

Sachwortverzeichnis

Lebensmittel (L)

Hinweise:

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

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

Als Abkürzungen wurden verwendet:

AAS	= Atomabsorptionsspektrometrie
AES	= Atomemissionsspektrometrie
AFS	= Atomfluoreszenzspektrometrie
DC	= Dünnschichtchromatographie
DNA	= Desoxyribonukleinsäure
ELISA	= Enzyme-linked Immunosorbent Assay
ESR	= Elektronen-Spin-Resonanz
FID	= Fluoreszenzdetektion
GC	= Gaschromatographie
GMO	= gentechnisch modifizierte Organismen
GNB	= Gesamtmenge gramnegativer Bakterien
HPLC	= Hochleistungsflüssigkeitschromatographie
HPSEC	= High Performance Size Exclusion Chromatography
HR-GC	= Hochauflösende Kapillargaschromatographie
IC	= Ionenchromatographie
ICP	= Induktiv gekoppeltes Plasma
ICP-OES	= optische Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma
LAL-Test	= Limulus-Amöbenzellen-Lysat-Test
LC-ESI-MS/MS	= Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie
MPN	= Most Probably Number
MS	= Massenspektrometrie
PAK	= Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe
PCR	= Polymerase Chain Reaction
RP	= Reserved Phase

Acesulfam-K

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–28
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen	57.22.99–3

Acidität

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

Acidität, freie

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

Acrylamid

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

Acrylnitril, monomeres

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

L-Äpfelsäure (L-Malat)

Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–13
	Fruchtsaft	31.00–15

Aflatoxin (B₁)

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

Aflatoxin (B₁, B₂, G₁, G₂)

DC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–2
HPLC	Getreide	15.00–2
	Schalenobst	23.05–3
	Säuglings- und Kindernahrung	48.00–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung	48.02–2
HPLC mit Immunoaffinitätssäulenreinigung	Haselnüsse, Erdnüsse, Pistazien, Feigen und Paprikapulver	23.05–2
HPLC mit Immunoaffinitätssäulenreinigung und Nachsäulenderivatisierung	Feigen	29.00–8
	Paprikapulver	53.05–2

Aflatoxin M₁			
DC (Schuller-Methode)	Milch		01.00–14
	Milchpulver		02.07–5
	Käse		03.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis		48.01–1
DC	Milch		01.00–15
	Milchpulver		02.07–6
ELISA (Screening-Verfahren)	Milch		01.00–34
	Milchpulver		02.07–8
HPLC	Milch		01.00–76
	Milchpulver		02.07–16
Agar			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Algantoxine (ASP-Toxin)			
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–3
Algantoxine (DSP-Toxin)			
HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–2
Algantoxine (lipophile)			
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–4
Algantoxine (Saxitoxin)			
HPLC	Schalentiere		12.03/04–5
Alitam			
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		32.00–4
Alkalien			
Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat		57.20.03–1
Alkalität			
Titration	Fette und Öle		13.00–17
Aluminium			
ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–157
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		00.00–158
Allylsenfö (Allylisothiocyanat)			
Photometrisches Verfahren	Speisesenf		52.06–4
Apramycin			
HPLC-MS/MS	Niere		60.00–62
Ameisensäure			
Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–15
	Tomatenketchup		52.01.01–15
Amine, biogene			
HPLC (Referenzverfahren)	Fische		10.00–5
	Fischerzeugnisse		11.00–4
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere		12.00–4
Amine, primäre, aromatische			
Photometrisches Verfahren	Prüflebensmittel		00.00–6
Aminosäuren			
Aminosäurenanalysator	Aminosäurengemische		49.07–1
	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)		49.07–2
Aminosäuren, frei vorliegend			
Gaschromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–64
	Speisewürze		52.02–2
Amitraz			
GC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–58
Ammoniak			
Photometrisches Verfahren	Milch		01.00–93
Ammoniumchlorid			
Destillation und titrimetrische Bestimmung	Lakritzerzeugnisse		43.08–2
Ammonium-Stickstoff			
Photometrisches und maßanalytisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–13

Anabolica			
GC	Fleisch		06.00–33
Anaerobier, sulfitreduzierende, sporenbildende			
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.00–4
Analyse, enzymatische			
Allgemeine Hinweise	Lebensmittel (allgemein)		00.00–23
Androstenon			
GC/MS	Fleisch, Fleischerzeugnisse		06.00–49
Angkak			
DC (Nachweis)	Wurstwaren		08.00–51
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren		08.00–50
Anilin			
GC	Natriumcyclamat		57.22.01–1
Anisidinzahl			
Photometrisches Verfahren	Fette und Öle		13.00–15
Annattogetherhalt			
Photometrisches Verfahren	Käse		03.00–37
HPLC	Käse		03.00–38
Anteile, lösliche			
Lösung mit Weinsäure	Bentonit		57.13.14–1
Trocknung und Veraschung	Talkum		57.25.05–1
Anthelmintika			
HPLC (Routineverfahren)	Leber		06.00–52(V)
Antibiotika-Rückstände			
HPLC-MS/MS	Fleisch		06.00–66
	Honig		40.00–17
Polypeptid-Antibiotika-Rückstände	Muskel		06.00–67
Antiinfektiva			
Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch		01.00–11
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
TTC-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch		01.00–62
Antioxidationsmittel			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
	Trockensuppe		14.02–1
	Chips		24.07.01–1
	Kaugummi		43.15–1
	Marzipan		43.16–1
Apramycin			
HPLC-MSIMS	Niere		06.00–62
Aromastoffe			
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–145
Aromastoffe/Enantiomerenverhältnis			
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–106
Arsen			
AAS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/6
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–2
GFAAS-Hydridtechnik	Meeresfrüchte		12.00–6
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–135
	Lebensmittel (allgemein)		00.00–168
Arsen, anorganisches			
AAS-Hydridtechnik	Algen		25.06–1
	getrocknete Algen		26.30–1
	Reis		15.06–2
Arsenobetain			
Headspace-GC	Fische		10.00–7
	Fischerzeugnisse		11.00–5
	Krusten-, Schalen-, Weichtiere		12.00–5

Asche		
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Veraschung 900 °C	Getreidemehl	16.01–2
	Getreideschrot	16.03–2
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseinate, Labcaseine	02.09–3
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 550 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–3
	Feine Backwaren	18.00–4
	Gemüsesaft	26.26–5
	Fruchtsaft	31.00–4
	Gewürze	53.00–4
Veraschung 525 °C	Tee	47.00–3
Gesamtasche bei 525 °C	Milch	01.00–77
	Milchprodukte	02.00–27
	Käse	03.00–30
Asche, gebundene		
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseine	02.09–2
Asche, säureunlösliche		
Veraschung 550 °C	Gewürze	53.00–4
Veraschung 525 °C	Tee	47.00–5
Asche, wasserlösliche und wasserunlösliche		
Veraschung 525 °C	Tee	47.00–8
Aschegehalt		
Verbrennung	Getreide, Hülsenfrüchte	15.00–7
Aschen-Gesamtalkalität		
Titration	Gemüsesaft	26.26–16
	Fruchtsaft	31.00–5
Ascorbylpalmitat (ACP)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Aspartam		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–28
	coffeinhaltige Brausen	32.13–1
	Tafelsüßen	57.22.99–4
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
ASP-Toxin		
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–3
Auszug, wässriger		
Wasser 50 °C	Gummen, Kautschuk, natürliche Harze, Polymeren	57.22.99–1
Wasser 37 °C	künstliche Harze	57.12.02–1
Avermectine		
HPLC	Milch	01.00–81(V)
	Muskulatur und Leber	06.00–54(V)
	Fisch	10.00–11(V)
Azaspisensäuren		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
Bacillus cereus		
Koloniezählverfahren bei 30 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–33
Koloniezählverfahren bei 37 °C	Milch	01.00–72
	Milchprodukte	02.00–26
	Käse	03.00–29
	Butter	04.00–21
	Speiseeis	42.00–18

<i>Bacillus cereus</i> (Fortsetzung)		
Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–108
BADGE/BADGE · 2 HCl		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–51
Ballaststoffe (Gesamt)		
Enzymatisch-gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–18
	Getreidekleie	16.08–1
	Mischbrot	17.03–1
	Hülsenfrüchte	23.01–1
	Sproßgemüse	25.02–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–25
Barium		
ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
BEFFE		
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Benz(a)anthracen		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
Benz(b)fluoranthren		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
Benzo(a)pyren		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
HPLC	geräucherte Fleischerzeugnisse	07.00–40
RP-HPLC	Fette und Öle	13.00–33
Benzoessäure		
HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10
	Lebensmittel (tierischen Ursprungs)	00.00–162
	Eiprodukte	05.00–19
	Limonadengrundstoff	32.16–1
Benzol		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
HS-GC-MS	Erfrischungsgetränke	32.00–5
	Getränke	
	Babynahrung auf Gemüsebasis	48.03–5
Bernsteinsäure		
Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	05.00–2
Besatz		
	Weizen, Hartweizen und Roggen	15.01/02–4
Bestandteile, flüchtige		
Trocknung 103 °C	Fette und Öle	13.00–16
Bestandteile, polare		
Säulenchromatographie	Frittierfett	13.07.12–1
Betanin (E162)		
DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–52
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
Biphenyle, polychlorierte (PCB)		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–12
Allgemeines	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/1
Bestimmungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/4
Extraktionsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/2
Reinigungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/3
Blei		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
	organische Lebensmittelfarbstoffe	57.09–1
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Graphitofen-AAS	Fette und Öle	13.00–31

Blei (Fortsetzung)			
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–135
	Lebensmittel (allgemein)		00.00–168
Bleichindex			
Spektrometrisches Verfahren	Palmöl		13.04–23
17α-Boldenon			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
17β-Boldenon			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
Bor			
ICP-OES	Mineralwasser		59.11–28
Botulinum-Toxin			
Nachweis	Fleisch		06.00–26
	Fleischerzeugnisse		07.00–39
	Wurstwaren		08.00–31
Brechungsindex			
Refraktometrisches Verfahren	Fette und Öle		13.00–28
Bromid (gesamt, anorganisch)			
GC	fettarme Lebensmittel		00.00–36/1
	fettarme Lebensmittel		00.00–36/2
Buttersäure			
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–13
	Fett aus Feinen Backwaren		18.00–15
Buttersäure (als Methylester)			
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–12
	Fett aus Feinen Backwaren		18.00–19
Buttersorte			
Neuronale Netzwerkanalyse	Butter		04.00–23
tert-Butylhydrochinon (TBHQ)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
Butylhydroxyanisol (BHA)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
Butylhydroxytoluol (BHT)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
β-Blocker			
HPLC-MS/MS	Niere Rind		06.03.02–1
	Niere Schwein		06.17.02–1
Cadmium			
AAS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/3
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–3
Direkt-Graphitofen-AAS	Fette und Öle		13.00–22
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–135
	Lebensmittel (allgemein)		00.00–168
Calcium			
AAS	Gemüsesaft		26.26–10
	Fruchtsaft		31.00–10
AAS und komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–14
ICP-OES	Mineralwasser		59.11–28
	Lebensmittel (allgemein)		00.00–144
Campylobacter spp.			
PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–96(V)
Nachweis mit biochem. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)		00.00–107
real-time PCR-Verfahren	Hackfleisch		06.32–1

Carboxymethylcellulose			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Carrageen			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Casein			
Casein-Phosphor-Verfahren	Milch		01.00–58
	Milch-, Molkenpulver		02.07–12
	Speisequark		03.23–2
	Speiseeis		42.00–16
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–24
Elektrophoretisches Verfahren	Milch		01.00–64
	Milchpulver		02.07–13
	Milcheiweißerzeugnisse		02.09–8
	Speisequark		03.23–3
Catechine			
HPLC	Tee		47.00–10
β-Carotin			
HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)		00.00–149
Cereulid			
HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)		00.00–165
Chinolone			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
Chinoxalin			
HPLC-MS/MS	Schweineplasma		06.21.00–1
Chloramphenicol			
ELISA	Milch		01.00–68
GC/MS	Muskel		06.00–61
	Milch		01.00–89
HPLC-MS/MS	Muskel		06.00–60
	Milch		01.00–88
2-Chlorethanol			
GC	Gewürze		53.00–1
Chlormequat			
HPLC-MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–75
HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–76
Chlorid			
Potentiometrisches Verfahren	Käse		03.00–11
	Schmelzkäse		03.42–4
	Sauerkraut		26.04–1
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–2
	Tomatenketchup		05.00–16
	Tomatenketchup		52.01.01–2
	Speisesenf		52.06–3
Titration	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–6
	Feine Backwaren		18.00–7
Chlorophyll a und à (Thermische Abbauprodukte)			
HPLC	pflanzliche Fette und Öle		13.03/04–3
Chlorogensäuren			
HPLC	Rohkaffee, Röstkaffee, Kaffee-Extrakt		46.00–2
Chlorpropandiol (MCPD)			
GL/MS	pflanzliche Öle		13.04–8
Cholesterin			
Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte		05.00–17
GC	Eier, Eiprodukte		05.00–16
	Mayonnaise und eigelbhaltige Salatmayonnaise		20.01–13
	Wurstwaren		08.00–57
	cholesterinarme, stärkefreie Lebensmittel		00.00–140/1

Cholesterin (Fortsetzung)			
GC nach enzymatischem Stärkeabbau	Stärkehaltige Lebensmittel		18.00–17
	Teigwaren		22.02/04–3
	cholesterinarme, stärkehaltige Lebensmittel		00.00–140/2
Chrom			
AAS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/3
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–168
Chromatographische Prüfung			
Papierchromatographie	Betanin (E 162)		57.09.08–1
	Karmin (E 120)		57.09.21–1
	E 160b Annatto, Bixin und Norbixin		57.09.04–1
Säulenchromatographie	Carotin (E 160)		57.09.12–1
Chrysen			
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–160
Ciprofloxacin			
HPLC	Milch		01.00–69(V)
Citronensäure (Citrat)			
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–13
	Wurstwaren		08.00–15
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–5
	Gemüsesaft		26.26–12
	Fruchtsaft		31.00–14
	Tomatenketchup		52.01.01–5
	Milch und Milcherzeugnisse		01.00–86
Clostridien, sulfitreduzierende			
Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch		06.00–39
	Fleischerzeugnisse		07.00–51
	Wurstwaren		08.00–43
<i>Clostridium botulinum</i>			
Nachweis	Fleisch		06.00–26
	Fleischerzeugnisse		07.00–39
	Wurstwaren		08.00–31
<i>Clostridium perfringens</i>			
Koloniezählverfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–57
Cobalt			
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–168
Coffein			
HPLC	Feine Backwaren		18.00–16
	Kakao		45.00–1
	Kaffee, Kaffee-Erzeugnisse		46.00–3
	Tee		47.00–6
	Tee-Extrakte		47.05–1
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke		47.08–1/2
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke		47.08–1/1
<i>Cronobacter</i> spp.			
	Lebensmittel (allgemein)		00.00–166
Cryptosporidium			
Zählung	Blattgemüse		25.01–1
	Beeren		29.00–10
Cumarin			
HPLC-DAD, LC-MS/MS	Zimthaltige Lebensmittel		00.00–134
	Zimt		53.03.02–1
Cyanursäure			
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–163
Cyclohexansulfamidsäure			
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		32.00–4
Cyclohexylamin			
GC	Natriumcyclamat		57.22.01–1

Daminozid			
GC	Äpfel, Apfelprodukte		29.00–7
Deoxynivalenol			
HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion	Getreide und Getreideerzeugnisse		15.00–9
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis		48.02–4
LC-MS/MS	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)		00.00–172
	Weizen		15.01–9
	Weizenmehl		16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen		18.00–25
Deoxynivalenol, acetylierte Derivate (3-Acetyl- und 15-Acetyl-Deoxynivalenol)			
LC-MS/MS	Weizen		15.01–9
	Weizenmehl		16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen		18.00–25
Dextrine			
Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)		57.05.01–3
Dextroseäquivalent			
Lane-Eynon-Methode	Zucker		39.00–8(EG)
1,2- und 1,3-Diacylglycerole			
GC nach Silylierung	Fette und Öle		13.00–44
Diastase-Aktivität			
Photometrisches Verfahren	Honig		40.00–1
3,5-Dichloranilin (Vinclozolin-Metabolit)			
GC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–58
Dichlormethan			
Headspace-Gaschromatographie	Rohkaffee entcoffeiniert		46.01–4
Dichte			
Aräometer-Verfahren	Milch		01.00–28
	Buttermilch (Hitzeserum)		02.04–1
Aräometer-Verfahren (Referenzverfahren)	Milch, wärmebehandelt		01.02–10(EG)
Dichte, relative			
Biegeschwinger-Verfahren	Bier, Bierwürze		36.00–3a
Pyknometer-Verfahren	Gemüsesaft		26.26–3
	Fruchtsaft		31.00–1
	Bier, Bierwürze		36.00–3
Dickungsmittel, natürliche			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Dicyclohexylamin			
GC			
Dienestrol			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
Diethylstilbestrol			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
Diglyceride			
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle		13.00–24
Dihydrostreptomycin			
HPLC-MS/MS	Niere		06.00–62
2,4-Dimethylanilin (Amitraz-Metabolit)			
GC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–58
1,1-Dimethylhydrazin			
GC	Äpfel, Apfelprodukte		29.00–7
Dithiocarbamate			
GC	fettarme Lebensmittel		00.00–49/2
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel		00.00–49/1
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel		00.00–35
	fettarme Lebensmittel		00.00–49/3
DNA			
Extraktion	Lecithin (Soja)		57.06.01–3
Präparation	Honig		40.00–14
	Maisstärke		16.04.03–1

DNA-Sequenz, Erdnuss		
real-time PCR	Schokolade	44.00–11
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–169
DNA-Sequenz, Fisch		
real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–167
DNA-Sequenz, Kammuschel		
real-time PCR	Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–6
DNA-Sequenz, Lupine		
PCR-Nachweis	Brühwurst	08.00–58(V)
real-time PCR (Multiplex)	Feine Backwaren	18.00–22
	Soßenpulver	14.02–5
DNA-Sequenz, Mandel		
real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–20
		18.00–22
	Soßenpulver	14.02–3
		14.02–5
DNA-Sequenz, Paranuss		
real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–21
		18.00–22
	Soßenpulver	14.02–4
		14.02–5
DNA-Sequenzen, Pferd		
PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse	Fleischerzeugnisse	06.26/27–2
DNA-Sequenz, Reh		
real-time PCR	Fleisch, Fleischerzeugnisse	06.00–69
DNA-Sequenz, Säugetiere und Geflügel		
real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–170
DNA-Sequenz, Säugetiere und Vögel		
DNA-Barcoding	Lebensmittel (allgemein)	00.00–173
DNA-Sequenz, Sellerie		
real-time-PCR	Brühwurst	08.00–56
DNA-Sequenz, Sesam		
real-time-PCR	Feine Backwaren	18.00–19
		18.00–22
	Soßenpulver	14.02–2
		14.02–5
Dodecylgallat (DG)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Domoinsäure		
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–3
	Fisch	10.00–13
DSP-Toxine		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
RP-HPLC-MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–2
Dulcin		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
D-Milchsäure (D-Lactat)		
Reflektometrisches Verfahren	Milch	01.00–26/2
	Milchprodukte	02.00–16/2
Enzymatisches Verfahren	Milch	00.00–26/1
Eisen		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
	Fette und Öle	13.00–11
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
	Mineralwasser	59.11–28
Photometrisches Verfahren	diätetische Lebensmittel	9.00–2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–17
Eiweiß		
Berechnung	Milch, wärmebehandelt	01.02–9(EG)
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch	01.01–8

Eiweiß (Protein)		
Kjeldahl-Verfahren	Margarine	13.05–6
	Halbfettmargarine	13.06–6
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch	01.00–78
Elemente		
Allgemeines	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/E
Druckaufschluss		00.00–19/1
Enrofloxacin		
HPLC	Milch	01.00–69(V)
Enterobacteriaceae		
MPN-Technik	Lebensmittel (allgemein)	00.00–133/1
Koloniezähltechnik	Lebensmittel (allgemein)	00.00–133/2
Gußverfahren (Referenzverfahren)	Eier, Eiprodukte	05.00–5
	Mayonnaisen, emulgierten Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–6
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–24
	Fleischerzeugnisse	07.00–37
	Wurstwaren	08.00–29
Tropfplatten-Verfahren	Fleisch	06.00–25
	Fleischerzeugnisse	07.00–38
	Wurstwaren	08.00–30
Enterococcus faecalis/faecium		
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–32
	Fleischerzeugnisse	07.00–46
	Wurstwaren	08.00–35
Erdalkalien		
Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat	57.20.09–1
Erdnuss-Kontaminationen		
ELISA (Mikrotiterplattensystem)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–69
Ergotalkaloide		
HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer basischen Aluminiumoxid-Festphase	Roggen und Weizen	15.01/02–5
HPLC-MS/MS	Getreidemehl	16.01–10
	Brot und Backwaren	17.00–19
	Backwaren	18.00–24
Eruksäure		
DC und GC	Speiseöle und -fette, Lebensmittel mit Öl- und Fettzusätzen	13.00–1(EG)
GC	Ölsaaten	23.04–1(EG)
Escherichia coli		
Fluoreszenzoptisches Koloniezähl- verfahren mit Membranfiltern (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–36
	Fleischerzeugnisse	07.00–50
	Wurstwaren	08.00–42
Fluoreszenzoptisches Verfahren und coliforme Keime	Milch	01.00–54
	Milchprodukte	02.00–22
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–10
	Käse	03.00–22
	Butter	04.00–18
	Speiseeis	42.00–15
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–23
Identifizierungsreaktionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–21
Membran-Agar-Verfahren	Speiseeis	42.00–11
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–1
Verfahren mit flüssigem Nährmedium	Milch	01.00–25
	Milchprodukte	02.00–15
	Käse	03.00–15
	Butter	04.00–15
	Lactose	39.05.02–6
	Speiseeis	42.00–10
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–20
Escherichia coli O157, O111, O26, O103, O145		
real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–150(V)

<i>Escherichia coli</i> O157		
Nachweis mit immunomagnetischer Separation	Lebensmittel (allgemein)	00.00–68
<i>Escherichia coli</i> β-Glucuronidase-positive		
Koloniezählverfahren mit Membranen und bei 44 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–132/1
Koloniezählverfahren bei 44 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–132/2
Koloniezählverfahren unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid		00.00–132/3
<i>Escherichia coli</i> (VTEC)		
PCR und DNA-Hybridisierungstechnik	Hackfleisch	07.18–1
Mikrobiolog. Verfahren mit immunchemischem Nachweis	tierische Lebensmittel	00.00–92
Essigsäure (Acetat)		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–14
	Wurstwaren	08.00–16
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–16
	Tomatenketchup	52.01.01–16
Estragol		
GC/MS	Teeaufguss	47.08–2
	Aufgüsse aus Fenchel, teeähnliche Erzeugnisse	47.08–3
Ethanol		
Enzymatisches Verfahren	Bier	36.00–12
	Honig	40.00–12
Pyknometer-Verfahren (Referenzmethoden)	Alkohol, alkoholhaltige Erzeugnisse	37.00–1
Etephon		
Headspace-GC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–47
Ethoxyquin (EMQ)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Ethylcarbamat		
GC-MS	Steinobstbrände, Obstbrände und andere Spirituose	37.00–2
Ethylenoxid		
GC	Gewürze	53.00–1
Extrahieren		
Soxhlet-Verfahren	Polyethylenwachsoxidate	57.12.10–1
Extraktanteil, wasserlöslicher		
Trocknung 103 °C	Röstkaffee	46.02–2
Fallzahl		
nach Hagberg-Perten	Weizen und Roggen	15.01/02–3
Fäkalstreptokokken		
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–2
Farbstoffe		
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
Farbstoffe, wasserlösliche		
DC (Nachweis)	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–14
	Tomatenketchup	52.01.01–14
Festanteil		
gepulste magnetische Kernresonanz	Fette und Öle	
Direktes Verfahren		13.00–9/1
Indirektes Verfahren		13.00–9/2
Fett		
Berechnung	Butter	04.00–24/3
Butyrometrisches Verfahren (Allgemeine Anleitung)	Milch	01.00–74/1
Butyrometrisches Verfahren (Produktspezifische Anforderungen)	Milch	01.00–74/2

Fett (Fortsetzung)

Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch	01.01–8
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch	01.00–78
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Röse-Gottlieb-Verfahren	Milch	01.00–9
(Gravimetrisches Verfahren)	entrahmte Milch, Molke, Buttermilch	01.00–38
	Milch, wärmebehandelt	01.02–6(EG)
	Milchprodukte	02.00–7
	Sahne	02.05–2
	Kondensmilcherzeugnisse	02.06–3(EG)
		02.06–12
	Milchpulver	02.06–4(EG)
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–15
	Molkenkäse	03.33–1
	Speiseeis	42.00–13
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–27
Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren	Käse	03.00–8
(Referenzverfahren)	Schmelzkäse	03.42–2
Soxhlet-Verfahren	Butter	04.00–22
	Margarine	13.05–3
Soxhlet-Verfahren	Halbfettmargarine	13.06–3
	Mischfette	13.08–1
	Getreideerzeugnisse	16.00–5
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–4
	Feine Backwaren	18.00–5
	Teigwaren	22.00–3
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–5
	Schokolade	44.00–4
	Speisesenf	52.06–2
Weibull-Verfahren	Milch	01.00–20
	Milchprodukte	02.00–11
	Käse	03.00–10
	Speiseeis	42.00–19
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–31
Weibull-Stoldt-Verfahren	Fleisch	06.00–6
	Fleischerzeugnisse	07.00–6
	Wurstwaren	08.00–6
Fett/Reinheit		
GC (Triglyceride)	Milch	01.00–87
	Milchprodukte	02.00–33
	Butterfett	04.04–2
	Speiseeis	42.00–17
Fett/Rohfett/Gesamtfett		
Extraktionsverfahren nach Randall	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–8
Fett in Trockenmasse		
Zuverlässigkeit	Käse	03.00–26
	Schmelzkäse	03.42–7
Fettsäuren		
Destillation	Fette und Öle	13.00–2
Fettsäuren, freie		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
Fettsäuremethylester		
GC	Fette und Öle	13.00–26
Herstellung	Fette und Öle	13.00–27
		13.00–27/2
Herstellung mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)	Fette und Öle	13.00–27/3
Fettsäurezusammensetzung		
DC und GC	Fette und Öle	13.00–29
trans-Fettsäure-Isomere		
GC	pflanzliche Fette und Öle	13.03/04–2

Feuchtegehalt			
	Nahinfrarot-Spektroskopie	Weizen	15.01–8
		Gerste	15.03–2
	Referenzverfahren	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–6
	Trocknung 130 bis 133 °C		16.02–2
Feuchtgluten			
	Manuelle Methode	Weizen	15.01–4
	Mechanisches Verfahren	Weizen und Weizenmehl	15.01–5
Feuchtigkeit			
	Trocknung 103 °C	Fette und Öle	13.00–16
	Trocknung 130 bis 133 °C	Getreidemehl	16.01–1
		Getreideschrot	16.03–1
Florfenicol			
	HPLC-MS/MS	Muskel	06.00–60
		Milch	01.00–88
Florfenicolamin			
	HPLC-MS/MS	Muskel	06.00–60
		Milch	01.00–88
Fluorid			
	Verfahren mit ionenselektiver/sensitiver Elektrode und potentiometrisches Verfahren	Tee	47.03–1
		diätetische Lebensmittel	49.00–7
		natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–18
Folat			
	Mikrobiologisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–87
Formolzahl			
	Titration	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–12
		Gemüsesaft	26.26–8
		Fruchtsaft	31.00–8
		Tomatenketchup	52.01.01–12
Fructose			
	Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	05.00–10
		Gemüsesaft	26.26–11
		Fruchtsaft	31.00–12
		Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
		Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–1
		Honig	40.00–7
	HPLC		
Fumonisin (B₁, B₂)			
	HPLC mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung	Mais	15.05–3
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis	48.02–5
	LC-MS/MS	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172
Furan			
	Headspace-GC/MS	Kaffee	46.00-4
Galactose			
	Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–17
		Milchprodukte	02.00–9
		Fleischerzeugnisse	07.00–23
		Wurstwaren	08.00–24
Gefrierpunkt			
	Thermistor-Kryoskop-Verfahren	Milch	01.00–29
Gelatine			
	Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–2
Gelbe Pigmente			
	Photometrisches Verfahren	Hartweizenmehl, Hartweizengrieß	16.01–3
Gentamicin			
	HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
Gentechnisch modifizierte Organismen			
	Anforderungen und Definitionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–121
	Nukleinsäureextraktion	Lebensmittel (allgemein)	00.00–119
	Probenahmestrategien	Lebensmittel (allgemein)	00.00–117
	Qualitative, nukleinsäurebasierte Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–118

Gentechnische Veränderung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–121
PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–31
	Joghurt	02.02–4
	Rohwurst	08.00–44
	Fische (lachsähnliche)	10.07–1
	Mais	15.05–1
	Sojabohnen	23.01.22–1
	Kartoffeln	24.01–1
	Tomaten	25.03.01–1
PCR/real-time PCR, Nachweisverfahren	Papaya	29.00–9
real-time PCR, Nachweisverfahren	Leinsamen und Leinsamenprodukte	23.04/03–1
real-time PCR, <i>cryIA-T-nos</i> -Nachweisverfahren	Reis	15.06–1
real-time PCR; <i>cry1Ab/Ac</i> - und <i>P-ubi</i> – <i>cry</i> -Screening	Reis	15.06–3
real-time PCR, quantitative Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–105
real-time PCR, <i>T-nos</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–116
real-time PCR, <i>P35S</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–122
real-time PCR, <i>bar</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–124
real-time PCR, <i>CTP2-CP4 EPSPS</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–125
Triplex real-time PCR, <i>CTP2-CP4-EPSPS</i> -, <i>pat</i> - und <i>bar</i> -Sequenzen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–154
real-time PCR, <i>P-nos</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–141
real-time PCR, <i>P-nos-nptII</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–142
real-time PCR, <i>pFMV</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–148
Gesamt-Phenolgehalt		
Colorimetrisches Verfahren	Tee	13.00–31
Gesamtsterin		
Enzymatisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–41
Giardia		
Zählung	Blattgemüse	25.01–1
	Beeren	29.00–10
Gliadin		
Gegenstromelektrophorese	Lebensmittel (allgemein)	00.00–30
Gliafaserprotein, saures		
Enzymimmunologischer Nachweis	Fleisch	06.00–53
	Fleischerzeugnisse	07.00–58
	Wurstwaren	08.00–54
D-Gluconsäure (D-Gluconat)		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–63
	Milchprodukte	02.00–25
	Käse	03.00–28
	Fleischerzeugnisse	07.00–16
	Wurstwaren	08.00–18
Glucose		
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–12
	Käse	03.00–12
	Eier, Eiprodukte	05.00–10
	Fleischerzeugnisse	07.00–22
	Wurstwaren	08.00–23
	Gemüsesaft	26.26–11
	Fruchtsaft	31.00–12
	Speiseeis	42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–1
HPLC	Honig	40.00–7
Glucose (Stärke)		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–33 07.00–33a

Glutaminsäure			
HPLC-Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–59
L-Glutaminsäure (L-Glutamat)			
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–17
	Wurstwaren		08.00–19
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–9
	Tomatenketchup		52.01.01–9
Gluten			
Feuchtgluten; manuelle Methode	Weizen; Weizenmehl		15.01–4
Feuchtgluten + Glutenindex; mechanisches Verfahren			15.01–5
Trockengluten; Ofentrocknungsverfahren			15.01–6
Glycerin			
Enzymatisches Verfahren	Honig		40.00–13
2-Glycerylmonopalminat			
Kapillargaschromatographie nach Silylierung	Olivenöl und Oliventresteröl		L 13.04.01–1
Glycidol			
GC/MS	pflanzliche Öle		13.04–8
Glycyrrhizin			
HPLC	Lakritzerzeugnisse		43.08–1
Glykolat			
Photometrisches Verfahren	Carboxymethylcellulose (E 466)		57.05.04–1
Gummi arabicum			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Guar			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Halogenessigsäuren			
GC	Bier		36.00–10
Halogenkohlenwasserstoffe, niedrigsiedende			
GC	Milch		01.00–35
	Hühnereier		05.01–1
	Speiseöle		13.04–1
Härte			
Mechanische Messung	Butter		04.00–14
Harnstoff			
Photometrisches Verfahren	Fleisch		06.00–14
	Fleischerzeugnisse		07.00–19
	Wurstwaren		08.00–21
	Milch		01.00–93
Haselnuss-DNA			
Real-time PCR	Schokolade		44.00–8
Haselnuss-Protein			
Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme		40.06.04–1
ELISA (Mikrotiterplatten)	Schokolade und Schokoladenwaren		44.00–7
Hefen			
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch		01.00–37
	Milchprodukte		02.00–10
	Trockenmilcherzeugnisse		02.07–7
	Frischkäse		03.23–1
	Käsezubereitungen		03.34–1
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen		20.01–7
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–15
Hemmstoffe			
Agar-Diffusions-Verfahren; Blättchentest (Nachweis)	Milch		01.00–6
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–17
Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest	Sammelmilch		01.01–5

Hepatitis A-Virus			
real-time-RT-PCR	Lebensmittel (allgemein)		00.00–147/1(V)
	Beerenobst		29.01–1
	Blattgemüse		25.01–2
	Muscheltiere		12.03–1
	Sprossgemüse		25.02–2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.00–7
Hepatitis E-Virus			
real-time-RT-PCR	Wurstwaren		08.00–63
	Leber vom Schwein		06.17.01–1
Hesperidin			
HPLC	Gemüsesaft		26.26–20
	Fruchtsaft		31.00–19
Hexan			
GC	Fette und Öle		13.00–14
Hexestrol			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
Histamin			
Fluorimetrisches Verfahren (Routineverfahren)	Fische		10.00–1
	Fischerzeugnisse		11.00–1
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere		12.00–1
Hydrogencarbonat			
Titration	Mineralwasser		59.11–29
<i>para</i> -Hydroxybenzoesäureethylester			
HPLC	fettarme Lebensmittel		00.00–9
	fettreiche Lebensmittel		00.00–10
<i>para</i> -Hydroxybenzoesäuremethylester			
HPLC	fettarme Lebensmittel		00.00–9
	fettreiche Lebensmittel		00.00–10
<i>para</i> -Hydroxybenzoesäurepropylester			
HPLC	fettarme Lebensmittel		00.00–9
	fettreiche Lebensmittel		00.00–10
3-Hydroxybuttersäure			
GC	Feine Backwaren aus Biskuitmasse		18.02–1
	Eierteigwaren		22.02/04–2
D-3-Hydroxybuttersäure			
Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte		05.00–2
Hydroxymethylfurfural			
HPLC	Honig		40.00–10/3
Photometrisches Verfahren (nach Winkler)	Honig		40.00–10/1
Photometrisches Verfahren (nach White)	Honig		40.00–10/2
Hydroxyprolin			
Photometrisches Verfahren	Fleisch		06.00–8
	Fleischerzeugnisse		07.00–8
	Wurstwaren		08.00–8
Hygienestatus			
ATP-Messung, Biolumineszenz	Lebensmittel (allgemein)		00.00–131
Indol			
HPLC	Krebstiere, Krebstiererzeugnisse		12.01–2
Inulin			
Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–94
D-Isocitronensäure			
Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft		26.26–9
	Fruchtsaft		31.00–9

Isomalt		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Isomaltulose		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–143
Isotopenverteilung		
¹⁴ C-Flüssigszintillationszählung	Ethanol	34.11–1
² H-NMR-Analyse Essigsäure	Essig	52.04–4/1
¹³ C-IRMS-Analyse Essigsäure	Essig	52.04–4/2
¹⁸ O-IRMS-Analyse Wasser	Weinessig	52.04–4/3
Jod		
ICP/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–93
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–4
Jodfarbzahl		
Farbskala	Lösemittel, Weichmacher, Harze, Harzlösungen, Öle und Fettsäuren natürliche Hartparaffine	57.12–2 25.07–5
Jodzahl		
Titration	Fette und Öle	13.00–10
Johannisbrotkernmehl		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Kakaobutter-Äquivalente		
HR-GC (Nachweis)	Kakaobutter Schokolade	13.03.06–1 44.00–9
HR-GC (Quantifizierung)	Kakaobutter Schokolade	13.03.06–2 44.00–10
Kalibrierung		
	Pflanzenschutzmittelrückstände und organische Kontaminanten	00.00–137
Kalium		
AAS	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–10 31.00–10
AAS und Flammenphotometrie	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–10a
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein) Mineralwasser	00.00–144 59.11–28
Kanamycin		
HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
Karaya-Gummi		
Nachweis mit Salzsäure	Traganth (E 413)	57.05.13–1
Karminsäure (E120)		
DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–51
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
Keime, coliforme		
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–1
Verfahren mit festem Nährboden	Milch Milchprodukte Käse Butter Lactose Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–3 02.00–3 03.00–3 04.00–3 39.05.02–3 42.00–7 48.01–9
Verfahren mit flüssigem Nährmedium	Milch Milchprodukte Käse Butter Lactose Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–2 02.00–2 03.00–2 04.00–2 39.05.02–2 42.00–6 48.01–8

Keimzahl (bei 30 °C)

Ausstrichverfahren	Speiseeis	42.00–3
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–14
Gussplattenverfahren	Lebensmittel	00.00–88/1
	Milch	01.00–00
	Milch	01.00–5
	Milchprodukte	02.00–5
	Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen	03.42–1
	Speiseeis	42.00–2
Spatelverfahren	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–13
	Lebensmittel	00.00–88/1

Keimzahl

Durchflusszytometrische Zählung	Rohmilch	01.01–7
Fluoreszenzmikroskopische Zählung	Rohmilch	01.01–6

Keimzahl, aerobe (bei 30 °C)

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

Kochsalz (Natriumchlorid)

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

Kohlenhydrate (freie und gesamt)

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

Kohlenhydrate (reduzierende)

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

Kohlenmonoxid

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

Kollagenabbauprodukte

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

Koloniezahl

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

Konservierungsstoffe

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

Konventionelle volumenbezogene Masse

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

Korngröße			
Luftstrahlsieb-Verfahren	Röstkaffee		46.02–7
Kortikosteroid-Rückstände			
HPLC-MS/MS	Fleisch		06.00–65
Kupfer			
AAS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/2
	Fette und Öle		13.00–11
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–168
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		00.00–144
Lactit			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–59
β-Laktoglobulin			
HPLC	Milch		01.00–65
Lactose			
Enzymatisches Verfahren	Milch		01.00–17
	lactosefreie Milch		01.00–90
	Milchprodukte		02.00–9
	lactosefreie Milchprodukte		02.00–37
	Fleischerzeugnisse		07.00–23
	Wurstwaren		08.00–24
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–7
	Feine Backwaren		18.00–8
	Schokolade		44.00–6
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis		48.01–4
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl		48.02.07–4
	Rohmilch		01.01–8
	Milch		01.00–78
Lactulose			
Enzymatisches Verfahren	Milch		01.00–31
Lebensmittelallergene			
Allgemeine Betrachtungen zum Nachweis mit molekularbiologischen Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–151
Lebensmittelfarbstoffe			
DC und Spektralphotometrie (Nachweis)	oberflächenbehandelte Räucherwaren		07.00–10
	oberflächenbehandelte Brühwürste und Räucherwaren		08.00–12
Leitfähigkeit, elektrische			
Widerstandmessung	Honig		40.00–5
Lincosamide			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
LC-MS/MS	Niere		06.00–57(V)
	Milch		01.00–84(V)
Lipide			
Heißextraktion	Eier, Eiprodukte		05.00–14
Lipopolysaccharide			
Limulus-Mikrotiter-Test	Milch		01.02–1
	Flüssigei, Eiprodukte		05.00–3
Limulus-Röhrchentest	Milch		01.02–2
Listeria monocytogenes			
Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–32
Zählung	Lebensmittel (allgemein)		00.00–22
PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–95(V)
real-time PCR-Verfahren	Käse		03.00–40
Litergewicht in Luft			
	Tierische und pflanzliche Fette und Öle		13.00–47
Lumiflavin			
Farbvergleich	Riboflavin (E 101)		57.27.14–1
Lycopin			
HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)		00.00–149
Photometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–13
	Tomatenketchup		52.01.01–13

Magnesium		
AAS	Gemüsesaft	26.26–10
	Fruchtsaft	31.00–10
AAS und komplexometrische Bestimmung	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–14
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
	Mineralwasser	59.11–28
Makrolide		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
LC-MS/MS	Niere	06.00–57(V)
	Milch	01.00–84(V)
Maltit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Maltose		
Enzymatisches Verfahren	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–2
HPLC	Honig	40.00–7
Mangan		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
	Mineralwasser	59.11–28
Mannit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Masseverlust		
Trocknung 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
Trocknung bei 95 °C	Kaffee-Extrakt	46.03–9
Melamin		
LC-MS/MS	Lebensmittel	00.00–163
Mepiquat		
HPLC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–75
HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–76
4-Methoxy-2,6-di-tert-butylphenol (di-BHA)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Methylboldenon		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
16-O-Methylcafestol		
HPLC	Röstkaffee	46.02–4
N-Methylcarbammat		
HPLC	Gemüse	25.00–4
	Frischobst	29.00–6
HPLC mit Reinigung auf einer Kieselgur-Säule	Lebensmittel (fettarm)	00.00–156/2
17α-Methyltestosteron		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Mikrobielle Transglutaminase		
HPLC-MS/MS (Nachweis)	Fleisch	06.00–70
	Fleischerzeugnisse	07.00–69
Mikrobiologische Untersuchungen		
Anforderungen und Leitlinien	Lebensmittel (allgemein)	00.00–123
Mikroorganismen		
Allgemeine Anforderungen und Begriffe zum Nachweis mit Real-time-PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–139
Anforderungen an Probenvorbereitung für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–109
Anforderungen an Amplifikation für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–110
Anforderungen für PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–45
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–53
Leistungsmerkmale zum Nachweis und quantitativen Bestimmung mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–138

Mikroorganismen, säurebildende und nichtsäurebildende

Gußverfahren	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–7
Milcheiweiß, aufgeschlossenes		
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	07.00–43
	Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	08.00–10
Milchsäure (Lactat)		
C	Feine Backwaren aus Biskuitmasse	18.02–1
	Eierteigwaren	22.02/04–2
Kolorimetrisches Verfahren	Milchpulver	02.06–6(EG)
D-Milchsäure (D-Lactat)		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–26
	Milchprodukte	02.00–16
	Fleischerzeugnisse	07.00–15
	Wurstwaren	08.00–17
L-Milchsäure (L-Lactat)		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–26/1
	Milchprodukte	02.00–16
	Eier, Eiprodukte	05.00–2
	Fleischerzeugnisse	07.00–15
	Wurstwaren	08.00–17
Reflektometrisches Verfahren	Milch	01.00–26/2
	Milchprodukte	02.00–16/2
Milchsäurebakterien		
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–35
	Fleischerzeugnisse	07.00–49
	Wurstwaren	08.00–41
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–10
Mineralöl-Kohlenwasserstoffe		
gesättigte (MOSH) und aromatische (MOAH)	Pflanzliche Öle	13.04–7
Online HPLC-GC-FID	Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle	
Molkenprotein		
Casein-Phosphor-Verfahren	Milch	01.00–58
	Milch-, Molkenpulver	02.07–12
	Speisequark	03.23–2
	Speiseeis	42.00–16
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–24
Derivativspektroskopisches Verfahren	Milch	01.00–75
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–14
	Caseinate	02.09–9
	Speisequark	03.23–4
Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme	40.06.04–1
Elektrophoretisches Verfahren	Milch	01.00–64
	Milchpulver	02.07–13
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–8
	Speisequark	03.23–3
Polarographisches Verfahren	Milch	01.00–40
	Milchprodukte	02.00–19
	Käse	03.00–18
Molybdän		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–104
	Speisewürzen (Sojasaucen)	52.02–1

Monoglyceride			
	Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
Monoacylglycerine, Diacylglycerine, Triacylglycerine und Glycerine			
	HPSEC	Fette und Öle	13.00–35
Muskelfleisch			
	Präparativ-gravimetrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse (Gulasch(-Konserven))	07.00–47
Muskeltrockensubstanz			
	Auskochverfahren	Corned Beef	07.03/05–1
Mykotoxine			
T-2- und HT-2-Toxin			
	HPLC-MS/MS nach Reinigung an einer Festphase	Hafer und Hafererzeugnisse	15.04–1
	LC-MS/MS	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172
		Weizen	15.01–9
		Weizenmehl	16.01–11
		Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25
Nährmedien			
	Vorbereitung, Herstellung, Leistungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–161
Naringin			
	HPLC	Gemüsesaft	26.26–20
		Fruchtsaft	31.00–19
Natamycin			
	Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren	Käserinde	03.00–41/1
	HPLC	Käse, Käserinde, Schmelzkäse	03.00–41/2
Natrium			
	AAS	Gemüsesaft	26.26–10
		Fruchtsaft	31.00–10
	AAS/AES	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–17
	AAS/AES/ICP-OES	Fleischerzeugnisse	07.00–56
		Wurstwaren	08.00–49
	ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
		Mineralwasser	59.11–28
Natriumalginat			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Natriumchlorid			
	Potentiometrisches Verfahren	Salzeiprodukte	05.02–2
		Margarine	13.05–4
		Halbfettmargarine	13.06–4
		Fleischerzeugnisse	07.00–5/1
		Wurstwaren	08.00–5/1
	Titration	Butter	04.00–10
		Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–4
	Titration (Endpunkt nach Volhard)	Fleischerzeugnisse	07.00–5/2
		Wurstwaren	08.00–5/2
Natriumcyclamat			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–29
		Flüssigtafelsüße	57.22.99–5
	Titration	Süßstofftabletten	57.22.99–1
Neohesperidin-Dihydrochalcon			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–44
		Joghurtherzeugnisse	02.02–5
		Fruchtsaftgetränke	32.00–3
	HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Neomycin			
	HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62

Neotam	HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Nickel	AAS	Fette und Öle	13.00–11
		natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
Nitrat	Durchflußverfahren nach Cadmiumreduktion	Frischgemüse	25.00–2
		Gemüseerzeugnisse	26.00–2
	Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch	01.00–79/3
		Milchprodukte	02.00–30
		Trockenmilcherzeugnisse	02.07–19
		Käse	03.00–33
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–29
	Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch	01.00–79/1
		Milchprodukte	02.00–32
		Magermilchpulver	02.07–17
		Molkenpulver	02.08–3
		Milcheiweißerzeugnisse	02.09–10
		Käse	03.00–32
	Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–29
		Käse	03.00–35
		Wurstwaren	08.00–14
		Gemüsesäfte	26.26–2
		Gemüsebrei für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–1
	HPLC und IC	Frischgemüse	25.00–2
		Gemüseerzeugnisse	26.00–1
		Obst-/Gemüsesaft für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–4
		Gemüsebrei, Komplettmahlzeit für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–3
	Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–61
	Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–12
	Probenahmeverfahren	Frischgemüse	25.00–3
	Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–60
	Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch	01.00–79/2
		Milchprodukte	02.00–31
		Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
		Käse	03.00–34
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–28
	Xylenol-Verfahren	Milch	01.00–36
		Milchprodukte	02.00–18
		Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
		Käse	03.00–16
Nitrit	Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch	01.00–79/3
		Milchprodukte	02.00–30
		Trockenmilcherzeugnisse	02.00–19
		Käse	03.00–33
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–29
	Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch	01.00–79/1
		Milchprodukte	02.00–32
		Magermilchpulver	02.07–17
		Molkenpulver	02.08–3
		Milcheiweißerzeugnisse	02.09–10
		Käse	03.00–32
	Enzymatisches Verfahren	Käse	03.00–35
		Wurstwaren	08.00–14
	Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–61
	Kaliumpermanganat-Jodidverfahren	Nitritpökelsalz	56.01.04–1

Nitrit (Fortsetzung)		
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–12
	Mineralwasser	59.11–27
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–60
Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch	01.00–79/2
	Milchprodukte	02.00–31
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
	Käse	03.00–34
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–28
Nitrit-Ionen		
Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–22
Nitroimidazole		
HPLC-MS/MS	Muskel, Plasma	06.00–63
Nitrosamine		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–17
	Bier	36.00–6
Nivalenol		
LC-MS/MS	Weizen	15.01–9
	Weizenmehl	16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25
Nordihydroguajaretsäure (NDGA)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Noroviren		
Real-time RT-PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–112 00.00–147/1
	Beerenobst	29.01–1
	Blattgemüse	25.01–2
	Hackfleisch	06.32–2
	Milchprodukte	02.00–35
	Möhren, gerieben	25.04.01–1
	Muscheltiere	12.03–1
	Sprossgemüse	25.02–2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–7
17α-Nortestosteron		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
17β-Nortestosteron		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
NSAID		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–91
Ochratoxin A		
HPLC-FLD	Schweinefleisch	06.15–5
	Schweinefleischerzeugnisse	07.00–67
	Gewürze und Süßholz	53.00–11
	Kakao und Kakaoerzeugnisse	45.00–2
HPLC mit Immunoaffinitätsäulen- reinigung	Bier, Wein	36.00–13
	Gerste, Röstkaffee	15.03–1
	Obstprodukte	30.00–5
	Röstkaffee	46.02–5
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	48.02–1
LC-MS/MS	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172
Octylgallat (OG)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Okadasäure		
HPLC (Referenzverfahren)	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–2
Öl, ätherisches		
Wasserdampfdestillation	Gewürze, würzende Zutaten, Kräuter	53.00–10

Organoquecksilber-Verbindungen

Feststoffquecksilberbestimmung	Fische	10.00–15
	Meeresfrüchte	12.00–7

Organozinn-Verbindungen

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

Orotsäure

Photometrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–11
	Feine Backwaren	18.00–3

Oxidationsstabilität

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

Papain

ELISA (Routineverfahren)	Bier	36.00–7
--------------------------	------	----------------

Paralytic Shellfish Poisoning (PSP)-Toxin

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

Paromomycin (Paromycin, Aminosidin)

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

Patulin

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

Pectenotoxine

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

Pektin

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

Penicilline

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

Peroxidzahl

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

Pestizide

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

Pflanzenschutzmittelrückstände

Einzelmethoden (Nachweis und Bestimmung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–16
Multimethode (Bestimmung), LC-MS(/MS)	pflanzliche Öle	13.04–5
Multimethoden (Nachweis und Bestimmung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–15
Multimethode GC oder LC-MS/MS	Lebensmittel (pflanzlich)	00.00–155/1
		00.00–155/2
		00.00–155/3
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–34
GC-MS oder LC-MS/MS nach Acetonitril- Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE	Lebensmittel (allgemein)	00.00–115
HPLC	Trinkwasser	59.00–6
HPLC mit Reinigung durch Festphasenextraktion	Lebensmittel (fettarm)	00.00–101
HPLC mit Reinigung durch Gelpermeationschromatographie	Lebensmittel (fettarm)	00.00–102
HPLC mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	Lebensmittel (fettarm)	00.00–103
HPLC und Tandem-Massenspektrometrie	Wasser	00.00–136

Pflanzenschutzmittelrückstände (Fortsetzung)

LC-MS/MS nach Methanolextraktion und Aufreinigung an Diatomeenerde	Lebensmittel (pflanzlich)	00.00–113
LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE	Lebensmittel (tierische)	L 00.00–164
Precursor-Ionen (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–114
Retentionszeiten (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–73
Stoffverteilung (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–37
Phomopsin A		
HPLC-MS/MS	Lupinensamen	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	06.00–15
	Fleischerzeugnisse	07.00–20
	Wurstwaren	08.00–22
Phosphatidwert		
Photometrisches Verfahren	Milch	01.00–41
	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)	00.00–144
Photometrisches Verfahren	Käse	03.00–17
	Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen	03.42–6
	Fleisch	06.00–9
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–9
	Wurstwaren	08.00–9
	Gemüsesaft	26.26–6
	Fruchtsaft	31.00–6
spektralphotometrisches Verfahren	Milch	01.00–92
	Milchprodukte	02.00–38
Phosphor, säurelöslicher		
Photometrisches Verfahren	Fleisch	06.00–10
	Fleischerzeugnisse	07.00–48
	Wurstwaren	08.00–11
Phosphorverbindungen		
Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–25
pH-Wert		
Elektrometrisches Verfahren	Caseine, Caseinate	02.09–6
	Butterserum	04.00–13
	Eier, Eiprodukte	05.00–11
	Fleisch	06.00–2
	Fleischerzeugnisse	07.00–2
	Wurstwaren	08.00–2
	Margarine	13.06–5
	Halbfettmargarine	13.06–5

pH-Wert (Fortsetzung)		
Elektrometrisches Verfahren	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–1
	Sauerkraut, Sauerkonserven	26.04–3
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–3
	Gemüsesaft	26.26–4
	Fruchtsaft	31.00–2
	Bier	36.00–2
Elektrometrisches Verfahren	Röstkaffee	46.02–3
	Kaffee-Extrakt	46.03–4
	Tomatenketchup	52.01.01–3
	Essig	52.04–1
Piperin		
HPLC	Pfeffer	53.05–1
Polarisation		
Polarimeter- bzw. Saccharimeter- Verfahren	Zucker	39.00–10(EG)
Pollenhäufigkeit, relative		
Mikroskopie	Honig	40.00–11
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
HPLC-FID	Fette und Öle	13.00–34
Donor-Akzeptor-Komplex- Chromatographie und HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Fette und Öle	13.00–43
Probenahme		
Allgemeine Hinweise	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–1
Probenahme-Technik	Milch, wärmebehandelt	01.02–4(EG)
	Dauermilcherzeugnisse	02.06–9(EG) bis 11(EG)
	Milchpulver	02.06–9(EG) 02.06–11(EG)
	Caseine, Caseinate	02.09–7(EG)
	Fette und Öle	13.00–8
	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–4
	Getreide, statische Partien	15.00–5
	Gewürze, würzende Zutaten	53.00–9
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00
	Primärproduktion	00.00–153
Probenahme (Leitfaden)	Milch und Milchprodukte	01.00–43
Leitfaden	Honig	40.00–15
virale Lebensmittelinfektionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–146
Probenahmeplan		
Kontrolle des Quecksilbergehaltes	Fische	10.00–2
Probenahmeverfahren		
Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–64(EG)
Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–77(EG)
Kontrolle der Maximum Residue Levels für Pestizidrückstände	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–7(EG)
Nitratbestimmung	Frischgemüse	25.00–3
Mikrobiologische Untersuchung	Fleisch (Schlachtierkörper)	06.00–59
Probenvorbereitung		
Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–78(EG)
Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–65(EG)

Probenvorbereitung (Fortsetzung)		
Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Nasshomogenisierung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–111/1
Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Verfahren zur Zerkleinerung und Homogenisierung ohne Wasserzusatz)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–111/2
Chemische Untersuchung	Kondensmilcherzeugnisse, Milchpulver	02.06–E(EG)
	Fette und Öle	13.00–7
	Fleisch	06.00–1
	Fleischerzeugnisse	07.00–1
	Wurstwaren	08.00–1
	Zucker	39.00–E(EG)
	Schokoladenwaren	44.00–2
	Kaffee-Extrakte, Zichorien-Extrakte	46.03–E(EG)
	Tee	47.00–2
Chemische Untersuchung auf Elementspuren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/E
Mikrobiologische Untersuchung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–54
	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–89
	Milch	01.00–1
	Milchprodukte	02.00–1
	Proben aus Primärproduktion	00.00–152
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–1
	Käse	03.00–1
	Butter	04.00–1
	Fisch	10.00–10
	Fischerzeugnisse	11.00–8
	Fleisch	06.00–16
	Fleischerzeugnisse	07.00–28
	Wurstwaren	08.00–36
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–3
	Lactose	39.05.02–1
	Speiseeis	42.00–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–6
Zubereitung Kaffeegetränk	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse	46.00–1
Prolin		
Photometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–7
	Fruchtsaft	31.00–7
	Honig	40.00–3
Propionsäure		
GC und HPLC	Brot	17.00–14
	Feine Backwaren	18.00–11
Propylenglykolalginat		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Propylgallat (PG)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Proteine		
Berechnung	Milch	01.00–10
Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony (Nachweis)	Fleischerzeugnisse	07.00–35
	Wurstwaren	08.00–27
Dumas-Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteig	17.00–18
	Feine Backwaren	18.00–18
	Teigwaren	22.00–2
Immunchemischer Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–8
Immunologischer Nachweis (Routineverfahren)	Brot	17.00–9
	Backwaren und Süßwaren	18.00–2
	Bier	36.00–1
	Schokolade	44.00–1
	glutenfreie Backwaren	49.05.02–1
	Süßwaren	43.00–1
Kjeldahl	Eier, Eiprodukte	05.00–15
	Fleisch	06.00–7

Proteine (Fortsetzung)		
Kjeldahl	Fleischerzeugnisse	07.00–7
	Getreide	15.00–3
	Hülsenfrüchte	23.01–2
	Wurstwaren	08.00–7
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–15
	Feine Backwaren	18.00–13
	Teigwaren	22.00–1
Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–2
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
	Weizen	15.01–8
	Gerste	15.03–2
Proteine (in Lösungen)		
Biuret-Methode	Fleisch	06.00–23
	Fleischerzeugnisse	07.00–36
	Wurstwaren	08.00–28
Proteine (Rohfruchtproteine)		
ELISA	Bier	36.00–11
Pseudomonaden		
Oberflächenverfahren	Fleisch	06.00–43
	Fleischerzeugnisse	07.00–53
	Wurstwaren	08.00–46
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>		
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–3
PSP-Toxine		
HPLC-FID	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–1
Pymetrozin		
HPLC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–74 (V)
Qualität		
Punktebewertung	Weißzucker	39.01.02–1(EG) bis 3(EG)
Qualitätssicherung		
Keimzahl (Gußverfahren)	Milch	01.00–00
Keimzahl (Spatelverfahren)	Fleisch	06.00–00
Quecksilber		
AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–5
AAS-Kaltdampftechnik	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/4
AFS-Kaltdampftechnik	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/7
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
Feststoff-AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/8
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135
Radioaktivität		
Messung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–14
Rauchpunkt		
Temperaturmessung	Fritierfett	13.07.12–2
Resthexan, technisches		
GC	Fette und Öle	13.00–14
Rotaviren		
real-time RT-PCR	Milchprodukte (angesäuert)	02.00–36
Roggen (<i>Secale cereale</i>)		
real-time RT-PCR	Wurstwaren	08.00–66
Rotsandelholz		
DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–51
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
Saccharase-Aktivität		
Verfahren nach Siegenthaler	Honig	40.00–8/1

Saccharin			
HPLC	Flüssigtafelsüße		57.22.99–5
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		32.00–4
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen		57.22.99–2
Saccharin-Natrium			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–28
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen		57.22.99–2
Saccharose			
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte		02.00–12
	Käse		03.00–12
	Eier, Eiprodukte		05.00–10
	Fleischerzeugnisse		07.00–24
	Wurstwaren		08.00–25
	Gemüsesaft		26.26–17
	Fruchtsaft		31.00–13
	Speiseeis		42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis		48.01–3
HPLC	Honig		40.00–7
Polarimetrisches Verfahren	Kondensmilcherzeugnisse		02.06–5(EG)
Säure			
Potentiometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–4
	Tomatenketchup		52.01.01–4
Potentiometrisches Verfahren und Titration	Mayonnaise, emulgierte Soßen		20.01/02–2
Säure, freie			
Potentiometrisches Verfahren	Honig		40.00–6
Säure, schweflige			
Titration	Essig		52.04–3
Säuren, flüchtige			
Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven		26.04–5
Titration	Tomatenketchup		52.01.01–7
Säuren, fremde			
Aciditätsvergleich	Kohlendioxid (E 290)		57.24.02–1
Säuren, titrierbare			
Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven		26.04–4
	Gemüsesaft		26.26–15
	Fruchtsaft		31.00–3
	Essig		52.04–2
Säuregrad			
Potentiometrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen		17.00–2
	Röstkaffee		46.02–3
	Kaffee-Extrakt		46.03–4
Soxhlet-Henkel	Milch		01.00–7
	flüssige Milchprodukte		02.00–6
Säurezahl			
Titration und Potentiometrisches Verfahren	Fette und Öle		13.00–5
Salmonellen			
Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)		00.00–20a
Fluoreszenzimmunoessay	Lebensmittel (allgemein)		00.00–66
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–67
Immunoassay	Lebensmittel (allgemein)		00.00–129
Nachweis	ebensmittel (allgemein)		00.00–20
	Milch		01.00–13
	Milchprodukte		02.00–8
	Käse		03.00–7
	Butter		04.00–11
	Eier, Eiprodukte		05.00–9
	Fleisch		06.00–11
	Fleischerzeugnisse		07.00–11
	Wurstwaren		08.00–13

Salmonellen (Fortsetzung)		
Nachweis	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–9
	Lactose	39.05.02–5
	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	42.00–4
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–16
Polymerase-Kettenreaktion	Lebensmittel (allgemein)	00.00–52
Real-time PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–98
Salzsäureunlösliches (Sand)		
Veraschung 550 °C	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–6
	Tomatenketchup	52.01.01–6
Schimmelpilze		
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch	01.00–37
	Milchprodukte	02.00–10
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–7
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Frischkäse	03.23–1
	Käsezubereitungen	03.34–1
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–7
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–15
Schmelzpunkt		
Kapillarröhrchen, offenes	Fette und Öle	13.00–21
Schwefel		
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
Schwefelsäuretest		
Farbvergleich	Citronensäure (E 330)	57.10.07–1
Schwefelsäure-Verhalten		
Vergleich mit Farblösung	Benzoessäure (E 210)	57.15.03–1
	Paraffin	57.25.07–1
Sedativa		
HPLC-MS/MS	Niere Rind	06.03.02–1
	Niere Schwein	06.17.02–1
Sedimentgehalt		
Zentrifugenverfahren	Fette und Öle	13.00–32
Selen		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/5
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–8
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
Sellerie-DNA		
real-time PCR	Wurstwaren	08.00–56
Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Senf (<i>Sinapis alba</i>)		
real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
Senf (<i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L.)		
real-time PCR	Wurstwaren	08.00–64
Senf (<i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L., <i>Sinapis alba</i>)		
Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Sensorik		
Allgemeine Grundlagen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–1
„A“ – „nicht A“-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–15
Bereitung eines Aufgusses	Tee	47.00–7
Beschreibende Prüfung mit Qualitätsbeurteilung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–14
Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–9

Sensorik (Fortsetzung)		
Bewertende Prüfung mit Skale	Lebensmittel (allgemein)	00.90–3
Dreiecksprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–7
Duo-Trio-Prüfung	Lebensmittel	00.09–19
Einfach beschreibende Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–6
Ermittlung der Mindesthaltbarkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–12
Expertengutachten	Lebensmittel (allgemein)	00.09–16
Innerhalb/Außerhalb-Prüfung	Lebensmittel	00.09–17
Paarweise Vergleichsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–8
Profilerstellung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–22
Prüfraum (Anforderungen)	Lebensmittel (allgemein)	00.90–2
Prüfskalen und Bewertungsschemata	Lebensmittel (allgemein)	00.90–5
Prüfverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.90–23
Balancierte unvollständige Blockpläne		
Rangordnungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–4
Auswahl, Schulung, Überprüfung von Prüfpersonen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–10
Sequentialanalyse	Lebensmittel (allgemein)	00.90–21
Überprüfung produktbezogener und vergleichender Claims	Lebensmittel (allgemein)	00.90–24
Verbrauchertests	Lebensmittel (allgemein)	00.90–20
Zeitintensitätsprüfung	Lebensmittel	00.09–18
Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC)		
real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–150(V)
Multiplex real-time PCR	frische pflanzliche Lebensmittel	25.00–6
Shigella spp.		
Nachweis mit biochem./serolog. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–91
Sichtbarer Bodensatz		
	Fette und Öle	13.00–36
Silber		
AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–6
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
Sitosterin		
GC (Referenzverfahren)	Butter	04.00–20(EG)
	Butterfett	04.04–1(EG)
Soja		
PCR und DNA-Sonde	Wurstwaren	08.00–53
real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
	Getreidemehl	16.01–9
Multiple real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Sojaprotein		
Enzymimmunologisches Verfahren	Fleisch	06.00–56
	Fleischerzeugnisse	07.00–62
Sorbinsäure		
HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10
	Lebensmittel (tierischen Ursprungs)	00.00–162
	Brot	17.00–10
	Limonadengrundstoff	32.16–1
	Flüssigtafelsüße	57.22.99–5
Photometrische Messung	Milchprodukte	02.00–28
	Käse	03.00–31
Sorbit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
D-Sorbit		
Enzymatisches Verfahren	Feine Backwaren	18.00–14
Spectinomycin		
HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62

Stanozolol		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Stärke		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–25
	geriebener Käse	03.00–39
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–5
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–3
Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)	57.05.01–3
Polarimetrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–5
	Feine Backwaren	18.00–6
	Fleischerzeugnisse	07.00–65
Reduktometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–21
	Wurstwaren	08.00–26
Stammwürze		
Destillationsmethode	Bier	36.00–4
Refraktometer-Methode	Bier	36.00–5
Staphylokokken, Koagulase-positive		
Baird Parker Agar	Lebensmittel (allgemein)	00.00–55
Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar	Lebensmittel (allgemein)	00.00–56
Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–100
Verfahren mit selektiver Anreicherung	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–2
	Schmelzkäse	03.42–5
	Eier, Eiprodukte	05.00–8
	Speiseeispulver	42.08–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–10
Sterine, Gesamt- und individuelle		
GC	Fette und Öle	13.00–13
Steroide		
HPLC-MS/MS	Fleisch warmblütiger Tiere	06.00–58
Steviol-Glycoside		
	Süßwaren	43.00–2
	Schokolade	44.00–12
	Erfrischungsgetränke	32.13–2
	Diätetische Lebensmittel	49.00–8
Stickstoff		
Kjeldahl-Verfahren	Milch	01.00–10/1
	Milch, wärmebehandelt	01.02–8(EG)
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–11
	Tomatenketchup	52.01.01–11
Nichtproteinstickstoff	Milch	01.00–10/4
Proteinstickstoff	Milch	01.00–10/5
Verfahren nach Dumas	Milch	01.00–60
	Milchprodukte	02.00–24
	Käse	03.00–27
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	06.00–20
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–68
	Fleisch	06.00–20
Stickstoff (Nichtprotein)		
Kjeldahl-Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–41
Stickstoffhaltige Basen (TVB-N)		
Titration (Referenzverfahren)	Fische	10.00–3
	Fischerzeugnisse	11.00–2
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–2
Stigmastadiene		
HPLC	Pflanzenöle	13.04–3
Kapillarsäulen-GC (Referenzverfahren)	Pflanzenöle	13.04–2

Stigmasterin

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

Stoffe, fluoreszierende

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

Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen)

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

Streptococcus agalactiae

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

Streptomycin

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

Streptomycin/Dihydrostreptomycin

ELISA	Milch	01.00–70
-------	-------	-----------------

Strontium

ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
---------	---------------	-----------------

Sucralose

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–126
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4

Sulfat

Veraschung	Gemüsesaft	26.26–14
	Fruchtsaft	31.00–17

Sulfatasche

Veraschung 525 °C	Zucker	39.00–9(EG)
-------------------	--------	--------------------

Sulfat-Ionen

Komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–24
------------------------------	---	-----------------

Sulfit

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

Sulfonamide

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

Tannin

Nachweis mit Eisenchlorid	Gummi arabicum (E 414)	57.05.07–1
---------------------------	------------------------	-------------------

Temperatur		
ambulante Messung	gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–5
Probenahme	tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–26(EG)
Temperaturmessung	tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–27(EG)
17α-Testosteron		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
17β-Testosteron		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Tetracycline		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
Δ^9-Tetrahydrocannabinol (THC)		
GC/MS	Hanföl	13.04.19–1
	hanfhaltige, teeähnliche Erzeugnisse	47.00–9
Thallium		
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
Theobromin		
HPLC	Feine Backwaren	18.00–16
	Kakao	45.00–1
	Tee-Extrakte	47.05–1
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/2
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/1
Thermonuclease		
Nachweis mit Toluidinblau (Referenzverfahren)	Milch	01.00–33
	Milchprodukte	02.00–17
	Fleisch	06.00–28
	Fleischerzeugnisse	07.00–42
	Wurstwaren	08.00–32
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–11
	Speiseeis	42.00–12
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–21
Thiamphenicol		
HPLC-MS/MS	Muskel	06.00–60
	Milch	01.00–88
Thiram		
HPLC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–60
Thiuramdisulfide		
GC	fettarme Lebensmittel	00.00–49/2
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel	00.00–49/1
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel	00.00–35
	fettarme Lebensmittel	00.00–49/3
Tierart		
Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)	Fleisch	06.00–47
	Fleischerzeugnisse	07.00–55
	Wurstwaren	08.00–48
Isoelektrische Fokussierung (Nachweis)	Milch	01.00–39
	Milchprodukte	02.00–20
	Käse	03.00–20
	Käse	03.52–1(EG)
	erhitztes Muskelfleisch	06.00–29
	natives Muskelfleisch	06.00–17
	Fische	11.00–6
Kapillargaschromatographie (Nachweis)	Fleisch	06.00–12
	Fleischerzeugnisse	07.00–44
	Wurstwaren	08.00–33
PCR (Multiplex-real-time PCR)	Wurstwaren	08.00–61
		08.00–62
		08.00–68

Tierart (Fortsetzung)			
PCR	Fische		10.00–12
	Fischerzeugnisse		11.00–7
			11.00–9
	Krebstiere		12.01–3
Standard-Elektrophorese (Nachweis)	natives Muskelfleisch		06.00–27
Tocopherole			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–62
	Speisefette, Speiseöle		13.03/04–1
	diätetische Lebensmittel		49.00–5
	Fette und Öle		13.00–30
Tocotrienole			
HPLC	Speisefette, Speiseöle		13.03/04–1
	diätetische Lebensmittel		49.00–5
	Fette und Öle		13.00–30
Toluol			
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–24
o-Toluolsulfonamid			
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin		57.22.02–1
p-Toluolsulfonamid			
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin		57.22.02–1
Tragant			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
17α-Trenbolon			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
17β-Trenbolon			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
Trichinen			
Trichinoskopische Untersuchung	frisches Schweinefleisch		06.15–1(EG)
Verdauungs-Methode	frisches Schweinefleisch		06.15–2(EG)
Verdauungs-Methode an Sammelproben	frisches Schweinefleisch		06.15–3(EG)
Trichinella-Larven			
künstliches Verdauungsverfahren	Fleisch		06.00–68
Triglyceride, polymerisierte			
Hochleistungs-Ausschlusschromatographie	Fette und Öle		13.00–23
Trihydroxybutyrophenon (THBP)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
Trimethoprim			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N)			
GC (Referenzverfahren)	Fische		10.00–4
	Fischerzeugnisse		11.00–3
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere		12.00–3
Triphenylmethanfarbstoffe			
LC-MS/MS	Fisch		10.00–16
	Fischerzeugnisse		11.00–10
Trockengluten			
Ofenmethode	Weizen		15.01–6
Schnelltrocknungsverfahren	Weizen		15.01–7
Trockenmasse			
Refraktometer-Methode	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–1
	Zucker		39.00–3(EG)
Seesandmethode	Kaffee-Extrakte		46.03–10
Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchzuckerhaltige Schmelzkäsezubereitungen		03.42–3
Trocknung 99 °C	Kondensmilcherzeugnisse		02.06–1(EG)

Trockenmasse (Fortsetzung)		
Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Milch	01.00–27
	Milch, wärmebehandelt	01.02–5(EG)
	Sahne	02.05–1
	Käse	03.00–9
	Schmelzkäse	03.42–3
Trocknung 103 °C	Eier, Eiprodukte	05.00–12
	Fleisch	06.00–3
	Fleischerzeugnisse	07.00–3
	Wurstwaren	08.00–3
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–3
	massive Schokolade	44.00–3
	Speisesenf	52.06–1
Trocknung 130 °C	Teigwaren, getrocknet	22.02/04–4
	Teigwaren, feucht	22.02/04–5
Vakuumtrocknung 70 °C	Zucker	39.00–2(EG)
Trockenmasse, fettfrei		
Berechnung	Milch, wärmebehandelt	01.02–7(EG)
Petrolether-Extraktion/Trocknung 102 °C	Butter	04.00–24/2
Petroleumbenzin-Extraktion/ Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Margarine	13.05–2
Routineverfahren	Halbfettmargarine	13.06–2
Zuverlässigkeit	Butter	04.00–16
	Milch	01.00–61
Trockenstoff, löslicher		
Refraktometermethode	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen	41.00–1
Trockensubstanz		
Gravimetrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–1a
	Gemüsesaft	26.26–19
	Fruchtsaft	31.00–18
	Tomatenketchup	52.01.01–1
Trockensubstanz, lösliche		
Refraktometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–18
	Fruchtsaft	31.00–16
Trocknungsverlust		
Trocknung 103 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–1
	Feine Backwaren	18.00–12
Seesandmethode	spezielle Feine Backwaren	18.00–23
Tryptophan		
Aminosäurenanalysator, HPLC	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)	49.07–3
Turanose		
HPLC	Honig	40.00–7
Ultraviolett-Absorption		
Photometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–25
Untersuchung		
Allgemeine Bestimmungen	Milch	01.00–42(EG)
	Milch, wärmebehandelt	01.02–3(EG)
	Eier, Eiprodukte	05.00–4
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–2
	diätetische Lebensmittel	49.00
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–1
Allgemeine Hinweise (chemisch-physikalisch)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00
Allgemeine Hinweise (mikrobiologisch)		
Mahlen der Probe	Tee	47.00–2
Probenvorbereitung	Fette und Öle	13.00–7

Unverseifbare Bestandteile

Diethylether-Extraktion	Fette und Öle	13.00–20
Hexan-Extraktion	Fette und Öle	13.00–19

Uran

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

Verseifungszahl

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

Verunreinigung, flüchtige organische

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

Verunreinigungen, unlösliche

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

**Verunreinigungen, unlösliche
(anorganischer Anteil)**

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

Vinclozolin

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

Viskosität

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

Vitamin A

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–63/1
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–63/2
	diätetische Lebensmittel	49.00–3

Vitamin B₁

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

Vitamin B₂

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

Vitamin B₆

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–97
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–130

Vitamin C

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

Vitamin D

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–61
	diätetische Lebensmittel	49.00–1

Vitamin D₂ und Vitamin D₃

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

Vitamin E

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–62
	Fette und Öle	13.00–30

Vitamin K₁

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–86
------	--------------------------	----------

Wachsgehalt

Kapillarsäulen-Gaschromatographie	Olivenöl und Oliventresteröle	13.04.01–2
-----------------------------------	-------------------------------	------------

Wasser

ISO 1442 und ISO 937	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–3(EG)
Karl-Fischer-Titration	Milchfett-Erzeugnisse	02.15–1
	Lactose	02.17–1
	Fette und Öle	13.00–39
	Röstkaffee	46.02–1
	Kaffee-Extrakt	46.03–5
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Refraktometrisches Verfahren	Honig	40.00–2/1-2
Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchpulver	02.07–20

Wasser (Fortsetzung)		
Trocknung 102 °C	Milchpulver	02.06–2(EG)
	Butter	04.00–25/1
Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Caseine, Caseinate	02.09–4
	Butter	04.00–24/1
Trocknung 103 °C	Fleisch	06.00–3
	Fleischerzeugnisse	07.00–3
	Wurstwaren	08.00–3
Trocknung 105 °C	Margarine	13.05–1
	Halbfettmargarine	13.06–1
Zuverlässigkeit	Käsemasse, fettfrei	03.00–25
Wasser (Fremdwasser)		
ISO 1442 und ISO 1443	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–4(EG)
Wasserabsorption		
Filtration	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–1
Wasseraufnahme		
Differenzwägung	Hähne, Hühner und Hähnchen (Schlachtkörper)	06.35–1(EG)
Wasserextrakt		
Trocknung 103 °C	Tee	47.00–4
Wasserverlust		
Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–2(EG)
Wasserunlösliche Stoffe		
gravimetrisch	Honig	40.00–16
Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–2(EG)
Wasserverteilung		
Indikatorpapier-Verfahren	Butter	04.00–9
Wirkungswert		
Kjeldahl-Verfahren	Bentonit	57.13.14–2
Weizen (<i>Triticum L.</i>)		
Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–66
Xanthan		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Xylit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Xylol-Isomeren		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
Yersinien, präsumtiv pathogen		
Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–90
Yessotoxine		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
α-Zearalanol (Zeranol)		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
β-Zearalanol (Taleranol)		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Zearalanon		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
α-Zearalenol		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
β-Zearalenol		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1

Zearalenon

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

Zellzahl, somatische

Fluoreszenzoptische Zählung	Rohmilch	01.01-1
Mikroskopische Zählung	Rohmilch	01.01-3

Zink

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-19/2
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00-19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00-168
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	0.00-144

Zinn

Graphitrohr- und Flammen-AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-127
ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-128

Zucker

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

Zucker, reduzierende

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

Zucker (vor und nach Inversion)

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

Zuckeralkohole

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

Zusammensetzung, gewebliche

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

