

## 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	= Fluoreszenzdetektion
GC	= Gaschromatographie
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
IC	= Ionenchromatographie
ICP	= Induktiv gekoppeltes Plasma
ICP-OES	= optische Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma
IRMS	= Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie
LAL-Test	= Limulus-Amöbenzellen-Lysat-Test
LC-ESI-MS/MS	= Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie
MPN	= Most Probably Number
MS	= Massenspektrometrie
NGS	= Next Generation Sequencing
NMR	= Kernspinresonanzspektrometrie
PAK	= Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe
PCR	= Polymerase Chain Reaction
RP	= Reserved Phase

### Acesulfam-K

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

### Acidität

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

### Acidität, freie

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

### Acrylamid

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

### Acrylnitril, monomeres

GC	(Prüf-)Lebensmittel	<b>00.00–4</b>
----	---------------------	----------------

### L-Äpfelsäure (L-Malat)

Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–13
	Fruchtsaft	<b>31.00–15</b>

### Aflatoxin (B<sub>1</sub>)

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>		
DC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–2</b>
HPLC	Getreide	<b>15.00–2</b>
	Schalenobst	<b>23.05–3</b>
	Säuglings- und Kindernahrung	<b>48.00–1</b>
HPLC	Säuglings- und Kleinkindernahrung	<b>48.02–2</b>
mit Immunoaffinitätssäulenreinigung		
HPLC	Haselnüsse, Erdnüsse, Pistazien, Feigen und Paprikapulver	<b>23.05–2</b>
mit Immunoaffinitätssäulenreinigung und Nachsäulenderivatisierung	Feigen	29.00–8
	Paprikapulver	53.05–2
<b>Aflatoxin M<sub>1</sub></b>		
DC (Schuller-Methode)	Milch	<b>01.00–14</b>
	Milchpulver	02.07–5
	Käse	03.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–1
DC	Milch	<b>01.00–15</b>
	Milchpulver	02.07–6
ELISA (Screening-Verfahren)	Milch	<b>01.00–34</b>
	Milchpulver	02.07–8
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 Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	<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>Aluminium</b>		
ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–157</b>
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–158</b>
<b>Allylsenfö (Allylisothiocyanat)</b>		
Photometrisches Verfahren	Speisesenf	<b>52.06–4</b>
<b>Apramycin</b>		
HPLC-MS/MS	Niere	<b>60.00–62</b>
<b>Ameisensäure</b>		
Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	<b>26.11.03–15</b>
	Tomatenketchup	52.01.01–15
<b>Amine, biogene</b>		
HPLC (Referenzverfahren)	Fische	<b>10.00–5</b>
	Fischerzeugnisse	11.00–4
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–4
<b>Amine, primäre, aromatische</b>		
Photometrisches Verfahren	Prüflebensmittel	<b>00.00–6</b>
<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 maßanalytisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–13
<b>Anabolica</b>			
GC	Fleisch		06.00–33
<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 Fischerzeugnisse		10.00–17/2 11.00–11/2
UV-Pressverfahren	Fisch Fischerzeugnisse		10.00–17/1 11.00–11/1
<b>Anisidinzahl</b>			
Photometrisches Verfahren	Fette und Öle		13.00–15
<b>Annattogetheralt</b>			
Photometrisches Verfahren	Käse		03.00–37
HPLC	Käse		03.00–38
<b>Anteile, lösliche</b>			
Lösung mit Weinsäure	Bentonit		57.13.14–1
Trocknung und Veraschung	Talkum		57.25.05–1
<b>Anthelmintika</b>			
HPLC (Routineverfahren)	Leber		06.00–52(V)
<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; Brillantschwarz-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch		01.00–11
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
TTC-Reduktionstest (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-MSIMS	Niere		06.00–62
<b>Aromastoffe</b>			
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–145

**Aromastoffe/Enantiomerenverhältnis**

GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–106</b>
-------	--------------------------	------------------

**Arsen**

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

**Arsen, anorganisches**

AAS-Hydridtechnik	Algen	<b>25.06–1</b>
	getrocknete Algen	26.30–1
	Reis	<b>15.06–2</b>

**Arsenobetain**

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

**Asche**

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

**Asche, gebundene**

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

**Asche, säureunlösliche**

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

**Asche, wasserlösliche und wasserunlösliche**

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

**Aschegehalt**

Verbrennung	Getreide, Hülsenfrüchte	<b>15.00–7</b>
-------------	-------------------------	----------------

**Aschen-Gesamtalkalität**

Titration	Gemüsesaft	26.26–16
	Fruchtsaft	<b>31.00–5</b>

**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 Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	<b>32.00–4</b>

<b>ASP-Toxin</b>			
	RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04-3</b>
<b>Auszug, wässriger</b>			
	Wasser 50 °C	Gummen, Kautschuk, natürliche Harze, Polymeren	<b>57.22.99-1</b>
	Wasser 37 °C	künstliche Harze	<b>57.12.02-1</b>
<b>Avermectine</b>			
	HPLC	Milch	01.00-81(V)
		Muskulatur und Leber	<b>06.00-54(V)</b>
		Fisch	10.00-11(V)
<b>Azaspirosäuren</b>			
	LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04-4</b>
<b>Bacillus cereus</b>			
	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 Keimzahl (MPN) und Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00-108</b>
<b>BADGE/BADGE · 2 HCl</b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00-51</b>
<b>Ballaststoffe (Gesamt)</b>			
	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
<b>Barium</b>			
	ICP-OES	Mineralwasser	<b>59.11-28</b>
<b>BEFFE</b>			
	Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	<b>08.00-60</b>
		Fleisch	06.00-64
		Fleischerzeugnisse	07.00-63
<b>Benz(a)anthracen</b>			
	GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00-160</b>
<b>Benz(b)fluoranthren</b>			
	GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00-160</b>
<b>Benzo(a)pyren</b>			
	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>
<b>Benzoessäure</b>			
	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
<b>Benzol</b>			
	GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00-24</b>
	HS-GC-MS	Erfrischungsgetränke	<b>32.00-5</b>
		Getränke	
		Babynahrung auf Gemüsebasis	<b>48.03-5</b>
<b>Bernsteinsäure</b>			
	Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	<b>05.00-2</b>
<b>Besatz</b>			
		Weizen, Hartweizen und Roggen	<b>15.01/02-4</b>

<b>Bestandteile, flüchtige</b>		
Trocknung 103 °C	Fette und Öle	13.00–16
<b>Bestandteile, polare</b>		
Säulenchromatographie	Frittierfett	13.07.12–1
<b>Beta-Agonisten</b>		
HPLC-MS/MS	Leber	06.00–71
<b>Betanin (E162)</b>		
DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–52
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
<b>Biphenyle, polychlorierte (PCB)</b>		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–12
Allgemeines	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/1
Bestimmungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/4
Extraktionsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/2
Reinigungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/3
<b>Blei</b>		
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
<b>Bleichindex</b>		
Spektrometrisches Verfahren	Palmöl	13.04–23
<b>17<math>\alpha</math>-Boldenon</b>		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>17<math>\beta</math>-Boldenon</b>		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>Bor</b>		
ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
<b>Botulinum-Toxin</b>		
Nachweis	Fleisch	06.00–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–39
	Wurstwaren	08.00–31
<b>Brechungsindex</b>		
Refraktometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–28
<b>Bromid (gesamt, anorganisch)</b>		
GC	fettarme Lebensmittel	00.00–36/1
	fettarme Lebensmittel	00.00–36/2
<b>Buttersäure</b>		
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–13
	Fett aus Feinen Backwaren	18.00–15
<b>Buttersäure (als Methylester)</b>		
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–12
	Fett aus Feinen Backwaren	18.00–19
<b>Buttersorte</b>		
Neuronale Netzwerkanalyse	Butter	04.00–23
<b>tert-Butylhydrochinon (TBHQ)</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
<b>Butylhydroxyanisol (BHA)</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
<b>Butylhydroxytoluol (BHT)</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11

**β-Blocker**

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

**Cadmium**

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

**Calcium**

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

**Campylobacter spp.**

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

**Carboxymethylcellulose**

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

**Carrageen**

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

**Casein**

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

**Catechine**

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

**β-Carotin**

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

**Cereulid**

HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–165
---------	--------------------------	-----------

**Chinolone**

HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
------------	-------	----------

**Chinoxalin**

HPLC-MS/MS	Schweineplasma	06.21.00–1
------------	----------------	------------

**Chloramphenicol**

ELISA	Milch	01.00–68
GC/MS	Muskel	06.00–61
	Milch	01.00–89
HPLC-MS/MS	Muskel	06.00–60
	Milch	01.00–88

**2-Chlorethanol**

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

**Chlorid**

Potentiometrisches Verfahren	Käse	<b>03.00–11</b>
	Schmelzkäse	03.42–4
	Sauerkraut	<b>26.04–1</b>
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	<b>26.11.03–2</b>
	Tomatenketchup	52.01.01–2
	Speisesenf	<b>52.06–3</b>
Titration	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–6</b>
	Feine Backwaren	18.00–7

**Chlormequat**

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

**Chlorogensäuren**

HPLC	Rohkaffee, Röstkaffee, Kaffee-Extrakt	<b>46.00–2</b>
------	---------------------------------------	----------------

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

HPLC	pflanzliche Fette und Öle	<b>13.03/04–3</b>
------	---------------------------	-------------------

**Chlorpropandiol (MCPD)**

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

**Cholesterin**

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

**Chrom**

AAS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–19/3</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>

**Chromatographische Prüfung**

Papierchromatographie	Betanin (E 162)	<b>57.09.08–1</b>
	Karmin (E 120)	<b>57.09.21–1</b>
Säulenchromatographie	E 160b Annatto, Bixin und Norbixin	<b>57.09.04–1</b>
	Carotin (E 160)	<b>57.09.12–1</b>

**Chrysen**

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

**Ciprofloxacin**

HPLC	Milch	<b>01.00–69(V)</b>
------	-------	--------------------

**Citronensäure (Citrat)**

Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–13</b>
	Wurstwaren	08.00–15
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	<b>26.11.03–5</b>
	Gemüsesaft	26.26–12
	Fruchtsaft	<b>31.00–14</b>
	Tomatenketchup	52.01.01–5
	Milch und Milcherzeugnisse	<b>01.00–86</b>
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	<b>32.00–6</b>

**Clostridien, sulfitreduzierende**

Plattengussverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	<b>06.00–39</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–51
	Wurstwaren	08.00–43



<b><i>Clostridium botulinum</i></b>			
Nachweis	Fleisch		<b>06.00–26</b>
	Fleischerzeugnisse		07.00–39
	Wurstwaren		08.00–31
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>			
Koloniezählverfahren	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–57</b>
<b>Cobalt</b>			
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–168</b>
<b>Coffein</b>			
HPLC	Feine Backwaren		<b>18.00–16</b>
	Kakao		45.00–1
	Kaffee, Kaffee-Erzeugnisse		<b>46.00–3</b>
	Tee		<b>47.00–6</b>
	Tee-Extrakte		<b>47.05–1</b>
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke		<b>47.08–1/2</b>
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke		<b>47.08–1/1</b>
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		<b>32.00–6</b>
<b><i>Cronobacter</i> spp.</b>			
	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–166</b>
<b>Cryptosporidium</b>			
Zählung	Blattgemüse		<b>25.01–1</b>
	Beeren		29.00–10
<b>Cumarin</b>			
HPLC-DAD, LC-MS/MS	Zimthaltige Lebensmittel		<b>00.00–134</b>
	Zimt		53.03.02–1
<b>Cyanursäure</b>			
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–163
<b>Cyclohexansulfamidsäure</b>			
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		<b>32.00–4</b>
<b>Cyclohexylamin</b>			
GC	Natriumcyclamat		<b>57.22.01–1</b>
<b>Daminozid</b>			
GC	Äpfel, Apfelprodukte		<b>29.00–7</b>
<b>Deoxynivalenol</b>			
HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion	Getreide und Getreideerzeugnisse		<b>15.00–9</b>
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis		48.02–4
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
<b>Deoxynivalenol, acetylierte Derivate (3-Acetyl- und 15-Acetyl-Deoxynivalenol)</b>			
LC-MS/MS	Weizen		<b>15.01–9</b>
	Weizenmehl		16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen		18.00–25
<b>Dextrine</b>			
Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)		<b>57.05.01–3</b>
<b>Dextroseäquivalent</b>			
Lane-Eynon-Methode	Zucker		<b>39.00–8(EG)</b>
<b>1,2- und 1,3-Diacylglycerole</b>			
GC nach Silylierung	Fette und Öle		<b>13.00–44</b>
<b>Diastase-Aktivität</b>			
Photometrisches Verfahren	Honig		<b>40.00–1</b>
<b>3,5-Dichloranilin (Vinclozolin-Metabolit)</b>			
GC	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–58</b>

<b>Dichlormethan</b>			
Headspace-Gaschromatographie	Rohkaffee entcaffeinert		<b>46.01–4</b>
<b>Dichte</b>			
Aräometer-Verfahren	Milch		<b>01.00–28</b>
	Buttermilch (Hitzeserum)		<b>02.04–1</b>
Aräometer-Verfahren (Referenzverfahren)	Milch, wärmebehandelt		<b>01.02–10(EG)</b>
<b>Dichte, relative</b>			
Biegeschwinger-Verfahren	Bier, Bierwürze		<b>36.00–3a</b>
Pyknometer-Verfahren	Gemüsesaft		26.26–3
	Fruchtsaft		<b>31.00–1</b>
	Bier, Bierwürze		<b>36.00–3</b>
<b>Dickungsmittel, natürliche</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–13</b>
<b>Dicyclohexylamin</b>			
GC			
<b>Dienestrol</b>			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		<b>06.03.01–1</b>
<b>Diethylstilbestrol</b>			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		<b>06.03.01–1</b>
<b>Diglyceride</b>			
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle		<b>13.00–24</b>
<b>Dihydrostreptomycin</b>			
HPLC-MS/MS	Niere		<b>06.00–62</b>
<b>2,4-Dimethylanilin (Amitraz-Metabolit)</b>			
GC	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–58</b>
<b>1,1-Dimethylhydrazin</b>			
GC	Äpfel, Apfelprodukte		<b>29.00–7</b>
<b>Dithiocarbamate</b>			
GC	fettarme Lebensmittel		<b>00.00–49/2</b>
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel		<b>00.00–49/1</b>
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel		<b>00.00–35</b>
	fettarme Lebensmittel		<b>00.00–49/3</b>
<b>DNA</b>			
Extraktion	Lecithin (Soja)		<b>57.06.01–3</b>
Präparation	Honig		<b>40.00–14</b>
	Maisstärke		<b>16.04.03–1</b>
<b>DNA-Sequenz, Aprikose</b>			
Real-time PCR	Marzipan-Rohmassen		<b>43.16–2</b>
<b>DNA-Sequenz, Cashew</b>			
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–175</b>
<b>DNA-Sequenz, Erdnuss</b>			
Real-time PCR	Schokolade		<b>44.00–11</b>
	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–169</b>
			<b>00.00–175</b>
<b>DNA-Sequenz, Fisch</b>			
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–167</b>
<b>DNA-Sequenz, Haselnuss</b>			
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–175</b>
	Schokolade		<b>44.00–8</b>
<b>DNA-Sequenz, Kammuschel</b>			
Real-time PCR	Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse		<b>12.03/04–6</b>
<b>DNA-Sequenz, Lupine</b>			
PCR-Nachweis	Brühwurst		<b>08.00–58(V)</b>
Multiplex real-time PCR	Feine Backwaren		<b>18.00–22</b>
	Soßenpulver		14.02–5
<b>DNA-Sequenz, Mandel</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>DNA-Sequenz, Paranuss</b>			
Real-time PCR	Feine Backwaren		<b>18.00–21</b> <b>18.00–22</b>
	Soßenpulver		14.02–4 14.02–5
<b>DNA-Sequenzen, Pferd</b>			
PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse	Fleischerzeugnisse		<b>06.26/27–2</b>
<b>DNA-Sequenz, Reh</b>			
Real-time PCR	Fleisch, Fleischerzeugnisse		<b>06.00–69</b>
<b>DNA-Sequenz, Säugetiere und Geflügel</b>			
NGS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–184</b>
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–170</b>
<b>DNA-Sequenz, Säugetiere und Vögel</b>			
DNA-Barcoding	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–173</b>
<b>DNA-Sequenz, Sellerie</b>			
Real-time PCR	Brühwurst		<b>08.00–56</b>
<b>DNA-Sequenz, Sesam</b>			
Real-time PCR	Feine Backwaren		<b>18.00–19</b> <b>18.00–22</b>
	Soßenpulver		14.02–2 14.02–5
<b>DNA-Sequenz, Walnuss</b>			
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–175</b>
<b>Dodecylgallat (DG)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–11</b>
<b>Domoinsäure</b>			
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse Fisch		<b>12.03/04–3</b> 10.00–13
<b>DSP-Toxine</b>			
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		<b>12.03/04–4</b>
RP-HPLC-MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		<b>12.03/04–2</b>
<b>Dulcin</b>			
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		<b>32.00–4</b>
<b>D-Milchsäure (D-Lactat)</b>			
Reflektometrisches Verfahren	Milch Milchprodukte		<b>01.00–26/2</b> 02.00–16/2
Enzymatisches Verfahren	Milch		<b>00.00–26/1</b>
<b>Eisen</b>			
AAS	Lebensmittel (allgemein) Fette und Öle		<b>00.00–19/2</b> <b>13.00–11</b>
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–19/1</b>
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein) Mineralwasser		<b>00.00–144</b> <b>59.11–28</b>
Photometrisches Verfahren	diätetische Lebensmittel natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		<b>9.00–2</b> <b>59.11–17</b>
<b>Eiweiß</b>			
Berechnung	Milch, wärmebehandelt		<b>01.02–9(EG)</b>
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch		<b>01.01–8</b>
<b>Eiweiß (Protein)</b>			
Kjeldahl-Verfahren	Margarine Halbfettmargarine		<b>13.05–6</b> 13.06–6
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch		<b>01.00–78</b>
<b>Elemente</b>			
Allgemeines	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–19/E</b>
Druckaufschluss			<b>00.00–19/1</b>
<b>Enrofloxacin</b>			
HPLC	Milch		<b>01.00–69(V)</b>

**Enterobacteriaceae**

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

**Enterococcus faecalis/faecium**

Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	<b>06.00–32</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–46
	Wurstwaren	08.00–35

**Erdalkalien**

Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat	<b>57.20.09–1</b>
------------	-------------------------	-------------------

**Erdnuss-Kontaminationen**

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

**Ergotalkaloide**

HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer basischen Aluminiumoxid-Festphase	Roggen und Weizen	<b>15.01/02–5</b>
HPLC-MS/MS	Getreidemehl	<b>16.01–10</b>
	Brot und Backwaren	17.00–19
	Backwaren	18.00–24

**Eruksäure**

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

**Escherichia coli**

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

**Escherichia coli, kommensal**

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

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

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

**Escherichia coli O157**

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

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

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

**Escherichia coli (VTEC)**

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

**Essigsäure (Acetat)**

Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–14
	Wurstwaren	08.00–16
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–16
	Tomatenketchup	52.01.01–16

**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, Getränkepulver	32.00–6
Pyknometer-Verfahren (Referenzmethoden)	Alkohol, alkoholhaltige Erzeugnisse	37.00–1

**Etephon**

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

**Ethoxyquin (EMQ)**

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

**Ethylcarbammat**

GC-MS	Steinobstbrände, Obstbrände und andere Spirituose	37.00–2
-------	---	---------

**Ethylenoxid**

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

**Extrahieren**

Soxhlet-Verfahren	Polyethylenwachsoxidate	57.12.10–1
-------------------	-------------------------	------------

**Extraktanteil, wasserlöslicher**

Trocknung 103 °C	Röstkaffee	46.02–2
------------------	------------	---------

**Fallzahl**

nach Hagberg-Perten	Weizen und Roggen	15.01/02–3
---------------------	-------------------	------------

**Fäkalstreptokokken**

Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–2
------------------------------	---	---------

**Farbstoffe**

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

**Farbstoffe, wasserlösliche**

DC (Nachweis)	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–14
	Tomatenketchup	52.01.01–14

**Festanteil**

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

**Fett**

Berechnung	Butter	04.00–24/3
Butyrometrisches Verfahren (Allgemeine Anleitung)	Milch	01.00–74/1
Butyrometrisches Verfahren (Produktspezifische Anforderungen)	Milch	01.00–74/2
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch	01.01–8
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch	01.00–78

## Fett (Fortsetzung)

Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	<b>08.00–60</b>
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Röse-Gottlieb-Verfahren (Gravimetrisches Verfahren)	Milch	<b>01.00–9</b>
	entrahmte Milch, Molke, Buttermilch	<b>01.00–38</b>
	Milch, wärmebehandelt	<b>01.02–6(EG)</b>
	Milchprodukte	02.00–7
	Sahne	<b>02.05–2</b>
	Kondensmilcherzeugnisse	<b>02.06–3(EG)</b>
		<b>02.06–12</b>
	Milchpulver	<b>02.06–4(EG)</b>
	Trockenmilcherzeugnisse	<b>02.07–15</b>
	Molkenkäse	<b>03.33–1</b>
	Speiseeis	<b>42.00–13</b>
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	<b>48.01–27</b>
Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren	Käse	<b>03.00–42</b>
	Schmelzkäse	03.42–2
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–15
Soxhlet-Verfahren	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>
	Speisesenf	52.06–2
Weibull-Verfahren	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
Weibull-Stoldt-Verfahren	Fleisch	<b>06.00–6</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–6
	Wurstwaren	08.00–6
<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</b>		
Destillation	Fette und Öle	<b>13.00–2</b>
<b>Fettsäuren, freie</b>		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	<b>13.00–24</b>
<b>Fettsäuremethylester</b>		
GC	Fette und Öle	<b>13.00–26</b>
Herstellung	Fette und Öle	<b>13.00–27</b>
		<b>13.00–27/2</b>
Herstellung mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)	Fette und Öle	<b>13.00–27/3</b>
<b>Fettsäurezusammensetzung</b>		
DC und GC	Fette und Öle	<b>13.00–29</b>
<b>trans-Fettsäure-Isomere</b>		
GC	pflanzliche Fette und Öle	<b>13.03/04–2</b>

<b>Feuchtegehalt</b>			
	Nahinfrarot-Spektroskopie	Weizen	15.01–8
		Gerste	15.03–2
	Referenzverfahren	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–6
	Trocknung 130 bis 133 °C		16.02–2
<b>Feuchtgluten</b>			
	Manuelle Methode	Weizen	15.01–4
	Mechanisches Verfahren	Weizen und Weizenmehl	15.01–5
<b>Feuchtigkeit</b>			
	Trocknung 103 °C	Fette und Öle	13.00–16
	Trocknung 130 bis 133 °C	Getreidemehl	16.01–1
		Getreideschrot	16.03–1
<b>Florfenicol</b>			
	HPLC-MS/MS	Muskel	06.00–60
		Milch	01.00–88
<b>Florfenicolamin</b>			
	HPLC-MS/MS	Muskel	06.00–60
		Milch	01.00–88
<b>Fluorid</b>			
	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
<b>Folat</b>			
	Mikrobiologisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–87
<b>Formolzahl</b>			
	Titration	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–12
		Gemüsesaft	26.26–8
		Fruchtsaft	31.00–8
		Tomatenketchup	52.01.01–12
<b>Fructose</b>			
	Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	05.00–10
		Gemüsesaft	26.26–11
		Fruchtsaft	31.00–12
		Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
		Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–1
	HPAEC-PAD	Lebensmittel (fructosearm/-frei)	00.00–174
	HPLC	Honig	40.00–7
	<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
<b>Fumonisin (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>)</b>			
	HPLC mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung	Mais	15.05–3
	LC-MS/MS	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis	48.02–5
		Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172
<b>Furan</b>			
	Headspace-GC/MS	Kaffee	46.00-4
<b>Galactose</b>			
	Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–17
		Milchprodukte	02.00–9
		Fleischerzeugnisse	07.00–23
		Wurstwaren	08.00–24
<b>Gefrierpunkt</b>			
	Thermistor-Kryoskop-Verfahren	Milch	01.00–29
<b>Gelatine</b>			
	Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–2
<b>Gelbe Pigmente</b>			
	Photometrisches Verfahren	Hartweizenmehl, Hartweizengrieß	16.01–3
<b>Gentamicin</b>			
	HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
<b>Gentechnisch modifizierte Organismen</b>			
	Anforderungen und Definitionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–121
	Nukleinsäureextraktion	Lebensmittel (allgemein)	00.00–119
	Probenahmestrategien	Lebensmittel (allgemein)	00.00–117

Gentechnisch modifizierte Organismen (Fortsetzung)		
Proteinverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–120
Qualitative, nukleinsäurebasierte Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–118
<b>Gentechnische Veränderung</b>		
Multiplex real-time PCR, <i>AgroBorder</i> - und <i>P-CsVMV-pat</i> -Sequenzen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–176
PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–31
	Joghurt	02.02–4
	Rohwurst	08.00–44
	Fische (lachsähnliche)	10.07–1
	Mais	15.05–1
	Sojabohnen	23.01.22–1
	Kartoffeln	24.01–1
	Tomaten	25.03.01–1
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 $\alpha$ -Nachweisverfahren	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, <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
<b>Gesamt-Phenolgehalt</b>		
Colorimetrisches Verfahren	Tee	13.00–31
<b>Gesamtsterin</b>		
Enzymatisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–41
<b>Giardia</b>		
Zählung	Blattgemüse	25.01–1
	Beeren	29.00–10
<b>Gliadin</b>		
Gegenstromelektrophorese	Lebensmittel (allgemein)	00.00–30
<b>Gliafaserprotein, saures</b>		
Enzymimmunologischer Nachweis	Fleisch	06.00–53
	Fleischerzeugnisse	07.00–58
	Wurstwaren	08.00–54
<b>D-Gluconsäure (D-Gluconat)</b>		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–63
	Milchprodukte	02.00–25
	Käse	03.00–28
	Fleischerzeugnisse	07.00–16
	Wurstwaren	08.00–18
<b>Glucose</b>		
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–12
	Käse	03.00–12
	Eier, Eiprodukte	05.00–10
	Fleischerzeugnisse	07.00–22
	Wurstwaren	08.00–23
	Gemüsesaft	26.26–11
	Fruchtsaft	31.00–12
	Speiseeis	42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–1



Glucose (Fortsetzung)			
HPLC	Honig		<b>40.00–7</b>
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		<b>32.00–6</b>
<b>Glucose</b> (Stärke)			
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		<b>07.00–33</b> <b>07.00–33a</b>
<b>Glutaminsäure</b>			
HPLC-Verfahren	Fleischerzeugnisse		<b>07.00–59</b>
<b>L-Glutaminsäure</b> (L-Glutamat)			
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		<b>07.00–17</b>
	Wurstwaren		08.00–19
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve		<b>26.11.03–9</b>
	Tomatenketchup		52.01.01–9
<b>Gluten</b>			
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>
<b>Glycerin</b>			
Enzymatisches Verfahren	Honig		<b>40.00–13</b>
<b>2-Glycerylmonopalminat</b>			
Kapillargaschromatographie nach Silylierung	Olivenöl und Oliventresteröl		<b>13.04.01–1</b>
<b>Glycidol</b>			
GC/MS	pflanzliche Öle		<b>13.04–8/2</b> <b>13.04–8/4</b>
<b>Glycyrrhizin</b>			
HPLC	Lakritzerzeugnisse		<b>43.08–1</b>
<b>Glykolat</b>			
Photometrisches Verfahren	Carboxymethylcellulose (E 466)		<b>57.05.04–1</b>
<b>Gummi arabicum</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–13</b>
<b>Guar</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–13</b>
<b>Halogenessigsäuren</b>			
GC	Bier		<b>36.00–10</b>
<b>Halogenkohlenwasserstoffe, niedrigsiedende</b>			
GC	Milch		<b>01.00–35</b>
	Hühnereier		<b>05.01–1</b>
	Speiseöle		<b>13.04–1</b>
<b>Härte</b>			
Mechanische Messung	Butter		<b>04.00–14</b>
<b>Harnstoff</b>			
Photometrisches Verfahren	Fleisch		<b>06.00–14</b>
	Fleischerzeugnisse		07.00–19
	Wurstwaren		08.00–21
	Milch		<b>01.00–93</b>
<b>Haselnuss-Protein</b>			
Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme		<b>40.06.04–1</b>
ELISA (Mikrotiterplatten)	Schokolade und Schokoladenwaren		<b>44.00–7</b>
<b>Hefen</b>			
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch		<b>01.00–37</b>
	Milchprodukte		02.00–10
	Trockenmilcherzeugnisse		02.07–7
	Frischkäse		03.23–1
	Käsezubereitungen		03.34–1
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen		20.01–7
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–15

**Hemmstoffe**

Agar-Diffusions-Verfahren; Blättchentest (Nachweis)	Milch	<b>01.00–6</b>
Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis Sammelmilch	48.01–17 <b>01.01–5</b>

**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
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	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>

**Hesperidin**

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

**D-3-Hydroxybuttersäure**

Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–2</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 Winkler)	Honig	<b>40.00–10/1</b>
Photometrisches Verfahren (nach White)	Honig	<b>40.00–10/2</b>

**Hydroxyprolin**

Photometrisches Verfahren	Fleisch	<b>06.00–8</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–8
	Wurstwaren	08.00–8

**Hygienestatus**

ATP-Messung, Biolumineszenz	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–131</b>
-----------------------------	--------------------------	------------------

**Indol**

HPLC	Krebstiere, Krebstiererzeugnisse	<b>12.01–2</b>
------	----------------------------------	----------------

**Inulin**

Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–94
-------------------------	--------------------------	----------

**D-Isocitronensäure**

Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–9 31.00–9
-------------------------	--------------------------	--------------------

**Isomalt**

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

**Isomaltulose**

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

**Isotopenverteilung**

<sup>14</sup> C-Flüssigszintillationszählung	Ethanol	34.11–1
<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>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 natürliche Hartparaffine	57.12–2 25.07–5
-----------	---	--------------------

**Jodzahl**

Titration	Fette und Öle	13.00–10
-----------	---------------	----------

**Johannisbrotkernmehl**

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

**Kakaobutter-Äquivalente**

HR-GC (Nachweis)	Kakaobutter Schokolade	13.03.06–1 44.00–9
HR-GC (Quantifizierung)	Kakaobutter Schokolade	13.03.06–2 44.00–10

**Kalibrierung**

Pflanzenschutzmittelrückstände und organische Kontaminanten	00.00–137
--	-----------

**Kalium**

AAS	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–10 31.00–10
AAS und Flammenphotometrie	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–10a
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein) Mineralwasser	00.00–144 59.11–28

**Kanamycin**

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

**Karaya-Gummi**

Nachweis mit Salzsäure	Traganth (E 413)	57.05.13–1
------------------------	------------------	------------

**Karminsäure (E120)**

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

**Keime, coliforme**

Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–1
Verfahren mit festem Nährboden	Milch Milchprodukte Käse Butter Lactose Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–3 02.00–3 03.00–3 04.00–3 39.05.02–3 42.00–7 48.01–9

## Keime, coliforme (Fortsetzung)

Verfahren mit flüssigem Nährmedium	Milch	<b>01.00–2</b>
	Milchprodukte	02.00–2
	Käse	03.00–2
	Butter	04.00–2
	Lactose	39.05.02–2
	Speiseeis	42.00–6
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–8

**Keimzahl (bei 30 °C)**

Ausstrichverfahren	Speiseeis	<b>42.00–3</b>
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–14
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
	Speiseeis	<b>42.00–2</b>
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–13
Spatelverfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–88/1</b>

**Keimzahl**

Durchflusszytometrische Zählung	Rohmilch	<b>01.01–7</b>
Fluoreszenzmikroskopische Zählung	Rohmilch	<b>01.01–6</b>

**Keimzahl, aerobe (bei 30 °C)**

Spatel- und Plattengussverfahren (Referenzverfahren)	Eier, Eiprodukte	05.00–6
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–5
	Eier, Eiprodukte	05.00–7
Tropfplattenverfahren	Fleisch	<b>06.00–19</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–30
	Wurstwaren	08.00–38
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, Kalte Fertigsoßen	20.01–4
Impedanzverfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–99</b>
<b>Kochsalz (Natriumchlorid)</b>		
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>
-----------------------------	--------------------	-----------------

**Kohlenmonoxid**

Farbvergleich	Kohlendioxid (E 290)	<b>57.24.02–2</b>
---------------	----------------------	-------------------

**Kollagenabbauprodukte**

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

**Koloniezahl**

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

<b>Konservierungsstoffe</b>			
HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9	
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10	
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–162	
	Mayonnaise, Mayonnaiseerzeugnisse	20.01–1	
	Bier	36.00–9	
<b>Konventionelle volumenbezogene Masse</b>			
	Fette und Öle	13.00–47	
<b>Korngröße</b>			
Luftstrahlsieb-Verfahren	Röstkaffee	46.02–7	
<b>Kortikosteroid-Rückstände</b>			
HPLC-MS/MS	Fleisch	06.00–65	
<b>Kupfer</b>			
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	
<b>Lactit</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59	
<b><math>\beta</math>-Laktoglobulin</b>			
HPLC	Milch	01.00–65	
<b>Lactose</b>			
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	
<b>Lactulose</b>			
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–31	
<b>Lebensmittelallergene</b>			
Allgemeine Betrachtungen zum Nachweis mit molekularbiologischen Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–151	
<b>Lebensmittelfarbstoffe</b>			
DC und Spektralphotometrie (Nachweis)	oberflächenbehandelte Räucherwaren	07.00–10	
	oberflächenbehandelte Brühwürste und Räucherwaren	08.00–12	
<b>Leitfähigkeit, elektrische</b>			
Widerstandmessung	Honig	40.00–5	
<b>Lincosamide</b>			
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85	
LC-MS/MS	Niere	06.00–57(V)	
	Milch	01.00–84(V)	
<b>Lipide</b>			
Heißextraktion	Eier, Eiprodukte	05.00–14	
<b>Lipopolysaccharide</b>			
Limulus-Mikrotiter-Test	Milch	01.02–1	
	Flüssigei, Eiprodukte	05.00–3	
Limulus-Röhrchentest	Milch	01.02–2	
<b>Listeria monocytogenes</b>			
Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–32	
NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183	
PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–95(V)	
Real-time PCR-Verfahren	Käse	03.00–40	
Zählung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–22	

<b>Litergewicht in Luft</b>	Tierische und pflanzliche Fette und Öle	<b>13.00–47</b>
<b>Lumiflavin</b>		
Farbvergleich	Riboflavin (E 101)	<b>57.27.14–1</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>		
Enzymatisches Verfahren	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	<b>48.02.07–2</b>
HPLC	Honig	<b>40.00–7</b>
<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 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>
Trocknung bei 95 °C	Kaffee-Extrakt	<b>46.03–9</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	Röstkaffee	<b>46.02–4</b>
<b>N-Methylcarbammat</b>		
HPLC	Gemüse	25.00–4
	Frischobst	<b>29.00–6</b>
HPLC mit Reinigung auf einer Kieselgur-Säule	Lebensmittel (fettarm)	00.00–156/2

<b>17<math>\alpha</math>-Methyltestosteron</b>		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	<b>06.03.01–1</b>
<b>Mikrobielle Transglutaminase</b>		
HPLC-MS/MS (Nachweis)	Fleisch	<b>06.00–70</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–69
<b>Mikrobiologische Untersuchungen</b>		
Anforderungen und Leitlinien	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–123</b>
<b>Mikroorganismen</b>		
Allgemeine Anforderungen und Begriffe zum Nachweis mit real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–139</b>
Anforderungen an Probenvorbereitung für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–109</b>
Anforderungen an Amplifikation für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–110</b>
Anforderungen für PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–45</b>
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–53</b>
Leistungsmerkmale zum Nachweis und quantitativen Bestimmung mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–138</b>
Temperaturleistungsprüfung für Thermocycler für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–177</b>
<b>Mikroorganismen, säurebildende und nichtsäurebildende</b>		
Gussverfahren	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	<b>48.01–7</b>
<b>Milcheiweiß, aufgeschlossenes</b>		
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	07.00–43
	Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	<b>08.00–10</b>
<b>Milchsäure (Lactat)</b>		
GC	Feine Backwaren aus Biskuitmasse	18.02–1
	Eierteigwaren	<b>22.02/04–2</b>
Kolorimetrisches Verfahren	Milchpulver	<b>02.06–6(EG)</b>
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	<b>32.00–6</b>
<b>D-Milchsäure (D-Lactat)</b>		
Enzymatisches Verfahren	Milch	<b>01.00–26</b>
	Milchprodukte	02.00–16
	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–15</b>
	Wurstwaren	08.00–17
<b>L-Milchsäure (L-Lactat)</b>		
Enzymatisches Verfahren	Milch	<b>01.00–26/1</b>
	Milchprodukte	02.00–16
	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–2</b>
	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–15</b>
	Wurstwaren	08.00–17
Reflektometrisches Verfahren	Milch	<b>01.00–26/2</b>
	Milchprodukte	02.00–16/2
<b>Milchsäurebakterien</b>		
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	<b>06.00–35</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–49
	Wurstwaren	08.00–41
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	<b>20.01–10</b>
<b>Mineralöl-Kohlenwasserstoffe</b>		
Gesättigte (MOSH) und aromatische (MOAH)	Pflanzliche Öle	<b>13.04–7</b>
Online HPLC-GC-FID	Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle	
<b>Molkenprotein</b>		
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

<b>Molkenprotein (Fortsetzung)</b>		
Derivativspektroskopisches Verfahren	Milch	<b>01.00–75</b>
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–14
	Caseinate	02.09–9
	Speisequark	03.23–4
Elektroimmundiffusion nach Laurell	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
Polarographisches Verfahren	Milch	<b>01.00–40</b>
	Milchprodukte	02.00–19
	Käse	03.00–18
<b>Molybdän</b>		
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>
<b>3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)</b>		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–104</b>
	Speisewürzen (Sojasaucen)	<b>52.02–1</b>
<b>Monoglyceride</b>		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	<b>13.00–24</b>
<b>Monoacylglycerine, Diacylglycerine, Triacylglycerine und Glycerine</b>		
HPSEC	Fette und Öle	<b>13.00–35</b>
<b>Muskelfleisch</b>		
Präparativ-gravimetrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse (Gulasch(-Konserven))	07.00–47
<b>Muskeltrockensubstanz</b>		
Auskochverfahren	Corned Beef	07.03/05–1
<b>Mykotoxine</b>		
<b>T-2- und HT-2-Toxin</b>		
HPLC-MS/MS nach Reinigung an einer Festphase	Hafer und Hafererzeugnisse	<b>15.04–1</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
<b>Nährmedien</b>		
Vorbereitung, Herstellung, Leistungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–161</b>
<b>Naringin</b>		
HPLC	Gemüsesaft	26.26–20
	Fruchtsaft	<b>31.00–19</b>
<b>Natamycin</b>		
Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren	Käserinde	03.00–41/1
HPLC	Käse, Käserinde, Schmelzkäse	03.00–41/2
<b>Natrium</b>		
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>
<b>Natriumalginat</b>		
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 Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	<b>32.00–4</b>

**Neomycin**

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

**Neotam**

HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	<b>32.00–4</b>
---	----------------------------	----------------

**Niacin**

<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	<b>32.00–6</b>
--------------------	--	----------------

**Nickel**

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

**Nitrat**

Durchflußverfahren nach Cadmiumreduktion	Frischgemüse	25.00–2
	Gemüseerzeugnisse	<b>26.00–2</b>
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch	<b>01.00–79/3</b>
	Milchprodukte	02.00–30
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–19
	Käse	03.00–33
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–29
Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch	<b>01.00–79/1</b>
	Milchprodukte	02.00–32
	Magermilchpulver	02.07–17
	Molkenpulver	02.08–3
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–10
	Käse	03.00–32
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	<b>02.00–29</b>
	Käse	03.00–35
	Wurstwaren	<b>08.00–14</b>
	Gemüsesäfte	<b>26.26–2</b>
	Gemüsebrei für Säuglinge und Kleinkinder	<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
	Gemüsebrei, Komplettmahlzeit für Säuglinge und Kleinkinder	<b>48.03–3</b>
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–61</b>
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–12</b>
Probenahmeverfahren	Frischgemüse	25.00–3

<b>Nitrat (Fortsetzung)</b>		
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–60</b>
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	02.00–18
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
	Käse	03.00–16
<b>Nitrit</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
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
	Käse	03.00–32
Enzymatisches Verfahren	Käse	03.00–35
	Wurstwaren	<b>08.00–14</b>
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–61</b>
Kaliumpermanganat-Jodidverfahren	Nitritpökelsalz	<b>56.01.04–1</b>
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–12</b>
	Mineralwasser	<b>59.11–27</b>
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–60</b>
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
<b>Nitrit-Ionen</b>		
Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.11–22</b>
<b>Nitroimidazole</b>		
HPLC-MS/MS	Muskel, Plasma	<b>06.00–63</b>
<b>Nitrosamine</b>		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–17
	Bier	<b>36.00–6</b>
<b>Nivalenol</b>		
LC-MS/MS	Weizen	<b>15.01–9</b>
	Weizenmehl	16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25
<b>Nordihydroguajaretsäure (NDGA)</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–11</b>
<b>Noroviren</b>		
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
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–7

<b>17<math>\alpha</math>-Nortestosteron</b>			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		<b>06.03.01–1</b>
<b>17<math>\beta</math>-Nortestosteron</b>			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		<b>06.03.01–1</b>
<b>NSAID</b>			
HPLC-MS/MS	Milch		<b>01.00–91</b>
<b>Ochratoxin A</b>			
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 Immunoaffinitätsäulen- 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 auf Getreidebasis		<b>48.02–1</b>
LC-MS/MS	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)		<b>00.00–172</b>
<b>Octylgallat (OG)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–11</b>
<b>Okadasäure</b>			
HPLC (Referenzverfahren)	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		<b>12.03/04–2</b>
<b>Öl, ätherisches</b>			
Wasserdampfdestillation	Gewürze, würzende Zutaten, Kräuter		<b>53.00–10</b>
<b>Organoquecksilber-Verbindungen</b>			
Feststoffquecksilberbestimmung	Fische		<b>10.00–15</b>
	Meeresfrüchte		12.00–7
<b>Organozinn-Verbindungen</b>			
GC	Fische, Muscheln		<b>10.00–9</b>
<b>Orotsäure</b>			
Photometrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–11
	Feine Backwaren		<b>18.00–3</b>
<b>Oxidationsstabilität</b>			
Leitfähigkeit	Fette und Öle		<b>13.00–38</b>
<b>Papain</b>			
ELISA (Routineverfahren)	Bier		<b>36.00–7</b>
<b>Paralytic Shellfish Poisoning (PSP)-Toxin</b>			
HPLC	Muscheltiere und Muschelerzeugnisse		<b>12.03/04–1</b>
<b>Paromomycin (Paromycin, Aminosidin)</b>			
HPLC-MS/MS	Niere		<b>06.00–62</b>
<b>Patulin</b>			
HPLC mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	Apfelsaft		<b>31.00–20</b>
	Apfelpüree		30.00–4
	Säuglings- und Kleinkindernahrung		<b>48.03–2</b>
<b>Pectenotoxine</b>			
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		<b>12.03/04–4</b>
<b>Pektin</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–13</b>
<b>Penicilline</b>			
Kapillar-GC	Milch		<b>01.01/02–2(V)</b>
<b>Peroxidzahl</b>			
Iodometrische Titration	Fette und Öle		<b>13.00–37</b>
	Fette und Öle		<b>13.00–40</b>

**Pestizide**

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

**Pflanzenschutzmittelrückstände**

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

**Phomopsin A**

HPLC-MS/MS	Lupinensamen	<b>23.01–4</b>
	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- 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>
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–9
	Wurstwaren	08.00–9
	Gemüsesaft	26.26–6
	Fruchtsaft	<b>31.00–6</b>
	Spektralphotometrisches Verfahren	Milch
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 Tafelwasser	<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	
	Margarine	<b>13.06–5</b>	
	Halbfettmargarine	13.06–5	
	Elektrometrisches Verfahren	Mayonnaise, emulgierte Soßen	<b>20.01/02–1</b>
		Sauerkraut, Sauerkonserven	<b>26.04–3</b>
Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve		<b>26.11.03–3</b>	
Gemüsesaft		<b>26.26–4</b>	
Fruchtsaft		<b>31.00–2</b>	
Elektrometrisches Verfahren	Bier	<b>36.00–2</b>	
	Röstkaffee	<b>46.02–3</b>	
	Kaffee-Extrakt	<b>46.03–4</b>	
	Tomatenketchup	52.01.01–3	
Essig	52.04–1		

**Piperin**

HPLC	Pfeffer	<b>53.05–1</b>
------	---------	----------------

**Polarisation**

Polarimeter- bzw. Saccharimeter-Verfahren	Zucker	<b>39.00–10(EG)</b>
---	--------	---------------------

**Pollenhäufigkeit, relative**

Mikroskopie	Honig	<b>40.00–11</b>
-------------	-------	-----------------

**Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe**

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

**Probenahme**

Allgemeine Hinweise	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–1
Probenahme-Technik	Milch, wärmebehandelt	01.02–4(EG)
	Dauermilcherzeugnisse	02.06–9(EG) bis 11(EG)
Probenahme-Technik	Milchpulver	02.06–9(EG) 02.06–11(EG)
	Caseine, Caseinate	02.09–7(EG)
	Fette und Öle	13.00–8
	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–4
	Getreide, statische Partien	15.00–5
	Gewürze, würzende Zutaten	53.00–9
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00
	Primärproduktion	00.00–153
	Milch und Milchprodukte	01.00–43
	Probenahme (Leitfaden)	
Leitfaden	Honig	40.00–15
Virale Lebensmittelinfektionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–146

**Probenahmeplan**

Kontrolle des Quecksilbergehaltes	Fische	10.00–2
-----------------------------------	--------	---------

**Probenahmeverfahren**

Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–64(EG)
Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–77 (EG)
Kontrolle der Maximum Residue Levels für Pestizidrückstände	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–7 (EG)
Nitratbestimmung	Frischgemüse	25.00–3
Mikrobiologische Untersuchung	Fleisch (Schlacht tierkörper)	06.00–59

**Probenvorbereitung**

Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–78 (EG)
Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–65(EG)
Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Nasshomogenisierung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–111/1
Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Verfahren zur Zerkleinerung und Homogenisierung ohne Wasserzusatz)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–111/2
Chemische Untersuchung	Kondensmilcherzeugnisse, Milchpulver	02.06–E(EG)
	Fette und Öle	13.00–7
	Fleisch	06.00–1
	Fleischerzeugnisse	07.00–1
	Wurstwaren	08.00–1
	Zucker	39.00–E(EG)
	Schokoladenwaren	44.00–2
	Kaffee-Extrakte, Zichorien-Extrakte	46.03–E(EG)
	Tee	47.00–2
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/E
Chemische Untersuchung auf Elementspuren		
Mikrobiologische Untersuchung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–54
	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–89
	Milch	01.00–1
	Milchprodukte	02.00–1
	Proben aus Primärproduktion	00.00–152
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–1
	Käse	03.00–1
	Butter	04.00–1
	Fisch	10.00–10
	Fischerzeugnisse	11.00–8
	Fleisch	06.00–16

Probenvorbereitung (Fortsetzung)		
Mikrobiologische Untersuchung	Fleischerzeugnisse	07.00–28
	Wurstwaren	08.00–36
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–3
	Lactose	39.05.02–1
	Speiseeis	42.00–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–6
Zubereitung Kaffeegetränk	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse	46.00–1
<b>Prolin</b>		
Photometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–7
	Fruchtsaft	31.00–7
	Honig	40.00–3
<b>Propionsäure</b>		
GC und HPLC	Brot	17.00–14
	Feine Backwaren	18.00–11
<b>Propylenglykolalginat</b>		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
<b>Propylgallat (PG)</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
<b>Proteine</b>		
Berechnung	Milch	01.00–10
Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony (Nachweis)	Fleischerzeugnisse	07.00–35
	Wurstwaren	08.00–27
Dumas-Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteig	17.00–18
	Feine Backwaren	18.00–18
	Teigwaren	22.00–2
Immunchemischer Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–8
Immunologischer Nachweis (Routineverfahren)	Brot	17.00–9
	Backwaren und Süßwaren	18.00–2
	Bier	36.00–1
	Schokolade	44.00–1
	glutenfreie Backwaren	49.05.02–1
	Süßwaren	43.00–1
Kjeldahl	Eier, Eiprodukte	05.00–15
	Fleisch	06.00–7
Kjeldahl	Fleischerzeugnisse	07.00–7
	Getreide	15.00–3
	Hülsenfrüchte	23.01–2
	Wurstwaren	08.00–7
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–15
	Feine Backwaren	18.00–13
	Teigwaren	22.00–1
	Caseine, Caseinate	02.09–5
Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–2
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
	Weizen	15.01–8
	Gerste	15.03–2
<b>Proteine (in Lösungen)</b>		
Biuret-Methode	Fleisch	06.00–23
	Fleischerzeugnisse	07.00–36
	Wurstwaren	08.00–28
<b>Proteine (Rohfruchtproteine)</b>		
ELISA	Bier	36.00–11
<b>Pseudomonaden</b>		
Oberflächenverfahren	Fleisch	06.00–43
	Fleischerzeugnisse	07.00–53
	Wurstwaren	08.00–46
<b><i>Pseudomonas aeruginosa</i></b>		
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–3

<b>PSP-Toxine</b>			
HPLC-FID	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04-1
<b>Psychrotrophe Mikroorganismen</b>			
Koloniezählverfahren bei 6,5 °C	Lebensmittel (allgemein)		00.00-178
<b>Pymetrozin</b>			
HPLC	pflanzliche Lebensmittel		00.00-74 (V)
<b>Qualität</b>			
Punktebewertung	Weißzucker		39.01.02-1(EG) bis 3(EG)
<b>Qualitätssicherung</b>			
Keimzahl (Gussverfahren)	Milch		01.00-00
Keimzahl (Spatelverfahren)	Fleisch		06.00-00
<b>Quecksilber</b>			
AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11-5
AAS-Kaltdampftechnik	Lebensmittel (allgemein)		00.00-19/4
AFS-Kaltdampftechnik	Lebensmittel (allgemein)		00.00-19/7
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00-19/1
Feststoff-AAS	Lebensmittel (allgemein)		00.00-19/8
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00-135
<b>Rauchpunkt</b>			
Temperaturmessung	Fritierfett		13.07.12-2
<b>Resthexan, technisches</b>			
GC	Fette und Öle		13.00-14
<b>Rotaviren</b>			
Real-time RT-PCR	Milchprodukte (angesäuert)		02.00-36
<b>Roggen (<i>Secale cereale</i>)</b>			
Real-time RT-PCR	Wurstwaren		08.00-66
<b>Rotsandelholz</b>			
DC (Nachweis)	Wurstwaren		08.00-51
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren		08.00-50
<b>Saccharase-Aktivität</b>			
Verfahren nach Siegenthaler	Honig		40.00-8/1
<b>Saccharin</b>			
HPLC	Flüssigtafelsüße		57.22.99-5
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		32.00-4
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		32.00-6
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen		57.22.99-2
<b>Saccharin-Natrium</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00-28
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen		57.22.99-2
<b>Saccharose</b>			
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte		02.00-12
	Käse		03.00-12
	Eier, Eiprodukte		05.00-10
	Fleischerzeugnisse		07.00-24
	Wurstwaren		08.00-25
	Gemüsesaft		26.26-17
	Fruchtsaft		31.00-13
	Speiseeis		42.00-5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis		48.01-3
HPLC	Honig		40.00-7
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		32.00-6
Polarimetrisches Verfahren	Kondensmilcherzeugnisse		02.06-5(EG)



**Säure**

Potentiometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	<b>26.11.03–4</b>
	Tomatenketchup	52.01.01–4
Potentiometrisches Verfahren 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, fremde**

Aciditätsvergleich	Kohlendioxid (E 290)	<b>57.24.02–1</b>
--------------------	----------------------	-------------------

**Säuren, titrierbare**

Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven	<b>26.04–4</b>
	Gemüsesaft	26.26–15
	Fruchtsaft	<b>31.00–3</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>
Fluoreszenzimmunoessay	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–66</b>
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–67</b>
Immunoassay	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–129</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, kalte Fertigsoßen	20.01–9
	Lactose	39.05.02–5
	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	42.00–4
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–16
NGS	Lebensmittel (Isolate)	<b>00.00–183</b>
Polymerase-Kettenreaktion	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–52</b>
Real-time PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–98</b>

**Salzsäureunlösliches (Sand)**

Veraschung 550 °C	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	<b>26.11.03–6</b>
	Tomatenketchup	52.01.01–6

**Schimmelpilze**

Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch	<b>01.00–37</b>
	Milchprodukte	02.00–10
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–7
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Friskäse	03.23–1
	Käsezubereitungen	03.34–1
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–7
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–15

<b>Schmelzpunkt</b>			
	Kapillarröhrchen, offenes	Fette und Öle	13.00–21
<b>Schwefel</b>			
	ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
<b>Schwefelsäuretest</b>			
	Farbvergleich	Citronensäure (E 330)	57.10.07–1
<b>Schwefelsäure-Verhalten</b>			
	Vergleich mit Farblösung	Benzoessäure (E 210)	57.15.03–1
		Paraffin	57.25.07–1
<b>Sedativa</b>			
	HPLC-MS/MS	Niere Rind	06.03.02–1
		Niere Schwein	06.17.02–1
<b>Sedimentgehalt</b>			
	Zentrifugenverfahren	Fette und Öle	13.00–32
<b>Selen</b>			
	AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/5
		natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–8
	Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
<b>Sellerie-DNA</b>			
	Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–56
	Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
<b>Senf (<i>Sinapis alba</i>)</b>			
	Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
<b>Senf (<i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L.)</b>			
	Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–64
<b>Senf (<i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L., <i>Sinapis alba</i>)</b>			
	Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
<b>Sensorik</b>			
	Allgemeine Grundlagen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–1
	„A“ – „nicht A“-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–15
	Bereitung eines Aufgusses	Tee	47.00–7
	Beschreibende Prüfung mit Qualitätsbeurteilung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–14
	Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–9
	Bewertende Prüfung mit Skale	Lebensmittel (allgemein)	00.90–3
	Difference from Control-Test	Lebensmittel (allgemein)	00.90–25
	Dreiecksprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–7
	Duo-Trio-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–19
	Einfach beschreibende Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–6
	Ermittlung der Mindesthaltbarkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–12
	Expertengutachten	Lebensmittel (allgemein)	00.90–16
	Innerhalb/Außerhalb-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–17
	Paarweise Vergleichsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–8
	Profilerstellung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–22
	Prüfraum (Anforderungen)	Lebensmittel (allgemein)	00.90–2
	Prüfskalen und Bewertungsschemata	Lebensmittel (allgemein)	00.90–5
	Prüfverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.90–23
	Balancierte unvollständige Blockpläne		
	Rangordnungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–4
	Auswahl, Schulung, Überprüfung von Prüfpersonen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–10
	Sequentialanalyse	Lebensmittel (allgemein)	00.90–21
	Überprüfung produktbezogener und vergleichender Claims	Lebensmittel (allgemein)	00.90–24
	Verbrauchertests	Lebensmittel (allgemein)	00.90–20
	Zeitintensitätsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–18

**Shiga-Toxin bildenden *Escherichia coli* (STEC)**

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

**Shigella spp.**

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

**Sichtbarer Bodensatz**

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

**Silber**

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

**Sitosterin**

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

**Soja**

PCR und DNA-Sonde	Wurstwaren	08.00–53
Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
	Getreidemehl	16.01–9
Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65

**Sojaprotein**

Enzymimmunologisches Verfahren	Fleisch	06.00–56
	Fleischerzeugnisse	07.00–62

**Sorbinsäure**

HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10
	Lebensmittel (tierischen Ursprungs)	00.00–162
	Brot	17.00–10
	Limonadengrundstoff	32.16–1
	Flüssigtafelsüße	57.22.99–5
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Photometrische Messung	Milchprodukte	02.00–28
	Käse	03.00–31

**Sorbit**

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

**D-Sorbit**

Enzymatisches Verfahren	Feine Backwaren	18.00–14
-------------------------	-----------------	----------

**Spectinomycin**

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

**Stanozolol**

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

**Stärke**

Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–25
	geriebener Käse	03.00–39
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–5
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–3
Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)	57.05.01–3
Polarimetrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–5
	Feine Backwaren	18.00–6
	Fleischerzeugnisse	07.00–65
Reduktometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–21
	Wurstwaren	08.00–26

**Stammwürze**

Destillationsmethode	Bier	36.00–4
Refraktometer-Methode	Bier	36.00–5

**Staphylokokken-Enterotoxine**

Immunenzymatischer Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–181
-----------------------------	--------------------------	-----------

**Staphylokokken, Koagulase-positive**

Baird Parker Agar	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–55</b>
Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–56</b>
Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–100</b>
Verfahren mit selektiver Anreicherung	Trockenmilcherzeugnisse	<b>02.07–2</b>
	Schmelzkäse	03.42–5
	Eier, Eiprodukte	05.00–8
	Speiseeispulver	42.08–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–10

**Sterine, Gesamt- und individuelle**

GC	Fette und Öle	<b>13.00–13</b>
----	---------------	-----------------

**Steroide**

HPLC-MS/MS	Fleisch warmblütiger Tiere	<b>06.00–58</b>
------------	----------------------------	-----------------

**Steviol-Glycoside**

	Süßwaren	<b>43.00–2</b>
	Schokolade	<b>44.00–12</b>
	Erfrischungsgetränke	<b>32.13–2</b>
	diätetische Lebensmittel	<b>49.00–8</b>

**Stickstoff**

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

**Stigmasterin**

GC (Referenzverfahren)	Butter	<b>04.00–20(EG)</b>
	Butterfett	<b>04.04–1(EG)</b>

**Stoffe, fluoreszierende**

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

**Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen)**

DNA-Kometentest (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

Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) (Fortsetzung)		
Epifluoreszenz-Filtertechnik (Screeningverfahren)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–80
GC/MS	fetthaltige Lebensmittel	00.00–39
	fetthaltige Lebensmittel	00.00–40
	Käse (Camembert)	03.00–24
	Fleisch	06.00–37
	Frischobst	29.00–4
Mikrobiol. LAL/GNB-Screeningverfahren	Geflügelfleisch	06.00–55
Photostimulierte Lumineszenz (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–82
Thermolumineszenz-Messung (Nachweis)	silikathaltige Lebensmittel	00.00–43
	Shrimps	12.01.02–1
	Frischobst	29.00–3
	Gewürze, Gewürzmischungen	53.00–2
<b><i>Streptococcus agalactiae</i></b>		
Routineverfahren (Nachweis)	Rohmilch	01.01–2
<b>Streptomycin</b>		
HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
<b>Streptomycin/Dihydrostreptomycin</b>		
ELISA	Milch	01.00–70
<b>Strontium</b>		
ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
<b>Sucralose</b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–126
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
<b>Sulfat</b>		
Veraschung	Gemüsesaft	26.26–14
	Fruchtsaft	31.00–17
<b>Sulfatasche</b>		
Veraschung 525 °C	Zucker	39.00–9(EG)
<b>Sulfat-Ionen</b>		
Komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–24
<b>Sulfit</b>		
Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–46/2
	Frischobst	29.00–2
	Obstprodukte	30.00–1
	Bier	36.00–8
Monier-Williams-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–46/1
<b>Sulfonamide</b>		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
<b>Tannin</b>		
Nachweis mit Eisenchlorid	Gummi arabicum (E 414)	57.05.07–1
<b>Taurin</b>		
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, 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	<b>18.00–16</b>
	Kakao	45.00–1
	Tee-Extrakte	<b>47.05–1</b>
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke	<b>47.08–1/2</b>
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke	<b>47.08–1/1</b>
<b>Thiamphenicol</b>		
HPLC-MS/MS	Muskel	<b>06.00–60</b>
	Milch	<b>01.00–88</b>
<b>Thiram</b>		
HPLC	pflanzliche Lebensmittel	<b>00.00–60</b>
<b>Thiuramdisulfide</b>		
GC	fettarme Lebensmittel	<b>00.00–49/2</b>
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel	<b>00.00–49/1</b>
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel	<b>00.00–35</b>
	fettarme Lebensmittel	<b>00.00–49/3</b>
<b>Tierart</b>		
Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)	Fleisch	<b>06.00–47</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–55
	Wurstwaren	08.00–48
Isoelektrische Fokussierung (Nachweis)	Milch	<b>01.00–39</b>
	Milchprodukte	02.00–20
	Käse	03.00–20
	Käse	<b>03.52–1(EG)</b>
	erhitztes Muskelfleisch	<b>06.00–29</b>
	natives Muskelfleisch	<b>06.00–17</b>
	Fische	<b>11.00–6</b>
Kapillargaschromatographie (Nachweis)	Fleisch	<b>06.00–12</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–44
	Wurstwaren	08.00–33
PCR (Multiplex real-time PCR)	Wurstwaren	<b>08.00–61</b>
		<b>08.00–62</b>
		<b>08.00–68</b>
PCR	Fische	<b>10.00–12</b>
	Fischerzeugnisse	<b>11.00–7</b>
		11.00–9
	Krebstiere	<b>12.01–3</b>
Standard-Elektrophorese (Nachweis)	natives Muskelfleisch	<b>06.00–27</b>
<b>Tocopherole</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–11</b>
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–62</b>
	Speisefette, Speiseöle	<b>13.03/04–1</b>
	diätetische Lebensmittel	<b>49.00–5</b>
	Fette und Öle	<b>13.00–30</b>
<b>Tocotrienole</b>		
HPLC	Speisefette, Speiseöle	<b>13.03/04–1</b>
	diätetische Lebensmittel	<b>49.00–5</b>
	Fette und Öle	<b>13.00–30</b>
<b>Toluol</b>		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–24</b>
<b>o-Toluolsulfonamid</b>		
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin	<b>57.22.02–1</b>
<b>p-Toluolsulfonamid</b>		
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin	<b>57.22.02–1</b>
<b>Tragant</b>		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–13</b>
<b>Transmissionsgrad</b>		
Photometrisches Verfahren	Honig	<b>40.00–18</b>

<b>17<math>\alpha</math>-Trenbolon</b>			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		<b>06.03.01–1</b>
<b>17<math>\beta</math>-Trenbolon</b>			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		<b>06.03.01–1</b>
<b>Trichinen</b>			
Trichinoskopische Untersuchung	frisches Schweinefleisch		<b>06.15–1(EG)</b>
Verdauungs-Methode	frisches Schweinefleisch		<b>06.15–2(EG)</b>
Verdauungs-Methode an Sammelproben	frisches Schweinefleisch		<b>06.15–3(EG)</b>
<b>Trichinella-Larven</b>			
künstliches Verdauungsverfahren	Fleisch		<b>06.00–68</b>
<b>Triglyceride, polymerisierte</b>			
Hochleistungs-Ausschlusschromatographie	Fette und Öle		<b>13.00–23</b>
<b>Trihydroxybutyrophenon (THBP)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–11</b>
<b>Trimethoprim</b>			
HPLC-MS/MS	Milch		<b>01.00–85</b>
<b>Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N)</b>			
GC (Referenzverfahren)	Fische		<b>10.00–4</b>
	Fischerzeugnisse		11.00–3
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere		12.00–3
<b>Triphenylmethanfarbstoffe</b>			
LC-MS/MS	Fisch		<b>10.00–16</b>
	Fischerzeugnisse		11.00–10
<b>Trockengluten</b>			
Ofenmethode	Weizen		<b>15.01–6</b>
Schnelltrocknungsverfahren	Weizen		<b>15.01–7</b>
<b>Trockenmasse</b>			
Refraktometer-Methode	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve		<b>26.11.03–1</b>
	Zucker		<b>39.00–3(EG)</b>
Seesandmethode	Kaffee-Extrakte		<b>46.03–10</b>
Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchzuckerhaltige Schmelzkäsezubereitungen		03.42–3
Trocknung 99 °C	Kondensmilcherzeugnisse		<b>02.06–1(EG)</b>
Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Milch		<b>01.00–27</b>
	Milch, wärmebehandelt		<b>01.02–5(EG)</b>
	Sahne		02.05–1
	Käse		<b>03.00–9</b>
	Schmelzkäse		03.42–3
Trocknung 103 °C	Eier, Eiprodukte		<b>05.00–12</b>
	Fleisch		<b>06.00–3</b>
	Fleischerzeugnisse		07.00–3
	Wurstwaren		08.00–3
	Mayonnaise, emulgierte Soßen		<b>20.01/02–3</b>
	massive Schokolade		<b>44.00–3</b>
	Speisesenf		52.06–1
Trocknung 130 °C	Teigwaren, getrocknet		<b>22.02/04–4</b>
	Teigwaren, feucht		<b>22.02/04–5</b>
Vakuumtrocknung 70 °C	Zucker		<b>39.00–2(EG)</b>
<b>Trockenmasse, fettfrei</b>			
Berechnung	Milch, wärmebehandelt		<b>01.02–7(EG)</b>
Petrolether-Extraktion/Trocknung 102 °C	Butter		<b>04.00–24/2</b>
Petroleumbenzin-Extraktion/Trocknung 102 °C	Margarine		<b>13.05–2</b>
(Referenzverfahren)	Halbfettmargarine		13.06–2
Routineverfahren	Butter		<b>04.00–16</b>
Zuverlässigkeit	Milch		<b>01.00–61</b>
<b>Trockenstoff, löslicher</b>			
Refraktometermethode	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen		41.00–1

<b>Trockensubstanz</b>		
Gravimetrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	<b>26.11.03–1a</b>
	Gemüsesaft	26.26–19
	Fruchtsaft	<b>31.00–18</b>
	Tomatenketchup	52.01.01–1
<b>Trockensubstanz, lösliche</b>		
Refraktometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–18
	Fruchtsaft	<b>31.00–16</b>
<b>Trocknungsverlust</b>		
Trocknung 103 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–1</b>
	Feine Backwaren	18.00–12
Seesandmethode	spezielle Feine Backwaren	<b>18.00–23</b>
<b>Tryptophan</b>		
Aminosäurenanalysator, HPLC	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)	<b>49.07–3</b>
<b>Turanose</b>		
HPLC	Honig	<b>40.00–7</b>
<b>Ultraviolett-Absorption</b>		
Photometrisches Verfahren	Fette und Öle	<b>13.00–25</b>
<b>Untersuchung</b>		
Allgemeine Bestimmungen	Milch	<b>01.00–42(EG)</b>
	Milch, wärmebehandelt	<b>01.02–3(EG)</b>
	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–4</b>
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	<b>20.01–2</b>
	diätetische Lebensmittel	49.00
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.00</b>
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.11–1</b>
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.00</b>
Allgemeine Hinweise (chemisch-physikalisch)		
Allgemeine Hinweise (mikrobiologisch)		
Mahlen der Probe	Tee	<b>47.00–2</b>
Probenvorbereitung	Fette und Öle	<b>13.00–7</b>
<b>Unverseifbare Bestandteile</b>		
Diethylether-Extraktion	Fette und Öle	<b>13.00–20</b>
Hexan-Extraktion	Fette und Öle	<b>13.00–19</b>
<b>Uran</b>		
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–168</b>
<b>Verseifungszahl</b>		
Titration	Fette und Öle	<b>13.00–18</b>
<b>Verunreinigung, flüchtige organische</b>		
GC/MS	Fette und Öle	<b>13.04-4</b>
<b>Verunreinigungen, unlösliche</b>		
Trocknung 103 °C	Fette und Öle	<b>13.00–3</b>
<b>Verunreinigungen, unlösliche (anorganischer Anteil)</b>		
Veraschung 550 °C	Fette und Öle	<b>13.00–4</b>
<b>Vinclozolin</b>		
GC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–58</b>
<b>Viskosität</b>		
Ubbelohde-Viskosimeter	mikrokristalline Wachse	<b>57.12.15–1</b>
<b>Vitamin A</b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–63/1</b>
	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–63/2</b>
	diätetische Lebensmittel	<b>49.00–3</b>
<b>Vitamin B<sub>1</sub></b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–83</b>
<b>Vitamin B<sub>2</sub></b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–84</b>



<b>Vitamin B<sub>6</sub></b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–97
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–130
<b>Vitamin C</b>			
	HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–171
<b>Vitamin D</b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein) diätetische Lebensmittel	00.00–61 49.00–1
<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) Fette und Öle	00.00–62 13.00–30
<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>Wasser</b>			
	ISO 1442 und ISO 937	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–3(EG)
	Karl-Fischer-Titration	Milchfett-Erzeugnisse	02.15–1
		Lactose	02.17–1
		Fette und Öle	13.00–39
		Röstkaffee	46.02–1
		Kaffee-Extrakt	46.03–5
	Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
		Fleisch	06.00–64
		Fleischerzeugnisse	07.00–63
	Refraktometrisches Verfahren	Honig	40.00–2/1-2
	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
	Trocknung 105 °C	Margarine	13.05–1
		Halbfettmargarine	13.06–1
	Zuverlässigkeit	Käsemasse, fettfrei	03.00–25
<b>Wasser (Fremdwasser)</b>			
	ISO 1442 und ISO 1443	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–4(EG)
<b>Wasserabsorption</b>			
	Filtration	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–1
<b>Wasseraufnahme</b>			
	Differenzwägung	Hähne, Hühner und Hähnchen (Schlachtkörper)	06.35–1(EG)
<b>Wasserextrakt</b>			
	Trocknung 103 °C	Tee	47.00–4
<b>Wasserverlust</b>			
	Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–2(EG)
<b>Wasserunlösliche Stoffe</b>			
	gravimetrisch	Honig	40.00–16
	Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–2(EG)

<b>Wasserverteilung</b>			
	Indikatorpapier-Verfahren	Butter	04.00–9
<b>Wirkungswert</b>			
	Kjeldahl-Verfahren	Bentonit	57.13.14–2
<b>Weizen (<i>Triticum L.</i>)</b>			
	Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–66
<b>Xanthan</b>			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
<b>Xylit</b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
<b>Xylol-Isomeren</b>			
	GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
<b><i>Yersinia enterocolitica</i></b>			
	Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–90
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–180
<b><i>Yersinia pseudotuberculosis</i></b>			
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–180
<b>Yessotoxine</b>			
	LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
<b><math>\alpha</math>-Zearalanol (Zeranol)</b>			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b><math>\beta</math>-Zearalanol (Taleranol)</b>			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>Zearalanon</b>			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b><math>\alpha</math>-Zearalenol</b>			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b><math>\beta</math>-Zearalenol</b>			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>Zearalenon</b>			
	HPLC mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	48.02–3
		Getreidemehle	16.01–8
		Maisgrieß	16.02–1
		Weizen und Roggen	15.01/02–2
	HPLC-FLD	Speiseöl	13.04–6
	HPLC/MS	Speiseöl	13.04–6
	LC-MS/MS	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172
		Weizen	15.01–9
		Weizenmehl	16.01–11
		Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25
<b>Zellzahl, somatische</b>			
	Fluoreszenzoptische Zählung	Rohmilch	01.01–1
	Mikroskopische Zählung	Rohmilch	01.01–3
<b>Zink</b>			
	AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
	Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
	ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	0.00–144
<b>Zinn</b>			
	Graphitrohr- und Flammen-AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-127
	ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-128

**Zucker**

DC (Nachweis und Identifizierung)	Schokolade	<b>44.00–5</b>
Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	<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>
----------------------	------------	-----------------

**Zuckeralkohole**

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–72</b>
------	--------------------------	-----------------

**Zusammensetzung, gewebliche**

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

