

## Sachwortverzeichnis Lebensmittel (L)

### Hinweise:

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

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

Als Abkürzungen wurden verwendet:

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

### Acesulfam-K

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–28</b>
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Obstkonserven	30.00–6
	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	<b>32.00–4</b>
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	<b>32.00–6</b>
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen	<b>57.22.99–3</b>

### Acidität

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

### Acidität, freie

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

### Acrylamid

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

### Adenoviren

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

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

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

**Arsen**

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

**Arsen, anorganisches**

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

**Arsenobetain**

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

**Asche**

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

**Asche, gebundene**

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

**Asche, säureunlösliche**

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

**Asche, wasserlösliche und wasserunlösliche**

Veraschung 525 °C	Tee	47.00–8
-------------------	-----	---------

**Aschegehalt**

Verbrennung	Getreide	15.00–7
	Getreideprodukte, Backvormischungen	16.00–7
	Hülsenfrüchte	23.01–5
	Erzeugnisse aus Hülsenfrüchten	23.09–2

**Ascorbylpalmitat (ACP)**

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

<b>Aspartam</b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–28</b>
	caffeinhaltige Brausen	<b>32.13–1</b>
	Tafelsüßen	<b>57.22.99–4</b>
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Obstkonserven	30.00–6
	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkpulver	<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>
<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	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
	Wurstwaren	<b>08.00–60</b>
<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)	00.00–24
HS-GC-MS	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–5 48.03–5
	Babynahrung auf Gemüsebasis	
<b>Besatz</b>		
	Weizen, Hartweizen und Roggen	15.01/02–4
<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>		
Allgemeines	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/1
Bestimmungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/4
Extraktionsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/2
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–12
Reinigungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/3
<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		<b>04.00–23</b>
<b>tert-Butylhydrochinon (TBHQ)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–11</b>
<b>Butylhydroxyanisol (BHA)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–11</b>
<b>Butylhydroxytoluol (BHT)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–11</b>
<b>β-Blocker</b>			
HPLC-MS/MS	Niere Rind		<b>06.03.02–1</b>
	Niere Schwein		06.17.02–1
<b>Cadmium</b>			
AAS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–19/3</b>
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		<b>59.11–3</b>
Direkt-Graphitofen-AAS	Fette und Öle		<b>13.00–22</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>
<b>Calcium</b>			
AAS	Gemüsesaft		26.26–10
	Fruchtsaft		<b>31.00–10</b>
AAS und komplexometrisches Verfahren	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>Campylobacter spp.</b>			
Nachweis mit biochem. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–107</b>
NGS	Lebensmittel (Isolate)		<b>00.00–183</b>
Real-time PCR-Verfahren	Hackfleisch		<b>06.32–1</b>
<b>Cannabinoide</b>			
HPLC-MS/MS	Pflanzliche Öle		<b>13.04–9</b>
	Spirituosen		37.00–3
<b>Carboxymethylcellulose</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–13</b>
<b>β-Carotin</b>			
HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–149</b>
<b>Carrageen</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–13</b>
<b>Casein</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
Elektrophoretisches Verfahren	Milch		<b>01.00–64</b>
	Milchpulver		02.07–13
	Milcheiweißerzeugnisse		02.09–8
	Speisequark		03.23–3
<b>Cashew</b>			
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–175</b>
<b>Catechine</b>			
HPLC	Tee		<b>47.00–10</b>
<b>Cereulid</b>			
HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–165</b>
<b>Chinolone</b>			
HPLC-MS/MS	Milch		<b>01.00–85</b>

<b>Chinoxalin</b>			
	HPLC-MS/MS	Schweineplasma	<b>06.21.00–1</b>
<b>Chloramphenicol</b>			
	ELISA	Milch	<b>01.00–68</b>
	GC/MS	Milch	01.00–89
		Muskel	<b>06.00–61</b>
	HPLC-MS/MS	Milch	01-00–88
		Muskel	<b>06.00–60</b>
<b>2-Chlorethanol</b>			
	GC	Gewürze	<b>53.00–1</b>
<b>Chlorid</b>			
	Potentiometrisches Verfahren	Butter	04.00–26
		Käse	<b>03.00–11</b>
			03.00–44
		Milch	<b>01.00–95</b>
		Milchprodukte	02.00–39
		Nahrungsergänzungsmittel (für Erwachsene)	51.00–1
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–32
	Titration	Schmelzkäse	03.42–4
		Sauerkraut	<b>26.04–1</b>
		Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	<b>26.11.03–2</b>
		Tomatenketchup	52.01.01–2
		Speisesenf	<b>52.06–3</b>
		Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–6</b>
		Feine Backwaren	18.00–7
<b>Chlormequat</b>			
	HPLC-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–75</b>
	HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–76</b>
<b>Chlorogensäuren</b>			
	HPLC	Rohkaffee, Röstkaffee, Kaffee-Extrakt	<b>46.00–2</b>
<b>Chlorophyll a und à (Thermische Abbauprodukte)</b>			
	HPLC	pflanzliche Fette und Öle	<b>13.03/04–3</b>
<b>Chlorpropandiol (MCPD)</b>			
	GC/MS	pflanzliche Öle	<b>13.04–8/2</b>
			<b>13.04–8/3</b>
			<b>13.04–8/4</b>
<b>Cholesterin</b>			
	GC	cholesterinarme, stärkefreie Lebensmittel	<b>00.00–140/1</b>
		Eier, Eiprodukte	<b>05.00–16</b>
		Mayonnaise und eigelbhaltige	<b>20.01–13</b>
		Salatmayonnaise	
		Wurstwaren	<b>08.00–57</b>
	GC nach enzymatischem Stärkeabbau	cholesterinarme, stärkefreie Lebensmittel	<b>00.00–140/2</b>
		stärkehaltige Lebensmittel	<b>18.00–17</b>
		Teigwaren	22.02/04–3
<b>Chrom</b>			
	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>
<b>Chrysen</b>			
	GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–160</b>
<b>Ciprofloxacin</b>			
	HPLC	Milch	<b>01.00–69(V)</b>
<b>Citrinin</b>			
	HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–186</b>

<b>Citronensäure</b> (Citrat)			
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		<b>07.00–13</b>
	Wurstwaren		08.00–15
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		<b>26.11.03–5</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>
<b>Clostridien, sulfitreduzierende</b>			
Koloniezählverfahren	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–189/1</b>
<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>00.00–189/2</b>
Nachweis mittels Prüfung auf saure Phosphatase oder Sulfit-Indol-Motilität-Agar	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–189/3</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	Obstkonserven		30.00–6
	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		<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 (allgemein)		<b>00.00–185</b>
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)		<b>00.00–172</b>
	Weizen		<b>15.01–9</b>
	Weizenmehl		16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen		18.00–25

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

LC-MS/MS	Weizen	15.01–9
	Weizenmehl	16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25
<b>Dextroseäquivalent</b>		
Lane-Eynon-Methode	Zucker	39.00–8(EG)
<b>1,2- und 1,3-Diacylglycerole</b>		
GC nach Silylierung	Fette und Öle	13.00–44
<b>Diastase-Aktivität</b>		
Photometrisches Verfahren	Honig	40.00–1
<b>3,5-Dichloranilin (Vinclozolin-Metabolit)</b>		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
<b>Dichlormethan</b>		
Headspace-Gaschromatographie	Rohkaffee entcoffiniert	46.01–4
<b>Dichte</b>		
Aräometer-Verfahren	Milch	01.00–28
	Buttermilch (Hitzeserum)	02.04–1
Aräometer-Verfahren (Referenzverfahren)	Milch, wärmebehandelt	01.02–10(EG)
<b>Dichte, relative</b>		
Biegeschwinger-Verfahren	Gemüsesäfte	26.26–21
	Fruchtsäfte, Fruchtnektare	31.00–21
	Erfrischungsgetränke	32.00–7
	Bier, Bierwürze	36.00–3a
	Bier, Bierwürze	36.00–3
Pyknometer-Verfahren		
<b>Dickungsmittel, natürliche</b>		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
<b>Dicyclohexylamin</b>		
GC	Natriumcyclamat	57.22.01–1
<b>Dienestrol</b>		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>Diethylstilbestrol</b>		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>Diglyceride</b>		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
<b>Dihydrostreptomycin</b>		
HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
<b>2,4-Dimethylanilin (Amitraz-Metabolit)</b>		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
<b>1,1-Dimethylhydrazin</b>		
GC	Äpfel, Apfelprodukte	29.00–7
<b>Dithiocarbamate</b>		
GC	fettarme Lebensmittel	00.00–49/2
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel	00.00–49/1
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel	00.00–35
	fettarme Lebensmittel	00.00–49/3
<b>DNA</b>		
Extraktion	Lecithin (Soja)	57.06.01–3
Präparation	Honig	40.00–14
	Maisstärke	16.04.03–1
<b>Dodecylgallat (DG)</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
<b>Domoinsäure</b>		
RP-HPLC	Fisch	10.00–13
	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–3
<b>DSP-Toxine</b>		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
RP-HPLC-MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–2

**Dual-Use Substanzen**

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

**Dulcin**

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

**D-Milchsäure (D-Lactat)**

Enzymatisches Verfahren	Milch	<b>01.00–26/1</b>
Reflektometrisches Verfahren	Milch	<b>01.00–26/2</b>
	Milchprodukte	02.00–16/2

**Eisen**

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

**Eiweiß**

Berechnung	Milch, wärmebehandelt	<b>01.02–9(EG)</b>
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch	<b>01.01–8</b>

**Eiweiß (Protein)**

Kjeldahl-Verfahren	Margarine	<b>13.05–6</b>
	Halbfettmargarine	13.06–6
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch	<b>01.00–78</b>

**Elemente**

Allgemeines	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–19/E</b>
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–19/1</b>

**Enrofloxacin**

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

**Enterobacteriaceae**

Koloniezähltechnik	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–133/2</b>
MPN-Technik	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–133/1</b>
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	<b>06.00–24</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–37
	Wurstwaren	08.00–29
	Fleisch	<b>06.00–25</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–38
	Wurstwaren	08.00–30

**Enterococcus faecalis/faecium**

Koloniezählverfahren mit Membranfiltration	abgefüllte Trinkwasser	<b>59.15–2</b>
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	<b>06.00–32</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–46
	Wurstwaren	08.00–35

**Erdnuss**

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

**Erdnuss-Kontaminationen**

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

**Ergotalkaloide**

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

**Escherichia coli**

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

**Escherichia coli, kommensal**

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

**Escherichia coli O157**

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

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

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

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

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

**Escherichia coli (VTEC)**

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

**Essigsäure (Acetat)**

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

**Estragol**

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

**Ethanol**

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

**Ethoxyquin (EMQ)**

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

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

Fett (Fortsetzung)		
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
	Fische	<b>10.00–21</b>
	Fischerzeugnisse	11.00–15
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	12.00–11
<b>Fett/Reinheit</b>		
GC (Triglyceride)	Milch	<b>01.00–87</b>
	Milchprodukte	02.00–33
	Butterfett	04.04–2
	Speiseeis	42.00–17
<b>Fett/Rohfett/Gesamtfett</b>		
Extraktionsverfahren nach Randall	Getreide und Getreideerzeugnisse	<b>15.00–8</b>
<b>Fett in Trockenmasse</b>		
Zuverlässigkeit	Käse	<b>03.00–26</b>
	Schmelzkäse	03.42–7
<b>Fettsäuren, freie</b>		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	<b>13.00–24</b>
<b>Fettsäuremethylester</b>		
Herstellung	Fette und Öle	<b>13.00–27/2</b>
Herstellung mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)	Fette und Öle	<b>13.00–27/3</b>
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	<b>13.00–45</b> <b>13.00–46</b>
<b>Fettsäurezusammensetzung</b>		
DC und GC	Fette und Öle	<b>13.00–29</b>
<b>trans-Fettsäure-Isomere</b>		
Kapillarsäulen-GC	pflanzliche Fette und Öle	<b>13.00–45</b>
<b>Feuchtegehalt</b>		
Automatisches Wärmeschrankverfahren	Getreide	<b>15.00–12</b>
	Getreidemehle	16.01–13
	Getreidegrieße	16.02–4
Nahinfrarot-Spektroskopie	Weizen	<b>15.01–8</b>
	Gerste	15.03–2
Referenzverfahren	Getreide	<b>15.00–6</b>
	Getreidemehle	16.01–12
	Getreidegrieße	16.02–2
Trocknung 130 bis 133 °C	Mais	<b>15.05–4</b>
	Maismehl	16.01.26–1
	Maisgrieß	16.02.04–1
<b>Feuchtgluten</b>		
Manuelle Methode	Weizen	<b>15.01–4</b>
Mechanisches Verfahren	Weizen und Weizenmehl	<b>15.01–5</b>
<b>Feuchtigkeit</b>		
Trocknung 103 °C	Fette und Öle	<b>13.00–16</b>
Trocknung 130 bis 133 °C	Getreidemehl	<b>16.01–1</b>
	Getreideschrot	16.03–1
<b>Fisch</b>		
DNA-Barcoding	Fische	<b>10.00–26</b>
	Fischerzeugnisse	11.00–9
PCR	Fischerzeugnisse	<b>11.00–7</b>
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–167</b>

<b>Florfenicol</b>			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–88
	Muskel		06.00–60
<b>Florfenicolamin</b>			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–88
	Muskel		06.00–60
<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 (3fach konzentriert)		26.11.03–12
	Tomatenketchup		52.01.01–12
<b>Fructose</b>			
Enzymatisches Verfahren	Säuglingsnahrung auf Milchbasis		48.01–3
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl		48.02.07–1
HPAEC-PAD	Lebensmittel (fructosearm/-frei)		00.00–174
HPLC	Honig		40.00–7
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		32.00–6
<b>Fumonisin (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>)</b>			
HPLC mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung	Mais		15.05–3
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis		48.02–5
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–185
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)		00.00–172
<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>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
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
PCR/real-time PCR, Nachweisverfahren	Papaya		29.00–9
Real-time PCR, Nachweisverfahren	Leinsamen und Leinsamenprodukte		23.04/03–1
Real-time PCR, Event-EO-1 $\alpha$ -Nachweis	Lebensmittel (allgemein)		00.00–182
Real-time PCR, <i>cryIA-T-nos</i> -Nachweisverfahren	Reis		15.06–1
Real-time PCR, <i>cry1Ab/Ac</i> - und P-ubi – <i>cry</i> -Screening	Reis		15.06–3

<b>Gentechnische Veränderung (Fortsetzung)</b>		
Real-time PCR, quantitative Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–105
Real-time PCR, T-E9- und T-g7-Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–204
Real-time PCR, T-nos-Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–116
Real-time PCR, P35S-Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–122
Real-time PCR, bar-Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–124
Real-time PCR, CTP2-CP4 EPSPS-Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–125
Real-time PCR, P-nos-Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–141
Real-time PCR, P-nos-nptII-Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–142
Real-time PCR, pFMV-Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–148
Triplex real-time PCR, CTP2-CP4-EPSPS-, pat- und bar-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>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
	Fleischerzeugnisse	07.00–22
	Wurstwaren	08.00–23
	Gemüsesaft	26.26–11
	Fruchtsaft	31.00–12
	Speiseeis	42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–1
HPLC	Honig	40.00–7
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
<b>Glucose (Stärke)</b>		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–33 07.00–33a
<b>Glutaminsäure</b>		
HPLC-Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–59
<b>L-Glutaminsäure (L-Glutamat)</b>		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–17
	Wurstwaren	08.00–19
<b>Gluten</b>		
ELISA (Mindestanforderungen)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–179
Feuchtgluten; manuelle Methode	Weizen; Weizenmehl	15.01–4
Feuchtgluten + Glutenindex; mechanisches Verfahren		15.01–5
Trockengluten; Ofentrocknungsverfahren		15.01–6
<b>Glycerin</b>		
Enzymatisches Verfahren	Honig	40.00–13
<b>2-Glycerylmonopalminat</b>		
Kapillargaschromatographie nach Silylierung	Olivenöl und Oliventresteröl	13.04.01–1

**Glycidol**

GC/MS	pflanzliche Öle	13.04–8/2 13.04–8/3 13.04–8/4
-------	-----------------	-------------------------------------

**Glycyrrhizin**

HPLC	Lakritzerzeugnisse	43.08–1
------	--------------------	---------

**Glykolat**

Photometrisches Verfahren	Carboxymethylcellulose (E 466)	57.05.04–1
---------------------------	--------------------------------	------------

**Gummi arabicum**

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

**Guar**

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

**Halogenkohlenwasserstoffe, niedrigsiedende**

GC	Milch	01.00–35
	Hühnereier	05.01–1
	Speiseöle	13.04–1

**Härte**

Mechanische Messung	Butter	04.00–14
---------------------	--------	----------

**Harnstoff**

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

**Haselnuss**

Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–175
	Schokolade	44.00–8

**Haselnuss-Protein**

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

**Hefen**

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

**Hemmstoffe**

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

**Hepatitis A-Virus**

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

**Hepatitis E-Virus**

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

**Hexan**

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

**Hexestrol**

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

**Histamin**

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

**Hydrogencarbonat**

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

***para*-Hydroxybenzoesäureethylester**

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

***para*-Hydroxybenzoesäuremethylester**

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

***para*-Hydroxybenzoesäurepropylester**

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

**3-Hydroxybuttersäure**

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

**Hydroxymethylfurfural**

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

**Hydroxyprolin**

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

**Hygienestatus**

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

**Indol**

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

**Inulin**

Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–94</b>
-------------------------	--------------------------	-----------------

**Isomalt**

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–59</b>
------	--------------------------	-----------------

**Isomaltulose**

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–143</b>
------	--------------------------	------------------

**Isotopenverteilung**

<sup>2</sup> H-NMR-Analyse Essigsäure	Essig	52.04–4/1
<sup>13</sup> C-IRMS-Analyse Essigsäure	Essig	52.04–4/2
<sup>13</sup> C-IRMS-Analyse Mono-, Di-, Trisaccharide	Honig	40.00–19
<sup>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	00.00–199
--	---	-----------

**Kalium**

AAS und Flammenphotometrie	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–10a
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein) Mineralwasser	00.00–144 59.11–28

**Kammuschel**

Multiplex real-time PCR	Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–7
Real-time PCR	Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–6

**Kanamycin**

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

**Karminsäure (E120)**

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

**Keime, coliforme**

Koloniezählverfahren mit Membranfiltration	abgefüllte Trinkwasser	59.15–1/1
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–1
Verfahren mit festem Nährboden	Milch Milchprodukte Käse Butter Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–3 02.00–3 03.00–3 04.00–3 48.01–9
Verfahren mit flüssigem Nährmedium	Milch Milchprodukte Käse Butter Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–2 02.00–2 03.00–2 04.00–2 42.00–6 48.01–8
Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	abgefüllte Trinkwasser	59.15–1/2

**Keimzahl (bei 30 °C)**

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

**Keimzahl**

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

**Keimzahl, aerobe (bei 30 °C)**

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

**Kochsalz (Natriumchlorid)**

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

**Kohlenhydrate (freie und gesamt)**

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

**Kohlenhydrate (reduzierende)**

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

**Kokzidiostatika**

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

**Kollagenabbauprodukte**

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

**Koloniezahl**

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

**Konservierungsstoffe**

HPLC	fettarme Lebensmittel	<b>00.00–9</b>
	fettreiche Lebensmittel	<b>00.00–10</b>
	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–162</b>
	Mayonnaise, Mayonnaiseerzeugnisse	20.01–1
	Bier	36.00–9

**Konventionelle volumenbezogene Masse**

Fette und Öle	<b>13.00–47</b>
---------------	-----------------

**Korngröße**

Luftstrahlsieb-Verfahren	Röstkaffee	<b>46.02–7</b>
--------------------------	------------	----------------

**Kortikosteroid-Rückstände**

HPLC-MS/MS	Fleisch	<b>06.00–65</b>
------------	---------	-----------------

**Krebstier**

DNA-Barcoding	Krebstiere, Krebstiererzeugnisse	<b>12.01–3</b>
---------------	----------------------------------	----------------

**Kupfer**

AAS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–19/2</b>
	Fette und Öle	<b>13.00–11</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>

<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 flüssigkeitschromatographisch-massenspektrometrischen Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–191
	Allgemeine Betrachtungen zum Nachweis mit molekularbiologischen Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–151
	Mindestleistungsanforderungen für die quantitative Bestimmung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–198
<b>Lebensmittelfarbstoffe</b>			
	DC und Spektralphotometrie (Nachweis)	oberflächenbehandelte Räucherwaren	07.00–10
		oberflächenbehandelte Brühwürste und Räucherwaren	08.00–12
<b>Leitfähigkeit, elektrische</b>			
	Widerstandsmessung	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
	Limulus-Röhrchentest	Milch	01.02–2
<b>Listeria monocytogenes</b>			
	Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–32
	NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183
	Real-time PCR-Verfahren	Käse	03.00–40
	Zählung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–22
<b>Litergewicht in Luft</b>			
		Tierische und pflanzliche Fette und Öle	13.00–47
<b>Lupine</b>			
	Multiplex real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–22
		Soßenpulver	14.02–5
	PCR-Nachweis	Brühwurst	08.00–58
<b>Lycopin</b>			
	HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–149
	Photometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–13
		Tomatenketchup	52.01.01–13

<b>Magnesium</b>			
AAS	Gemüsesaft		26.26–10
	Fruchtsaft		31.00–10
AAS und komplexometrische Bestimmung	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–14
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		00.00–144
	Mineralwasser		59.11–28
<b>Makrolide</b>			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
LC-MS/MS	Niere		06.00–57(V)
	Milch		01.00–84(V)
<b>Maltit</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–59
<b>Maltose</b>			
HPLC	Honig		40.00–7
<b>Mandel</b>			
Multiplex real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)		00.00–202
Real-time PCR	Feine Backwaren		18.00–20
			18.00–22
	Marzipan-Rohmassen		43.16–2
	Soßenpulver		14.02–3
			14.02–5
<b>Mangan</b>			
AAS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–168
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		00.00–144
	Mineralwasser		59.11–28
<b>Mannit</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–59
<b>Masseverlust</b>			
Trocknung bei 95 °C	Kaffee-Extrakt		46.03–9
Trocknung 103 °C	Zucker		39.00–1(EG)
	gemahlener Röstkaffee		46.02–6
	Tee		47.00–1
Trocknung bei 105 °C	Rohkaffee		46.01–3
Vakuum-Trockenschrank-Verfahren bei 70 °C	Kaffee-Extrakt		46.03–8
<b>Melamin</b>			
LC-MS/MS	Lebensmittel		00.00–163
<b>Mepiquat</b>			
HPLC-MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–75
HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–76
<b>4-Methoxy-2,6-di-tert-butylphenol (di-BHA)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
<b>Methylboldenon</b>			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
<b>16-O-Methylcafestol</b>			
HPLC	Rohkaffee		46.01–5
	Röstkaffee		46.02–9
<sup>1</sup> H-NMR	Röstkaffee		46.02–8
<b>16-O-Methylkahweol</b>			
<sup>1</sup> H-NMR	Röstkaffee		46.02–8
<b>Methylquecksilber</b>			
Isotopenverdünnung-GC/ICP-MS	Fische		10.00–18
	Fischerzeugnisse		11.00–12
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus		12.00–8
<b>17<math>\alpha</math>-Methyltestosteron</b>			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1

**Mikrobielle Transglutaminase**

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

**Mikrobiologische Untersuchungen**

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

**Mikroorganismen**

Allgemeine Anforderungen und Leitfaden zur Typisierung und genomischen Charakterisierung mit Gesamtgenomsequenzierung	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–188</b>
Allgemeine Anforderungen und Definitionen für PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–45</b>
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–53</b>
Koloniezählverfahren zur Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen	abgefüllte Trinkwasser	<b>59.15–4</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>

**Mikroorganismen, säurebildende und nichtsäurebildende**

Gussverfahren	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	<b>48.01–7</b>
---------------	--	----------------

**Milchsäure (Lactat)**

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>

**D-Milchsäure (D-Lactat)**

Enzymatisches Verfahren	Milch	<b>01.00–26</b>
	Milchprodukte	02.00–16
	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–15</b>
	Wurstwaren	08.00–17

**L-Milchsäure (L-Lactat)**

Enzymatisches Verfahren	Milch	<b>01.00–26/1</b>
	Milchprodukte	02.00–16
	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–15</b>
	Wurstwaren	08.00–17
Reflektometrisches Verfahren	Milch	<b>01.00–26/2</b>
	Milchprodukte	02.00–16/2

**Milchsäurebakterien**

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>

**Mineralöl-Kohlenwasserstoffe**

gesättigte (MOSH) und aromatische (MOAH) mittels Online HPLC-GC-FID	Pflanzliche Öle	<b>13.04–10</b>
---	-----------------	-----------------

**Molkenprotein**

Casein-Phosphor-Verfahren	Milch	<b>01.00–58</b>
	Milch-, Molkenpulver	02.07–12
	Speisequark	03.23–2
	Speiseeis	42.00–16
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–24

Molkenprotein (Fortsetzung)		
Derivativspektroskopisches Verfahren	Milch	<b>01.00–75</b>
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–14
	Caseinate	02.09–9
	Speisequark	03.23–4
Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nuss-Nougatcreme	<b>40.06.04–1</b>
Elektrophoretisches Verfahren	Milch	<b>01.00–64</b>
	Milchpulver	02.07–13
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–8
	Speisequark	03.23–3
<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>Muschel</b>		
DNA-Barcoding	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–8</b>
<b>Muskelfleisch</b>		
Präparativ-gravimetrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse (Gulasch(-Konserven))	07.00–47
<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 (allgemein)	<b>00.00–185</b>
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	<b>00.00–172</b>
	Weizen	<b>15.01–9</b>
	Weizenmehl	16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25
<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>

<b>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	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
<b>Natriumcyclamat</b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–29</b>
	Flüssigtafelsüße	<b>57.22.99–5</b>
Titration	Süßstofftabletten	<b>57.22.99–1</b>
<b>Neohesperidin-Dihydrochalcon</b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–44</b>
	Joghurtherzeugnisse	02.02–5
	Fruchtsaftgetränke	32.00–3
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Obstkonserven	30.00–6
	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	<b>32.00–4</b>
<b>Neomycin</b>		
HPLC-MS/MS	Niere	<b>06.00–62</b>
<b>Neotam</b>		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Obstkonserven	30.00–6
	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	<b>32.00–4</b>
<b>Niacin</b>		
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	<b>32.00–6</b>
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–195</b>
<b>Nickel</b>		
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>
<b>Nitrat</b>		
Enzymatisches Verfahren	Gemüsesäfte	26.26–2
	gemüsehaltige Säuglings- und Kleinkinder- nahrung	<b>48.03–1</b>
HPLC und IC	Frischgemüse	25.00–2
	Gemüseerzeugnisse	<b>26.00–1</b>
	Obst-/Gemüsesaft für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–4
	Komplettmahlzeiten und Beikost auf Gemüsebasis für Säuglinge und Kleinkinder	<b>48.03–3</b>
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–61</b>
Kontinuierliches Durchflussverfahren nach Cadmiumreduktion	Frischgemüse	25.00–5
	Gemüseerzeugnisse	<b>26.00–2</b>
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–12</b>
Probenahmeverfahren	Frischgemüse	25.00–3
Spektralphotometrisches Verfahren nach enzymatischer Reduktion	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–60</b>
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Wurstwaren	08.00–14
	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
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch	<b>01.00–79/1</b>
	Milchprodukte	02.00–32
	Magermilchpulver	02.07–17
	Molkenpulver	02.08–3
	Milcheiweißherzeugnisse	02.09–10
	Käse	03.00–32

<b>Nitrat (Fortsetzung)</b>		
Verfahren mit enzymatischer Reduktion und Molekülabsorptionsspektrometrie nach Griess-Reaktion	Milch Milchprodukte Käse	<b>01.00–83</b> 02.00–29 03.00–35
Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch Milchprodukte Trockenmilcherzeugnisse Käse Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	<b>01.00–79/2</b> 02.00–31 02.07–18 03.00–34 48.01–28
Xylenol-Verfahren	Milch Milchprodukte Käse	<b>01.00–36</b> <b>02.00–18</b> <b>03.00–16</b>
<b>Nitrit</b>		
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–61</b>
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse Mineralwasser	<b>07.00–12</b> <b>59.11–27</b>
Spektralphotometrisches Verfahren nach enzymatischer Reduktion	Fleischerzeugnisse Wurstwaren	<b>07.00–60</b> <b>08.00–14</b>
Spektrometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.11–22</b>
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch Milchprodukte Trockenmilcherzeugnisse Käse Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	<b>01.00–79/3</b> 02.00–30 02.00–19 03.00–33 48.01–29
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch Milchprodukte Magermilchpulver Molkenpulver Milcheiweißerzeugnisse Käse	<b>01.00–79/1</b> 02.00–32 02.07–17 02.08–3 02.09–10 03.00–32
Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch Milchprodukte Trockenmilcherzeugnisse Käse Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	<b>01.00–79/2</b> 02.00–31 02.07–18 03.00–34 48.01–28
<b>Nitroimidazole</b>		
HPLC-MS/MS	Ei Muskel, Plasma	<b>05.00–21</b> <b>06.00–63</b>
<b>Nitrosamine</b>		
GC	Lebensmittel (allgemein) Bier	00.00–17 <b>36.00–6</b>
<b>Nivalenol</b>		
LC-MS/MS	Weizen Weizenmehl Feine Backwaren aus Weizen	<b>15.01–9</b> 16.01–11 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)  Beerenobst Blattgemüse Hackfleisch Milchprodukte Möhren, gerieben Muscheltiere Sprossgemüse abgefüllte Trinkwasser	<b>00.00–112</b> <b>00.00–147/1</b> 29.01–1 25.01–2 <b>06.32–2</b> <b>02.00–35</b> <b>25.04.01–1</b> <b>12.03–1</b> 25.02–2 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 Immunoaffinitätssäulen- 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>
HPLC mit Immunoaffinitätssäulen- reinigung und HPLC-FLD mit Nach- säulenderivatisierung oder HPLC-MS/MS	Gewürze		<b>53.00–14</b>
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–185</b>
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)		<b>00.00–172</b>
<b>Octylgallat (OG)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–11</b>
<b>Okadasäure</b>			
HPLC-MS/MS	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		<b>12.03/04–2</b>
HPLC-MS/MS (Referenzverfahren)	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		<b>12.03/04–4</b>
<b>Öl, ätherisches</b>			
Wasserdampfdestillation	Gewürze, würzende Zutaten, Kräuter		<b>53.00–10</b>
<b>Opiumalkaloide</b>			
LC-MS/MS	Kleingebäcke (mit Mohn)		17.00–21
	Feine Backwaren (mit Mohn)		18.00–26
	Mohnsamen		<b>23.04.02–1</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>Oxidationsstabilität</b>			
Leitfähigkeit	Fette und Öle		<b>13.00–38</b>
<b>Paralytic Shellfish Poisoning (PSP)-Toxin</b>			
HPLC	Muscheltiere und Muschelerzeugnisse		<b>12.03/04–5</b>
<b>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>Paromomycin (Paromycin, Aminositidin)</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>

**Pectenotoxine**

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

**Pektin**

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

**Peroxidzahl**

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

**Pestizide**

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

**Pflanzenschutzmittelrückstände**

Modulare Methode (Bestimmung) LC-MS/MS nach Extraktion mit angesäuertem Methanol (QuPPE-Methode)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–197
---	--------------------------	-----------

Multimethode (Bestimmung), LC-MS(/MS)	pflanzliche Öle	13.04–5
--	-----------------	---------

Multimethode GC oder LC-MS/MS	Lebensmittel (pflanzlich)	00.00–155/1
		00.00–155/2
		00.00–155/3

GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–34
----	--------------------------	----------

GC-MS oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE	Lebensmittel (allgemein)	00.00–115
--	--------------------------	-----------

HPLC	Trinkwasser	59.00–6
------	-------------	---------

HPLC mit Reinigung durch Festphasenextraktion	Lebensmittel (fettarm)	00.00–101
---	------------------------	-----------

HPLC mit Reinigung durch Gelpermeationschromatographie	Lebensmittel (fettarm)	00.00–102
--	------------------------	-----------

HPLC mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	Lebensmittel (fettarm)	00.00–103
---	------------------------	-----------

HPLC und Tandem-Massenspektrometrie	Wasser	00.00–136
-------------------------------------	--------	-----------

LC-MS/MS nach Methanolextraktion und Aufreinigung an Diatomeenerde	Lebensmittel (pflanzlich)	00.00–113
--	---------------------------	-----------

LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE	Lebensmittel (tierische)	L 00.00–164
--	--------------------------	-------------

Probenvorbereitung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–192
--------------------	--------------------------	-----------

Stoffverteilung (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–37
---------------------------	--------------------------	----------

**Pferd**

PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse	Fleischerzeugnisse	06.26/27–2
---	--------------------	------------

**Phomopsin A**

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

**Phosphataseaktivität**

Aschaffenburg- und Mullen-Verfahren	Milchpulver	02.06–8(EG)
-------------------------------------	-------------	-------------

Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–32
-------------------------	-------	----------

Fluorimetrisches Verfahren	Käse	03.00–36
----------------------------	------	----------

Milch	01.00–82
-------	----------

Milchprodukte	02.00–34
---------------	----------

Modifiziertes Sanders- und Sagar-Verfahren	Milch	01.00–12
--	-------	----------

Buttermilch	02.04–2
-------------	---------

Milchpulver	02.06–7(EG)
-------------	-------------

Buttermilchpulver	02.07–3
-------------------	---------

Molkenpulver	02.07–4
--------------	---------

Molken	02.08–1
--------	---------

**Phosphate, kondensierte**

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

**Phosphatidwert**

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

**Phosphor**

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

**Phosphor, säurelöslicher**

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

**Phosphorverbindungen**

Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und 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
	Fische	<b>10.00–24</b>
	Fischerzeugnisse	11.00–18
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	12.00–14
	Margarine	<b>13.06–5</b>
	Halbfettmargarine	13.06–5
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	<b>20.01/02–1</b>
	Sauerkraut, Sauerkonserven	<b>26.04–3</b>
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	<b>26.11.03–3</b>
	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>
------	---------	----------------

**Pistazie**

Multiplex real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–201</b>
-------------------------	--------------------------	------------------

**Polarisation**

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

<b>Pollenhäufigkeit, relative</b>		
Mikroskopie	Honig	40.00–11
<b>Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe</b>		
Donor-Akzeptor-Komplex-Chromatographie und HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Fette und Öle	13.00–43
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
HPLC-FID	Fette und Öle	13.00–34
<b>Probenahme</b>		
Allgemeine Hinweise	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–1
Leitfaden	Milch und Milchprodukte	01.00–43
	Honig	40.00–15
	Primärproduktion	00.00–153
	Milch, wärmebehandelt	01.02–4(EG)
	Dauermilcherzeugnisse	02.06–9(EG) bis 11(EG)
	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
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–146
Virale Lebensmittelinfektionen		
<b>Probenahmeplan</b>		
Kontrolle des Quecksilbergehaltes	Fische	10.00–2
<b>Probenahmeverfahren</b>		
Kontrolle der Maximum Residue Levels für Pestizidrückstände	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–7 (EG)
Mikrobiologische Untersuchung	Fleisch (Schlacht tierkörper)	06.00–59
Nitratbestimmung	Frischgemüse	25.00–3
<b>Probenvorbereitung</b>		
Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Nasshomogenisierung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–111/1
Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Trockenhomogenisierung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–111/2
Chemische Untersuchung	Kondensmilcherzeugnisse, Milchpulver	02.06–E(EG)
	Fette und Öle	13.00–7
	Fleisch	06.00–1
	Fleischerzeugnisse	07.00–1
	Wurstwaren	08.00–1
	Zucker	39.00–E(EG)
	Schokoladenwaren	44.00–2
	Tee	47.00–2
Chemische Untersuchung auf Elementspuren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/E
Mikrobiologische Untersuchung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–54
	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–89
	Milch	01.00–1
	Milchprodukte	02.00–1
	Proben aus Primärproduktion	00.00–152
	Käse	03.00–1
	Butter	04.00–1
	Fisch	10.00–10
	Fischerzeugnisse	11.00–8
	Fleisch	06.00–16
	Fleischerzeugnisse	07.00–28
	Wurstwaren	08.00–36
	Speiseeis	42.00–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–6
Physikalische und chemische Prüfung	Käse	03.00–43
Zubereitung Kaffeegetränk	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse	46.00–1

<b>Prolin</b>			
	Photometrisches Verfahren	Honig	40.00–3
<b>Propionsäure</b>			
	GC und HPLC	Brot Feine Backwaren	17.00–14 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 des Rohproteingehalts	Milch	01.00–10/1
	Dumas-Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteig Feine Backwaren Teigwaren	17.00–18 18.00–18 22.00–2
	Immunchemischer Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–8
	Kjeldahl	Eier, Eiprodukte Fleisch Fleischerzeugnisse Fische Fischerzeugnisse Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus Getreide Hülsenfrüchte Wurstwaren Brot, Kleingebäck aus Brotteigen Feine Backwaren Teigwaren	05.00–15 06.00–7 07.00–7 10.00–25 11.00–19 12.00–15 15.00–3 23.01–2 08.00–7 17.00–15 18.00–13 22.00–1
	Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren Fleisch Fleischerzeugnisse Weizen Gerste	08.00–60 06.00–64 07.00–63 15.01–8 15.03–2
<b>Proteine (Rohfruchtproteine)</b>			
	ELISA	Bier	36.00–11
<b>Pseudomonaden</b>			
	Oberflächenverfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–43 07.00–53 08.00–46
<b><i>Pseudomonas aeruginosa</i></b>			
	Koloniezählverfahren mit Membranfiltration	abgefüllte Trinkwasser	59.15–3
	Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–3
<b>PSP-Toxine</b>			
	HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–5
<b>Psychrotrophe Mikroorganismen</b>			
	Koloniezählverfahren bei 6,5 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–178
<b>Qualität</b>			
	Punktebewertung	Weißzucker	39.01.02–1(EG) bis 3(EG)
<b>Qualitätssicherung</b>			
	Keimzahl (Gussverfahren)	Milch	01.00–00
<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		<b>13.07.12–2</b>
<b>Reh</b>			
Real-time PCR	Fleisch		<b>06.00–69</b>
	Fleischerzeugnisse		07.00–66
<b>Resthexan, technisches</b>			
GC	Fette und Öle		<b>13.00–14</b>
<b>Rind, Schaf und Ziege</b>			
Real-time PCR	Milch		<b>01.00–100</b>
	Milchprodukte		02.00–43
	Käse		03.00–48
<b>Rind, Schwein, Pute und Huhn</b>			
Multiplex real-time PCR	Wurstwaren		<b>08.00–61</b>
<b>Rind, Schwein, Schaf und Equiden</b>			
Multiplex real-time PCR	Wurstwaren		<b>08.00–62</b>
Multiplex-real-time PCR und Normalisierung auf Basis des Myostatin-Gens	Wurstwaren		<b>08.00–68</b>
<b>Rotaviren</b>			
Real-time RT-PCR	Milchprodukte (angesäuert)		<b>02.00–36</b>
<b>Roggen (<i>Secale cereale</i>)</b>			
Real-time RT-PCR	Wurstwaren		<b>08.00–66</b>
<b>Rotsandelholz</b>			
DC (Nachweis)	Wurstwaren		<b>08.00–51</b>
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren		<b>08.00–50</b>
<b>Saccharase-Aktivität</b>			
Verfahren nach Siegenthaler	Honig		<b>40.00–8/1</b>
<b>Saccharin</b>			
HPLC	Flüssigtafelsüße		<b>57.22.99–5</b>
HPLC und	Obstkonserven		30.00–6
Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		<b>32.00–4</b>
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		<b>32.00–6</b>
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen		<b>57.22.99–2</b>
<b>Saccharin-Natrium</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–28</b>
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen		<b>57.22.99–2</b>
<b>Saccharose</b>			
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte		<b>02.00–12</b>
	Käse		03.00–12
	Fleischerzeugnisse		<b>07.00–24</b>
	Wurstwaren		08.00–25
	Speiseeis		42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis		<b>48.01–3</b>
HPLC	Honig		<b>40.00–7</b>
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		<b>32.00–6</b>
Polarimetrisches Verfahren	Kondensmilcherzeugnisse		<b>02.06–5(EG)</b>
<b>Säugetiere und Geflügel</b>			
NGS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–184</b>
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–170</b>
<b>Säugetiere und Vögel</b>			
DNA-Barcoding	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–173</b>
	Fleisch		<b>06.00–72</b>
<b>Säure</b>			
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>

<b>Säure, freie</b>			
	Potentiometrisches Verfahren	Honig	<b>40.00–6</b>
<b>Säure, schweflige</b>			
	Titration	Essig	<b>52.04–3</b>
<b>Säuren, flüchtige</b>			
	Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven	<b>26.04–5</b>
	Titration	Tomatenketchup	<b>52.01.01–7</b>
<b>Säuren, titrierbare</b>			
	Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven	<b>26.04–4</b>
		Essig	52.04–2
<b>Säuregrad</b>			
	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
<b>Säurezahl</b>			
	Titration und Potentiometrisches Verfahren	Fette und Öle	<b>13.00–5</b>
<b>Salmonellen</b>			
	Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–20a</b>
	Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–67</b>
	Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–20</b>
		Milch	01.00–13
		Milchprodukte	02.00–8
		Käse	03.00–7
		Butter	04.00–11
	Nachweis	Eier, Eiprodukte	05.00–9
		Fleisch	06.00–11
		Fleischerzeugnisse	07.00–11
		Wurstwaren	08.00–13
		Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–9
		Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	42.00–4
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milch- basis	48.01–16
	NGS	Isolate	<b>00.80–2</b>
	Polymerase-Kettenreaktion	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–52</b>
		Isolate	<b>00.80–3</b>
	Real-time PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–98</b>
<b>Salzsäureunlösliches (Sand)</b>			
	Veraschung 550 °C	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	<b>26.11.03–6</b>
		Tomatenketchup	52.01.01–6
<b>Schimmelpilze</b>			
	Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch	<b>01.00–37</b>
			<b>01.00–96</b>
		Milchprodukte	02.00–10
			02.00–40
		Trockenmilcherzeugnisse	02.07–7
		Käse	03.00–50
		Frischkäse	03.23–1
		Käsezubereitungen	03.34–1
		Butter	04.00–31
		Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–7
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milch- basis	48.01–15
			48.01–33
<b>Schmelzpunkt</b>			
	Kapillarröhrchen, offenes	Fette und Öle	<b>13.00–21</b>
<b>Schwefel</b>			
	ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–144</b>
<b>Schwefelsäure-Verhalten</b>			
	Vergleich mit Farblösung	Paraffin	<b>57.25.07–1</b>

**Sedativa**

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

**Sedimentgehalt**

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

**Selen**

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

**Sellerie**

Multiplex real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–201
	Wurstwaren	08.00–65
Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–56

**Senf (*Sinapis alba*)**

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

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

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

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

Multiplex real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–201
	Wurstwaren	08.00–65

**Sensorik**

Allgemeine Grundlagen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–1
„A“ – „nicht A“-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–27
Auswahl, Schulung, Überprüfung von Prüfpersonen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–10
	Milch	01.00–94/1
	Milchprodukte	02.00–44/1
	Käse	03.00–49/1
	Butter	04.00–30/1
Bereitung eines Aufgusses	Tee	47.00–7
Beschreibende Prüfung mit Qualitätsbeurteilung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–14
Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–9
Beurteilung auf Übereinstimmung mit Pro- duktspezifikationen mittels Punktvergabe	Milch	01.00–94/3
	Milchprodukte	02.00–44/3
	Käse	03.00–49/3
	Butter	04.00–30/3
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
Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung	Milch	01.00–94/2
	Milchprodukte	02.00–44/2
	Käse	03.00–49/2
	Butter	04.00–12
Ermittlung der Mindesthaltbarkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–12
Expertengutachten	Lebensmittel (allgemein)	00.90–16
Innerhalb/Außerhalb-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–17
Paarweise Vergleichsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–8
Profilerstellung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–22
Prüfraum (Anforderungen)	Lebensmittel (allgemein)	00.90–2
Prüfskalen und Bewertungsschemata	Lebensmittel (allgemein)	00.90–5
Prüfverfahren, Balancierte unvollständige Blockpläne	Lebensmittel (allgemein)	00.90–23
Rangordnungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–4

<b>Sensorik (Fortsetzung)</b>		
Sequentialanalyse	Lebensmittel (allgemein)	00.90–21
Überprüfung produktbezogener und vergleichender Claims	Lebensmittel (allgemein)	00.90–24
Verbrauchertests	Lebensmittel (allgemein)	00.90–20
Vokabular	Lebensmittel (allgemein)	00.90–26
Zeitintensitätsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–18
<b>Sesam</b>		
Multiplex real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–202
Real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–19
		18.00–22
	Soßenpulver	14.02–2
		14.02–5
<b>Shigatoxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC)</b>		
Multiplex real-time PCR	Getreidemehl	16.01–14
	frische pflanzliche Lebensmittel	25.00–6
NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–150(V)
<b><i>Shigella</i> spp.</b>		
Nachweis mit biochem./serolog. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–91
<b>Sichtbarer Bodensatz</b>		
	Fette und Öle	13.00–36
<b>Silber</b>		
AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–6
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
<b>Soja</b>		
LAMP	Lebensmittel (allgemein)	00.00–203
Multiplex real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–202
	Wurstwaren	08.00–65
PCR und DNA-Sonde	Wurstwaren	08.00–53
Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
	Getreidemehl	16.01–9
<b>Sorbinsäure</b>		
HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10
	Lebensmittel (tierischen Ursprungs)	00.00–162
	Brot	17.00–10
	Limonadengrundstoff	32.16–1
	Flüssigtafelsüße	57.22.99–5
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
<b>Sorbit</b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
<b>D-Sorbit</b>		
Enzymatisches Verfahren	Feine Backwaren	18.00–14
<b>Spectinomycin</b>		
HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
<b>Stanozolol</b>		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>Stärke</b>		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–25
	geriebener Käse	03.00–39
Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)	57.05.01–3
Polarimetrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–5
	Feine Backwaren	18.00–6
	Fleischerzeugnisse	07.00–65
Reduktometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–21
	Wurstwaren	08.00–26

<b>Stammwürze</b>		
Destillationsmethode	Bier	<b>36.00–4</b>
<b>Staphylokokken-Enterotoxine</b>		
Immunoenzymatischer Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–181</b>
<b>Staphylokokken, Koagulase-positive</b>		
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>
<b>Sterine, Gesamt- und individuelle</b>		
GC	Fette und Öle	<b>13.00–13</b>
<b>Steroide</b>		
HPLC-MS/MS	Fleisch warmblütiger Tiere	<b>06.00–58</b>
<b>Steviol-Glycoside</b>		
	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>
<b>Stickstoff</b>		
Kjeldahl-Verfahren	Milch	<b>01.00–10/1</b>
	Milch, wärmebehandelt	<b>01.02–8(EG)</b>
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	<b>26.11.03–11</b>
	Tomatenketchup	52.01.01–11
Nichtproteinstickstoff	Milch	<b>01.00–10/4</b>
Proteinstickstoff	Milch	01.00–10/5
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
<b>Stickstoff (Nichtprotein)</b>		
Kjeldahl-Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–41</b>
<b>Stickstoffhaltige Basen (TVB-N)</b>		
Titration (Referenzverfahren)	Fische	<b>10.00–3</b>
	Fischerzeugnisse	11.00–2
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–2
<b>Stigmastadiene</b>		
HPLC	Pflanzenöle	<b>13.04–3</b>
Kapillarsäulen-GC (Referenzverfahren)	Pflanzenöle	<b>13.04–2</b>
<b>Stoffe, fluoreszierende</b>		
UV-Niederdruck-Quarzlampe	Paraffin	<b>57.25.07–4</b>
<b>Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen)</b>		
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
Epifluoreszenz-Filtertechnik (Screeningverfahren)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–80</b>

Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) (Fortsetzung)		
GC/MS	fetthaltige Lebensmittel	<b>00.00–39</b>
	fetthaltige Lebensmittel	<b>00.00–40</b>
	Käse (Camembert)	03.00–24
	Fleisch	06.00–37
	Frischobst	29.00–4
Mikrobiol. LAL/GNB-Screeningverfahren	Geflügelfleisch	<b>06.00–55</b>
Photostimulierte Lumineszenz (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–82</b>
Thermolumineszenz-Messung (Nachweis)	silikathaltige Lebensmittel	<b>00.00–43</b>
	Shrimps	12.01.02–1
	Frischobst	29.00–3
	Gewürze, Gewürzmischungen	53.00–2
<b>Streptococcus agalactiae</b>		
Routineverfahren (Nachweis)	Rohmilch	<b>01.01–2</b>
<b>Streptomycin</b>		
HPLC-MS/MS	Niere	<b>06.00–62</b>
<b>Streptomycin/Dihydrostreptomycin</b>		
ELISA	Milch	<b>01.00–70</b>
<b>Strontium</b>		
ICP-OES	Mineralwasser	<b>59.11–28</b>
<b>Sucralose</b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–126</b>
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Obstkonserven	30.00–6
	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	<b>32.00–4</b>
<b>Sulfatasche</b>		
Veraschung 525 °C	Zucker	<b>39.00–9(EG)</b>
<b>Sulfit</b>		
Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–46/2</b>
	Frischobst	29.00–2
	Obstprodukte	30.00–1
	Bier	36.00–8
Monier-Williams-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–46/1</b>
<b>Sulfonamide</b>		
HPLC-MS/MS	Milch	<b>01.00–85</b>
<b>Taurin</b>		
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	<b>32.00–6</b>
<b>Temperatur</b>		
Ambulante Messung	gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel	<b>00.00–5</b>
Probenahme	tiefgefrorene Lebensmittel	<b>00.00–26(EG)</b>
Temperaturmessung	tiefgefrorene Lebensmittel	<b>00.00–27(EG)</b>
<b>17<math>\alpha</math>-Testosteron</b>		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	<b>06.03.01–1</b>
<b>17<math>\beta</math>-Testosteron</b>		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	<b>06.03.01–1</b>
<b>Tetracycline</b>		
HPLC-MS/MS	Milch	<b>01.00–85</b>
<b><math>\Delta^9</math>-Tetrahydrocannabinol (THC)</b>		
GC/MS	Hanföl	<b>13.04.19–1</b>
	hanfhaltige, teeähnliche Erzeugnisse	<b>47.00–9</b>
<b>Thallium</b>		
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–168</b>
<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>Thermonuclease</b>		
Nachweis mit Toluidinblau	Milch	<b>01.00–97</b>
	Milchprodukte	02.00–17
	Käse	03.00–45
	Butter	04.00–27
	Speiseeis	42.00–12
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–21
<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>		
Allgemeine Anforderungen an Nukleinsäure-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–194</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
	erhitztes Muskelfleisch	<b>06.00–29</b>
	natives Muskelfleisch	<b>06.00–17</b>
	Fische	<b>11.00–6</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>
	Fette und Öle	<b>13.00–30</b>
<b>Tocotrienole</b>		
HPLC	Speisefette, Speiseöle	<b>13.03/04–1</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>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 (3fach konzentriert)	<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
	Fische	<b>10.00–23</b>
	Fischerzeugnisse	11.00–17
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	12.00–13
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	<b>20.01/02–3</b>
	massive Schokolade	<b>44.00–3</b>
Trocknung 130 °C	Teigwaren, getrocknet	<b>22.02/04–4</b>
	Teigwaren, feucht	<b>22.02/04–5</b>
Vakuumentrocknung 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 (3fach konzentriert)	<b>26.11.03–1a</b>
	Tomatenketchup	52.01.01–1
<b>Trocknungsverlust</b>		
Seesandmethode	spezielle Feine Backwaren	<b>18.00–23</b>
Trocknung 103 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–1</b>
	Feine Backwaren	18.00–12

<b>Tryptophan</b>			
	Aminosäurenanalysator, HPLC	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)	49.07–3
<b>Turanose</b>			
	HPLC	Honig	40.00–7
<b>Ultraviolett-Absorption</b>			
	Photometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–25
<b>Untersuchung</b>			
	Allgemeine Bestimmungen	Milch, wärmebehandelt	01.02–3(EG)
	Allgemeine Hinweise	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–2
		diätetische Lebensmittel	49.00
		natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00
		natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–1
	Allgemeine Hinweise (chemisch-physikalisch)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00
	Allgemeine Hinweise (mikrobiologisch)		
	Mahlen der Probe	Tee	47.00–2
	Probenvorbereitung	Fette und Öle	13.00–7
<b>Untersuchung von Reiskörnern</b>			
	Allgemeine Anforderungen	Reis	15.06–4
	Biometrische Untersuchung	Reis	15.06–5
<b>Unverseifbare Bestandteile</b>			
	Diethylether-Extraktion	Fette und Öle	13.00–20
	Hexan-Extraktion	Fette und Öle	13.00–19
<b>Uran</b>			
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
<b>Verseifungszahl</b>			
	Titration	Fette und Öle	13.00–18
<b>Verunreinigung, flüchtige organische</b>			
	GC/MS	Fette und Öle	13.04-4
<b>Verunreinigungen, unlösliche</b>			
	Trocknung 103 °C	Fette und Öle	13.00–3
<b>Vibrio spp.</b>			
	Nachweis mit biochem./PCR- Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–190
<b>Vinclozolin</b>			
	GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
<b>Viskosität</b>			
	Ubbelohde-Viskosimeter	Lebensmittel (flüssig)	00.00–196
<b>Vitamin A</b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–63/1
		Lebensmittel (allgemein)	00.00–63/2
		diätetische Lebensmittel	49.00–3
<b>Vitamin B<sub>1</sub></b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–83
	LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–195
<b>Vitamin B<sub>2</sub></b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–84
	LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–195
<b>Vitamin B<sub>5</sub></b>			
	LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–195
<b>Vitamin B<sub>6</sub></b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–97
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–130
	LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–195

<b>Vitamin C</b>			
	HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–171
<b>Vitamin D</b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–61
<b>Vitamin D<sub>2</sub> und Vitamin D<sub>3</sub></b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–61
<b>Vitamin E</b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein) Fette und Öle	00.00–62 13.00–30
<b>Vitamin H</b>			
	LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–195
<b>Vitamin K<sub>1</sub></b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–86
<b>Wachsgehalt</b>			
	Kapillarsäulen-Gaschromatographie	Olivenöl und Oliventresteröle	13.04.01–2
<b>Walnuss</b>			
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–175
<b>Wasser</b>			
	Azeotrope Destillation	Gewürze	53.00–13
	Karl-Fischer-Titration	Milchfett-Erzeugnisse Lactose Fette und Öle Röstkaffee Kaffee-Extrakt	02.15–1 02.17–1 13.00–39 46.02–1 46.03–5
	Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren Fleisch Fleischerzeugnisse	08.00–60 06.00–64 07.00–63
	Refraktometrisches Verfahren	Honig	40.00–2/1-2
	Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchpulver	02.07–20
	Trocknung 102 °C	Milchpulver Butter	02.06–2(EG) 04.00–25/1
	Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Caseine, Caseinate Butter	02.09–13 04.00–24/1
	Trocknung 103 °C	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren Fische	06.00–3 07.00–3 08.00–3 10.00–23
	Trocknung 105 °C	Margarine Halbfettmargarine	13.05–1 13.06–1
	Zuverlässigkeit	Käsemasse, fettfrei	03.00–25
<b>Wasserextrakt</b>			
	Trocknung 103 °C	Tee	47.00–4
<b>Wasserunlösliche Stoffe</b>			
	gravimetrisch	Honig	40.00–16
<b>Wasserverteilung</b>			
	Indikatorpapier-Verfahren	Butter	04.00–9
<b>Weichweizen (<i>Triticum aestivum</i>)</b>			
	Droplet digital PCR	Getreideprodukte, Backvormischungen (Dinkel) Brote, Kleingebäcke (Dinkel)	16.00–8 17.00–20
<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 (allgemein)	00.00–185
		Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172
		Weizen	15.01–9
		Weizenmehl	16.01–11
		Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25
<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
<b>Zucker</b>			
	DC (Nachweis und Identifizierung)	Schokolade	44.00–5
	Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–8
		Tomatenketchup	52.01.01–8
		Speisesenf	52.06–5

**Zucker, reduzierende**

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

**Zucker** (vor und nach Inversion)

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

**Zusammensetzung, gewebliche**

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

