                                             |             |
| Diethylether-Extraktion                                                | Fette und Öle                                                               | 13.00–20    |
| Hexan-Extraktion                                                       | Fette und Öle                                                               | 13.00–19    |

|                                                        |                               |            |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|
| <b>Uran</b>                                            |                               |            |
| ICP-MS nach Druckaufschluss                            | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–168  |
| <b>Verseifungszahl</b>                                 |                               |            |
| Titration                                              | Fette und Öle                 | 13.00–18   |
| <b>Verunreinigung, flüchtige organische</b>            |                               |            |
| GC/MS                                                  | Fette und Öle                 | 13.04-4    |
| <b>Verunreinigungen, unlösliche</b>                    |                               |            |
| Trocknung 103 °C                                       | Fette und Öle                 | 13.00–3    |
| <b>Vibrio spp.</b>                                     |                               |            |
| Nachweis mit biochem./PCR-Bestätigung                  | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–190  |
| <b>Vinclozolin</b>                                     |                               |            |
| GC                                                     | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–58   |
| <b>Viskosität</b>                                      |                               |            |
| Ubbelohde-Viskosimeter                                 | Lebensmittel (flüssig)        | 00.00–196  |
| <b>Vitamin A</b>                                       |                               |            |
| HPLC                                                   | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–63/1 |
|                                                        | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–63/2 |
|                                                        | diätetische Lebensmittel      | 49.00–3    |
| <b>Vitamin B<sub>1</sub></b>                           |                               |            |
| HPLC                                                   | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–83   |
| LC-MS/MS                                               | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–195  |
| <b>Vitamin B<sub>2</sub></b>                           |                               |            |
| HPLC                                                   | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–84   |
| LC-MS/MS                                               | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–195  |
| <b>Vitamin B<sub>5</sub></b>                           |                               |            |
| LC-MS/MS                                               | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–195  |
| <b>Vitamin B<sub>6</sub></b>                           |                               |            |
| HPLC                                                   | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–97   |
| HPLC                                                   | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–130  |
| LC-MS/MS                                               | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–195  |
| <b>Vitamin C</b>                                       |                               |            |
| HPLC-UV                                                | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–171  |
| <b>Vitamin D</b>                                       |                               |            |
| HPLC                                                   | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–61   |
| <b>Vitamin D<sub>2</sub> und Vitamin D<sub>3</sub></b> |                               |            |
| HPLC                                                   | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–61   |
| <b>Vitamin E</b>                                       |                               |            |
| HPLC                                                   | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–62   |
|                                                        | Fette und Öle                 | 13.00–30   |
| <b>Vitamin H</b>                                       |                               |            |
| LC-MS/MS                                               | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–195  |
| <b>Vitamin K<sub>1</sub></b>                           |                               |            |
| HPLC                                                   | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–86   |
| <b>Wachsgehalt</b>                                     |                               |            |
| Kapillarsäulen-Gaschromatographie                      | Olivenöl und Oliventresteröle | 13.04.01–2 |
| <b>Walnuss</b>                                         |                               |            |
| Real-time PCR                                          | Lebensmittel (allgemein)      | 00.00–175  |

**Wasser**

|                                        |                       |             |
|----------------------------------------|-----------------------|-------------|
| Azeotrope Destillation                 | Gewürze               | 53.00–13    |
| Karl-Fischer-Titration                 | Milchfett-Erzeugnisse | 02.15–1     |
|                                        | Lactose               | 02.17–1     |
|                                        | Fette und Öle         | 13.00–39    |
|                                        | Röstkaffee            | 46.02–1     |
|                                        | Kaffee-Extrakt        | 46.03–5     |
| Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren | Wurstwaren            | 08.00–60    |
|                                        | Fleisch               | 06.00–64    |
|                                        | Fleischerzeugnisse    | 07.00–63    |
| Refraktometrisches Verfahren           | Honig                 | 40.00–2/1-2 |
| Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)    | Milchpulver           | 02.07–20    |
| Trocknung 102 °C                       | Milchpulver           | 02.06–2(EG) |
|                                        | Butter                | 04.00–25/1  |
| Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)   | Caseine, Caseinate    | 02.09–13    |
|                                        | Butter                | 04.00–24/1  |
| Trocknung 103 °C                       | Fleisch               | 06.00–3     |
|                                        | Fleischerzeugnisse    | 07.00–3     |
|                                        | Wurstwaren            | 08.00–3     |
|                                        | Fische                | 10.00–23    |
| Trocknung 105 °C                       | Margarine             | 13.05–1     |
|                                        | Halbfettmargarine     | 13.06–1     |
| Zuverlässigkeit                        | Käsemasse, fettfrei   | 03.00–25    |

**Wasserextrakt**

|                  |     |         |
|------------------|-----|---------|
| Trocknung 103 °C | Tee | 47.00–4 |
|------------------|-----|---------|

**Wasserunlösliche Stoffe**

|               |       |          |
|---------------|-------|----------|
| gravimetrisch | Honig | 40.00–16 |
|---------------|-------|----------|

**Wasserverteilung**

|                           |        |         |
|---------------------------|--------|---------|
| Indikatorpapier-Verfahren | Butter | 04.00–9 |
|---------------------------|--------|---------|

**Weichweizen (*Triticum aestivum*)**

|                     |                                              |          |
|---------------------|----------------------------------------------|----------|
| Droplet digital PCR | Getreideprodukte, Backvormischungen (Dinkel) | 16.00–8  |
|                     | Brote, Kleingebäcke (Dinkel)                 | 17.00–20 |

**Weizen (*Triticum* L.)**

|               |            |          |
|---------------|------------|----------|
| Real-time PCR | Wurstwaren | 08.00–66 |
|---------------|------------|----------|

**Xanthan**

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

**Xylit**

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

**Xylol-Isomeren**

|       |                          |          |
|-------|--------------------------|----------|
| GC/MS | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–24 |
|-------|--------------------------|----------|

***Yersinia enterocolitica***

|               |                          |           |
|---------------|--------------------------|-----------|
| Nachweis      | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–90  |
| Real-time PCR | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–180 |

***Yersinia pseudotuberculosis***

|               |                          |           |
|---------------|--------------------------|-----------|
| Real-time PCR | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–180 |
|---------------|--------------------------|-----------|

**Yessotoxine**

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

 **$\alpha$ -Zearalanol (Zeranol)**

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

 **$\beta$ -Zearalanol (Taleranol)**

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

**Zearalanon**

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

 **$\alpha$ -Zearalenol**

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

 **$\beta$ -Zearalenol**

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

**Zearalenon**

|                                           |                                                                 |                   |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------|
| HPLC mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis             | <b>48.02–3</b>    |
|                                           | Getreidemehle                                                   | 16.01–8           |
|                                           | Maisgrieß                                                       | 16.02–1           |
|                                           | Weizen und Roggen                                               | <b>15.01/02–2</b> |
| HPLC-FLD                                  | Speiseöl                                                        | <b>13.04–6</b>    |
| HPLC/MS                                   | Speiseöl                                                        | <b>13.04–6</b>    |
| LC-MS/MS                                  | Lebensmittel (allgemein)                                        | <b>00.00–185</b>  |
|                                           | Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder) | <b>00.00–172</b>  |
|                                           | Weizen                                                          | <b>15.01–9</b>    |
|                                           | Weizenmehl                                                      | 16.01–11          |
|                                           | Feine Backwaren aus Weizen                                      | 18.00–25          |

**Zellzahl, somatische**

|                             |          |                |
|-----------------------------|----------|----------------|
| Fluoreszenzoptische Zählung | Rohmilch | <b>01.01–1</b> |
| Mikroskopische Zählung      | Rohmilch | <b>01.01–3</b> |

**Zink**

|                             |                          |                   |
|-----------------------------|--------------------------|-------------------|
| AAS                         | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–19/2</b> |
| Druckaufschluss             | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–19/1</b> |
| ICP-MS nach Druckaufschluss | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–168</b>  |
| ICP-OES                     | Lebensmittel (allgemein) | <b>0.00–144</b>   |

**Zinn**

|                              |                          |                  |
|------------------------------|--------------------------|------------------|
| Graphitrohr- und Flammen-AAS | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–127</b> |
| ICP-MS                       | Lebensmittel (allgemein) | <b>00.00–128</b> |

**Zucker**

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

**Zucker, reduzierende**

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

**Zucker (vor und nach Inversion)**

|                      |            |                 |
|----------------------|------------|-----------------|
| Luff-Schoorl-Methode | Fruchtsaft | <b>31.00–11</b> |
|----------------------|------------|-----------------|

**Zusammensetzung, gewebliche**

|                                               |                       |                    |
|-----------------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Histologische Untersuchung (Routineverfahren) | Fleisch               | <b>06.00–13</b>    |
|                                               |                       | <b>06.00–13a/1</b> |
|                                               |                       | <b>06.00–13a/2</b> |
|                                               |                       | <b>06.00–13a/3</b> |
|                                               |                       | <b>06.00–13a/4</b> |
|                                               | Fleischerzeugnisse    | 07.00–18           |
|                                               |                       | 07.00–18a/1        |
|                                               |                       | 07.00–18a/2        |
|                                               |                       | 07.00–18a/3        |
|                                               |                       | 07.00–18a/4        |
|                                               | Wurstwaren            | 08.00–20           |
|                                               |                       | 08.00–20a/1        |
|                                               |                       | 08.00–20a/2        |
|                                               |                       | 08.00–20a/3        |
|                                               |                       | 08.00–20a/4        |
|                                               | fleischhaltige Salate | 20.04–1            |

