

Sachwortverzeichnis

Lebensmittel (L)

Hinweise:

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

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

Als Abkürzungen wurden verwendet:

| | |
|--------------|---|
| AAS | = Atomabsorptionsspektrometrie |
| AES | = Atomemissionsspektrometrie |
| AFS | = Atomfluoreszenzspektrometrie |
| DC | = Dünnschichtchromatographie |
| DNA | = Desoxyribonukleinsäure |
| ELISA | = Enzyme-linked Immunosorbent Assay |
| ESR | = Elektronen-Spin-Resonanz |
| FID | = Fluoreszenzdetektion |
| GC | = Gaschromatographie |
| GMO | = gentechnisch modifizierte Organismen |
| GNB | = Gesamtmenge gramnegativer Bakterien |
| HPAEC-PAD | = Hochleistungsanionenaustauschchromatographie-gepulste amperometrische Detektion |
| HPLC | = Hochleistungsflüssigkeitschromatographie |
| HPSEC | = High Performance Size Exclusion Chromatography |
| HR-GC | = Hochauflösende Kapillargaschromatographie |
| IC | = Ionenchromatographie |
| ICP | = Induktiv gekoppeltes Plasma |
| ICP-OES | = optische Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma |
| IRMS | = Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie |
| LAL-Test | = Limulus-Amöbenzellen-Lysat-Test |
| LC-ESI-MS/MS | = Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie |
| MPN | = Most Probably Number |
| MS | = Massenspektrometrie |
| NMR | = Kernspinresonanzspektrometrie |
| 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 |
| ¹ H-NMR | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | 32.00–6 |
| Photometrisches Verfahren | Tafelsüßen | 57.22.99–3 |

Acidität

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

Acidität, freie

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

Acrylamid

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

Acrylnitril, monomeres

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

L-Äpfelsäure (L-Malat)

| | | |
|-------------------------|------------|-----------------|
| Enzymatisches Verfahren | Gemüsesaft | 26.26–13 |
| | Fruchtsaft | 31.00–15 |

Aflatoxin (B₁)

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

| | | |
|---|---|--------------------|
| Aflatoxin (B₁, B₂, G₁, G₂) | | |
| DC | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–2 |
| HPLC | Getreide | 15.00–2 |
| | Schalenobst | 23.05–3 |
| | Säuglings- und Kindernahrung | 48.00–1 |
| HPLC | Säuglings- und Kleinkindernahrung | 48.02–2 |
| mit Immunoaffinitätssäulenreinigung | | |
| HPLC | Haselnüsse, Erdnüsse, Pistazien, Feigen und Paprikapulver | 23.05–2 |
| 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 | 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 |
| Anisakidae L3-Larven | | | |
| Künstliche Verdauung | Fisch Fischerzeugnisse | | 10.00–17/2 11.00–11/2 |
| UV-Pressverfahren | Fisch Fischerzeugnisse | | 10.00–17/1 11.00–11/1 |
| Anisidinzahl | | | |
| Photometrisches Verfahren | Fette und Öle | | 13.00–15 |
| Annattogetheralt | | | |
| 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 |
| | Brot, Kleingebäck aus Brotteigen | 17.00–3 |
| | Feine Backwaren | 18.00–4 |
| Veraschung 550 °C | Gemüsesaft | 26.26–5 |
| | Fruchtsaft | 31.00–4 |
| | Gewürze | 53.00–4 |
| | Tee | 47.00–3 |
| | 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) |
| Azaspirosäuren | | | |
| | 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 |
| | 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 |
| Beta-Agonisten | | | |
| | HPLC-MS/MS | Leber | 06.00–71 |
| Betanin (E162) | | | |
| | DC (Nachweis) | Wurstwaren | 08.00–52 |
| | Extraktion (Screening-Verfahren) | Wurstwaren | 08.00–50 |
| Biphenyle, polychlorierte (PCB) | | | |
| | GC | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–12 |
| | Allgemeines | fettreiche Lebensmittel | 00.00–38/1 |
| | Bestimmungsverfahren | fettreiche Lebensmittel | 00.00–38/4 |
| | Extraktionsverfahren | fettreiche Lebensmittel | 00.00–38/2 |
| | Reinigungsverfahren | fettreiche Lebensmittel | 00.00–38/3 |
| Blei | | | |
| | AAS | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–19/3 |
| | | organische Lebensmittelfarbstoffe | 57.09–1 |
| | | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | 59.11–3 |
| | Graphitofen-AAS | Fette und Öle | 13.00–31 |
| | Druckaufschluss | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–19/1 |
| | ICP-MS nach Druckaufschluss | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–135 |
| | | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–168 |
| Bleichindex | | | |
| | Spektrometrisches Verfahren | Palmöl | 13.04–23 |
| 17α-Boldenon | | | |
| | HPLC-MS/MS | Leber Rind | 06.03.01–1 |
| 17β-Boldenon | | | |
| | HPLC-MS/MS | Leber Rind | 06.03.01–1 |
| Bor | | | |
| | ICP-OES | Mineralwasser | 59.11–28 |
| Botulinum-Toxin | | | |
| | Nachweis | Fleisch | 06.00–26 |
| | | Fleischerzeugnisse | 07.00–39 |
| | | Wurstwaren | 08.00–31 |
| Brechungsindex | | | |
| | Refraktometrisches Verfahren | Fette und Öle | 13.00–28 |
| Bromid (gesamt, anorganisch) | | | |
| | GC | fettarme Lebensmittel | 00.00–36/1 |
| | | fettarme Lebensmittel | 00.00–36/2 |
| Buttersäure | | | |
| | GC | Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen | 17.00–13 |
| | | Fett aus Feinen Backwaren | 18.00–15 |
| Buttersäure (als Methylester) | | | |
| | GC | Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen | 17.00–12 |
| | | Fett aus Feinen Backwaren | 18.00–19 |
| Buttersorte | | | |
| | Neuronale Netzwerkanalyse | Butter | 04.00–23 |
| tert-Butylhydrochinon (TBHQ) | | | |
| | DC (Nachweis) | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–11 |
| Butylhydroxyanisol (BHA) | | | |
| | DC (Nachweis) | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–11 |
| Butylhydroxytoluol (BHT) | | | |
| | DC (Nachweis) | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–11 |

β-Blocker

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

Cadmium

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

Calcium

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

Campylobacter spp.

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------|
| 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 |
|----|---------|----------------|

Chlorid

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

Chlormequat

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

Chlorogensäuren

| | | |
|------|---------------------------------------|----------------|
| HPLC | Rohkaffee, Röstkaffee, Kaffee-Extrakt | 46.00–2 |
|------|---------------------------------------|----------------|

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

| | | |
|------|---------------------------|-------------------|
| HPLC | pflanzliche Fette und Öle | 13.03/04–3 |
|------|---------------------------|-------------------|

Chlorpropandiol (MCPD)

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

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 |
| | stärkehaltige Lebensmittel | 18.00–17 |
| GC nach enzymatischem Stärkeabbau | Teigwaren | 22.02/04–3 |
| | cholesterinarme, stärkehaltige Lebensmittel | 00.00–140/2 |

Chrom

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

Chromatographische Prüfung

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

Chrysen

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

Ciprofloxacin

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

Citronensäure (Citrat)

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

Clostridien, sulfitreduzierende

| | | |
|---|--------------------|-----------------|
| Plattengussverfahren (Referenzverfahren) | Fleisch | 06.00–39 |
| | Fleischerzeugnisse | 07.00–51 |
| | Wurstwaren | 08.00–43 |

| | | | |
|--|---|--|--------------------|
| <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 |
| ¹ H-NMR | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | | 32.00–6 |
| <i>Cronobacter spp.</i> | | | |
| | 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 entcaffeinert | 46.01–4 |
| Dichte | | | |
| | Aräometer-Verfahren | Milch | 01.00–28 |
| | | Buttermilch (Hitzeserum) | 02.04–1 |
| | Aräometer-Verfahren (Referenzverfahren) | Milch, wärmebehandelt | 01.02–10(EG) |
| Dichte, relative | | | |
| | Biegeschwinger-Verfahren | Bier, Bierwürze | 36.00–3a |
| | Pyknometer-Verfahren | Gemüsesaft | 26.26–3 |
| | | Fruchtsaft | 31.00–1 |
| | | Bier, Bierwürze | 36.00–3 |
| Dickungsmittel, natürliche | | | |
| | GC (Nachweis) | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–13 |
| Dicyclohexylamin | | | |
| | GC | | |
| Dienestrol | | | |
| | HPLC-MS/MS | Leber Rind | 06.03.01–1 |
| Diethylstilbestrol | | | |
| | HPLC-MS/MS | Leber Rind | 06.03.01–1 |
| Diglyceride | | | |
| | Kapillarsäulen-GC | Fette und Öle | 13.00–24 |
| Dihydrostreptomycin | | | |
| | HPLC-MS/MS | Niere | 06.00–62 |
| 2,4-Dimethylanilin (Amitraz-Metabolit) | | | |
| | GC | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–58 |
| 1,1-Dimethylhydrazin | | | |
| | GC | Äpfel, Apfelprodukte | 29.00–7 |
| Dithiocarbamate | | | |
| | GC | fettarme Lebensmittel | 00.00–49/2 |
| | Photometrisches Verfahren | fettarme Lebensmittel | 00.00–49/1 |
| | Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode) | pflanzliche Lebensmittel | 00.00–35 |
| | | fettarme Lebensmittel | 00.00–49/3 |
| DNA | | | |
| | Extraktion | Lecithin (Soja) | 57.06.01–3 |
| | Präparation | Honig | 40.00–14 |
| | | Maisstärke | 16.04.03–1 |
| DNA-Sequenz, Aprikose | | | |
| | Real-time PCR | Marzipan-Rohmassen | 43.16–2 |
| DNA-Sequenz, Cashew | | | |
| | Real-time PCR | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–175 |
| DNA-Sequenz, Erdnuss | | | |
| | Real-time PCR | Schokolade | 44.00–11 |
| | | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–169 |
| | | | 00.00–175 |
| DNA-Sequenz, Fisch | | | |
| | Real-time PCR | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–167 |
| DNA-Sequenz, Haselnuss | | | |
| | Real-time PCR | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–175 |
| | | Schokolade | 44.00–8 |
| DNA-Sequenz, Kammuschel | | | |
| | Real-time PCR | Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse | 12.03/04–6 |
| DNA-Sequenz, Lupine | | | |
| | PCR-Nachweis | Brühwurst | 08.00–58(V) |
| | Multiplex real-time PCR | Feine Backwaren | 18.00–22 |
| | | Soßenpulver | 14.02–5 |
| DNA-Sequenz, Mandel | | | |
| | Real-time PCR | Feine Backwaren | 18.00–20 |
| | | | 18.00–22 |
| | | Marzipan-Rohmassen | 43.16–2 |
| | | Soßenpulver | 14.02–3 |
| | | | 14.02–5 |

| | | | |
|---|---|--|--|
| DNA-Sequenz, Paranuss | | | |
| Real-time PCR | Feine Backwaren | | 18.00–21 18.00–22 |
| | Soßenpulver | | 14.02–4 14.02–5 |
| DNA-Sequenzen, Pferd | | | |
| PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse | Fleischerzeugnisse | | 06.26/27–2 |
| DNA-Sequenz, Reh | | | |
| Real-time PCR | Fleisch, Fleischerzeugnisse | | 06.00–69 |
| DNA-Sequenz, Säugetiere und Geflügel | | | |
| Real-time PCR | Lebensmittel (allgemein) | | 00.00–170 |
| DNA-Sequenz, Säugetiere und Vögel | | | |
| DNA-Barcoding | Lebensmittel (allgemein) | | 00.00–173 |
| DNA-Sequenz, Sellerie | | | |
| Real-time PCR | Brühwurst | | 08.00–56 |
| DNA-Sequenz, Sesam | | | |
| Real-time PCR | Feine Backwaren | | 18.00–19 18.00–22 |
| | Soßenpulver | | 14.02–2 14.02–5 |
| DNA-Sequenz, Walnuss | | | |
| Real-time PCR | Lebensmittel (allgemein) | | 00.00–175 |
| Dodecylgallat (DG) | | | |
| DC (Nachweis) | Lebensmittel (allgemein) | | 00.00–11 |
| Domoinsäure | | | |
| RP-HPLC | Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse Fisch | | 12.03/04–3 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 Milchprodukte | | 01.00–26/2 02.00–16/2 |
| Enzymatisches Verfahren | Milch | | 00.00–26/1 |
| Eisen | | | |
| AAS | Lebensmittel (allgemein) Fette und Öle | | 00.00–19/2 13.00–11 |
| Druckaufschluss | Lebensmittel (allgemein) | | 00.00–19/1 |
| ICP-OES | Lebensmittel (allgemein) Mineralwasser | | 00.00–144 59.11–28 |
| Photometrisches Verfahren | diätetische Lebensmittel natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | | 9.00–2 59.11–17 |
| Eiweiß | | | |
| Berechnung | Milch, wärmebehandelt | | 01.02–9(EG) |
| Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers | Rohmilch | | 01.01–8 |
| Eiweiß (Protein) | | | |
| Kjeldahl-Verfahren | Margarine Halbfettmargarine | | 13.05–6 13.06–6 |
| Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung | Milch | | 01.00–78 |
| Elemente | | | |
| Allgemeines Druckaufschluss | Lebensmittel (allgemein) | | 00.00–19/E 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) |
|---------------|--------------------------|---------------------|

Escherichia coli O157

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

Escherichia coli β -Glucuronidase-positive

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

Escherichia coli (VTEC)

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

Essigsäure (Acetat)

| | | |
|-------------------------|----------------------------------|-------------|
| Enzymatisches Verfahren | Fleischerzeugnisse | 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 |
| ¹ H-NMR | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | 32.00–6 |
| Pyknometer-Verfahren (Referenzmethoden) | Alkohol, alkoholhaltige Erzeugnisse | 37.00–1 |

Etephon

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

Ethoxyquin (EMQ)

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

Ethylcarbammat

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

Ethylenoxid

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

Extrahieren

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

Extraktanteil, wasserlöslicher

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

Fallzahl

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

Fäkalstreptokokken

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

Farbstoffe

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

Farbstoffe, wasserlösliche

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

Festanteil

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

Fett

| | | |
|---|--------------------|------------|
| Berechnung | Butter | 04.00–24/3 |
| Butyrometrisches Verfahren (Allgemeine Anleitung) | Milch | 01.00–74/1 |
| Butyrometrisches Verfahren (Produktspezifische Anforderungen) | Milch | 01.00–74/2 |
| Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers | Rohmilch | 01.01–8 |
| Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung | Milch | 01.00–78 |
| Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren | Wurstwaren | 08.00–60 |
| | Fleisch | 06.00–64 |
| | Fleischerzeugnisse | 07.00–63 |

| | | |
|---|--|---|
| Fett (Fortsetzung) | | |
| Röse-Gottlieb-Verfahren (Gravimetrisches Verfahren) | Milch entrahmte Milch, Molke, Buttermilch Milch, wärmebehandelt Milchprodukte Sahne Kondensmilcherzeugnisse | 01.00–9 01.00–38 01.02–6(EG) 02.00–7 02.05–2 02.06–3(EG) 02.06–12 |
| | Milchpulver Trockenmilcherzeugnisse Molkenkäse Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | 02.06–4(EG) 02.07–15 03.33–1 42.00–13 48.01–27 |
| Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren (Referenzverfahren) | Käse Schmelzkäse | 03.00–8 03.42–2 |
| Soxhlet-Verfahren | Butter Margarine Halbfettmargarine Mischfette Getreideerzeugnisse Brot, Kleingebäck aus Brotteigen Feine Backwaren | 04.00–22 13.05–3 13.06–3 13.08–1 16.00–5 17.00–4 18.00–5 |
| Soxhlet-Verfahren | Teigwaren Mayonnaise, emulgierte Soßen Schokolade | 22.00–3 20.01/02–5 44.00–4 |
| Weibull-Verfahren | Speisesenf Milch Milchprodukte Käse Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | 52.06–2 01.00–20 02.00–11 03.00–10 42.00–19 48.01–31 |
| Weibull-Stoldt-Verfahren | Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren | 06.00–6 07.00–6 08.00–6 |
| Fett/Reinheit | | |
| GC (Triglyceride) | Milch Milchprodukte Butterfett Speiseeis | 01.00–87 02.00–33 04.04–2 42.00–17 |
| Fett/Rohfett/Gesamtfett | | |
| Extraktionsverfahren nach Randall | Getreide und Getreideerzeugnisse | 15.00–8 |
| Fett in Trockenmasse | | |
| Zuverlässigkeit | Käse Schmelzkäse | 03.00–26 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 13.00–27/3 |
| 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 Gerste | 15.01–8 15.03–2 |
| Referenzverfahren Trocknung 130 bis 133 °C | Getreide und Getreideerzeugnisse | 15.00–6 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 | | 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 |
| HPAEC-PAD | Lebensmittel (fructosearm/-frei) | | 00.00–174 |
| HPLC | Honig | | 40.00–7 |
| ¹ H-NMR | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | | 32.00–6 |
| Fumonisin (B₁, B₂) | | | |
| HPLC mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung | Mais | | 15.05–3 |
| LC-MS/MS | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis | | 48.02–5 |
| | Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder) | | 00.00–172 |
| 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

| | | |
|--|---|------------|
| Multiplex real-time PCR, <i>AgroBorder</i> - und <i>P-CsVMV-pat</i> -Sequenzen | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–176 |
| PCR, Nachweisverfahren | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–31 |
| | Joghurt | 02.02–4 |
| | Rohwurst | 08.00–44 |
| | Fische (lachsähnliche) | 10.07–1 |
| | Mais | 15.05–1 |
| | Sojabohnen | 23.01.22–1 |
| | Kartoffeln | 24.01–1 |
| | Tomaten | 25.03.01–1 |
| PCR/real-time PCR, Nachweisverfahren | Papaya | 29.00–9 |
| Real-time PCR, Nachweisverfahren | Leinsamen und Leinsamenprodukte | 23.04/03–1 |
| Real-time PCR, <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 |
| Real-time PCR, <i>P-nos</i> -Screening | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–141 |
| Real-time PCR, <i>P-nos-nptII</i> -Screening | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–142 |
| Real-time PCR, <i>pFMV</i> -Screening | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–148 |
| Triplex real-time PCR, <i>CTP2-CP4-EPSPS</i> -, <i>pat</i> - und <i>bar</i> -Sequenzen | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–154 |
| Gesamt-Phenolgehalt | | |
| Colorimetrisches Verfahren | Tee | 13.00–31 |
| Gesamtsterin | | |
| Enzymatisches Verfahren | Fette und Öle | 13.00–41 |
| Giardia | | |
| Zählung | Blattgemüse | 25.01–1 |
| | Beeren | 29.00–10 |
| 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 |
| ¹ H-NMR | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | 32.00–6 |

| | | | |
|---|--|--|--------------------------------------|
| Glucose (Stärke) | | | |
| Enzymatisches Verfahren | Fleischerzeugnisse | | 07.00–33 07.00–33a |
| Glutaminsäure | | | |
| HPLC-Verfahren | Fleischerzeugnisse | | 07.00–59 |
| L-Glutaminsäure (L-Glutamat) | | | |
| Enzymatisches Verfahren | Fleischerzeugnisse | | 07.00–17 |
| | Wurstwaren | | 08.00–19 |
| | Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve | | 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 | | 13.04.01–1 |
| Glycidol | | | |
| GC/MS | pflanzliche Öle | | 13.04–8/2 13.04–8/4 |
| Glycyrrhizin | | | |
| HPLC | Lakritzerzeugnisse | | 43.08–1 |
| Glykolat | | | |
| Photometrisches Verfahren | Carboxymethylcellulose (E 466) | | 57.05.04–1 |
| Gummi arabicum | | | |
| GC (Nachweis) | Lebensmittel (allgemein) | | 00.00–13 |
| Guar | | | |
| GC (Nachweis) | Lebensmittel (allgemein) | | 00.00–13 |
| Halogenessigsäuren | | | |
| GC | Bier | | 36.00–10 |
| Halogenkohlenwasserstoffe, niedrigsiedende | | | |
| GC | Milch | | 01.00–35 |
| | Hühnereier | | 05.01–1 |
| | Speiseöle | | 13.04–1 |
| Härte | | | |
| Mechanische Messung | Butter | | 04.00–14 |
| Harnstoff | | | |
| Photometrisches Verfahren | Fleisch | | 06.00–14 |
| | Fleischerzeugnisse | | 07.00–19 |
| | Wurstwaren | | 08.00–21 |
| | Milch | | 01.00–93 |
| Haselnuss-Protein | | | |
| Elektroimmundiffusion nach Laurell | Nougatcreme | | 40.06.04–1 |
| ELISA (Mikrotiterplatten) | Schokolade und Schokoladenwaren | | 44.00–7 |
| Hefen | | | |
| Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren) | Milch | | 01.00–37 |
| | Milchprodukte | | 02.00–10 |
| | Trockenmilcherzeugnisse | | 02.07–7 |
| | Friskäse | | 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 |
| ¹ H-NMR | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | | 32.00–6 |
| 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 | 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 (allgemein) | 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 |
| | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | 48.01–13 |
| Spatelverfahren | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–88/1 |

Keimzahl

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

Keimzahl, aerobe (bei 30 °C)

| | | |
|---|---|-----------------|
| 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 |
| Impedanzverfahren | 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, Mayonnaiserzeugnisse | 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) Fette und Öle | 00.00–19/2 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 lactosefreie Milch Milchprodukte lactosefreie Milchprodukte Fleischerzeugnisse Wurstwaren Brot, Kleingebäck aus Brotteigen Feine Backwaren Schokolade Säuglingsnahrung auf Milchbasis Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl Rohmilch Lebensmittel (lactosearm/-frei) Milch | 01.00–17 01.00–90 02.00–9 02.00–37 07.00–23 08.00–24 17.00–7 18.00–8 44.00–6 48.01–4 48.02.07–4 01.01–8 00.00–174 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 oberflächenbehandelte Brühwürste und Räucherwaren | 07.00–10 08.00–12 |
| Leitfähigkeit, elektrische | Widerstandsmessung | Honig | 40.00–5 |
| Lincosamide | HPLC-MS/MS | Milch | 01.00–85 |
| | LC-MS/MS | Niere Milch | 06.00–57(V) 01.00–84(V) |
| Lipide | Heißextraktion | Eier, Eiprodukte | 05.00–14 |
| Lipopolysaccharide | Limulus-Mikrotiter-Test | Milch Flüssigei, Eiprodukte | 01.02–1 05.00–3 |
| | Limulus-Röhrchentest | Milch | 01.02–2 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 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 Tomatenketchup | 26.11.03–13 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 |
| Temperaturleistungsprüfung für Thermocycler für Nachweis mit PCR | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–177 |

Mikroorganismen, säurebildende und nichtsäurebildende

| | | |
|---------------|--|---------|
| Gussverfahren | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | 48.01–7 |
|---------------|--|---------|

Milcheiweiß, aufgeschlossenes

| | | |
|---------------------------|---|----------|
| Photometrisches Verfahren | Fleischerzeugnisse ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz | 07.00–43 |
| | Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz | 08.00–10 |

Milchsäure (Lactat)

| | | |
|----------------------------|---|-------------|
| GC | Feine Backwaren aus Biskuitmasse | 18.02–1 |
| | Eierteigwaren | 22.02/04–2 |
| Kolorimetrisches Verfahren | Milchpulver | 02.06–6(EG) |
| ¹ H-NMR | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | 32.00–6 |

D-Milchsäure (D-Lactat)

| | | |
|-------------------------|--------------------|----------|
| Enzymatisches Verfahren | Milch | 01.00–26 |
| | Milchprodukte | 02.00–16 |
| | Fleischerzeugnisse | 07.00–15 |
| | Wurstwaren | 08.00–17 |

L-Milchsäure (L-Lactat)

| | | |
|------------------------------|--------------------|------------|
| Enzymatisches Verfahren | Milch | 01.00–26/1 |
| | Milchprodukte | 02.00–16 |
| | 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) Online HPLC-GC-FID | Pflanzliche Öle Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle | 13.04–7 |
|--|--|---------|

Molkenprotein

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

| | | | |
|---|--|--|-------------------|
| Molkenprotein (Fortsetzung) | | | |
| 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, Leistungs- prüfung | 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 | Süßstofftableten | 57.22.99–1 |

Neohesperidin-Dihydrochalcon

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

Neomycin

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

Neotam

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

Niacin

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

Nickel

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

Nitrat

| | | |
|--|---|-------------------|
| Durchflußverfahren nach Cadmiumreduktion | Frischgemüse | 25.00–2 |
| | Gemüseerzeugnisse | 26.00–2 |
| Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse | Milch | 01.00–79/3 |
| | Milchprodukte | 02.00–30 |
| | Trockenmilcherzeugnisse | 02.07–19 |
| | Käse | 03.00–33 |
| | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | 48.01–29 |
| Cadmiumreduktion und Spektrometrie | entrahmte Milch | 01.00–79/1 |
| | Milchprodukte | 02.00–32 |
| | Magermilchpulver | 02.07–17 |
| | Molkenpulver | 02.08–3 |
| | Milcheiweißzeugnisse | 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 |
| 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 |

17 α -Nortestosteron

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

17 β -Nortestosteron

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

NSAID

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

Ochratoxin A

| | | |
|--|--|------------------|
| HPLC-FLD | Schweinefleisch | 06.15–5 |
| | Schweinefleischerzeugnisse | 07.00–67 |
| HPLC mit Immunoaffinitätsäulen- reinigung | Gewürze und Süßholz | 53.00–11 |
| | Kakao und Kakaoerzeugnisse | 45.00–2 |
| | 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 | fettreiche Lebensmittel | 00.00–38/1 |
| | fettreiche Lebensmittel | 00.00–38/4 |
| | fettarme Lebensmittel | 00.00–48/3 |
| Extraktionsverfahren | fettreiche Lebensmittel | 00.00–38/2 |
| | fettreiche Lebensmittel | 00.00–38/3 |

Pflanzenschutzmittelrückstände

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

Phomopsin A

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

Phosphataseaktivität

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

Phosphate, kondensierte

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

Phosphatidwert

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

Phosphor

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

Phosphor, säurelöslicher

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

Phosphorverbindungen

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

pH-Wert

| | | | |
|----------------------------------|-----------------------------|------------------------------|-------------------|
| Elektrometrisches Verfahren | Caseine, Caseinate | 02.09–6 | |
| | 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 | |
| | Elektrometrisches Verfahren | Mayonnaise, emulgierte Soßen | 20.01/02–1 |
| | | Sauerkraut, Sauerkonserven | 26.04–3 |
| Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve | | 26.11.03–3 | |
| Gemüsesaft | | 26.26–4 | |
| Fruchtsaft | | 31.00–2 | |
| Elektrometrisches Verfahren | Bier | 36.00–2 | |
| | Röstkaffee | 46.02–3 | |
| | Kaffee-Extrakt | 46.03–4 | |
| | Tomatenketchup | 52.01.01–3 | |
| | Essig | 52.04–1 | |

Piperin

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

Polarisation

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

Pollenhäufigkeit, relative

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

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe

| | | |
|--|--------------------------|------------------|
| 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) |

| | | |
|--|---|----------------------|
| Probenahme (Fortsetzung) | | |
| Probenahme-Technik | Caseine, Caseinate | 02.09–7(EG) |
| | Fette und Öle | 13.00–8 |
| | Getreide und Getreideerzeugnisse | 15.00–4 |
| | Getreide, statische Partien | 15.00–5 |
| | Gewürze, würzende Zutaten | 53.00–9 |
| | natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | 59.00 |
| | Primärproduktion | 00.00–153 |
| 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) |
| 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 Wurstwaren | 07.00–35 08.00–27 |
| 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 |
| Immunologischer Nachweis (Routineverfahren) | Brot Backwaren und Süßwaren Bier Schokolade glutenfreie Backwaren Süßwaren | 17.00–9 18.00–2 36.00–1 44.00–1 49.05.02–1 43.00–1 |
| Kjeldahl | Eier, Eiprodukte Fleisch | 05.00–15 06.00–7 |
| Kjeldahl | Fleischerzeugnisse Getreide Hülsenfrüchte Wurstwaren Brot, Kleingebäck aus Brotteigen Feine Backwaren Teigwaren Caseine, Caseinate | 07.00–7 15.00–3 23.01–2 08.00–7 17.00–15 18.00–13 22.00–1 02.09–5 |
| Nachweis mit Trinitrophenol | Agar-Agar (E 406) | 57.05.01–2 |
| Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren | Wurstwaren Fleisch Fleischerzeugnisse Weizen Gerste | 08.00–60 06.00–64 07.00–63 15.01–8 15.03–2 |

Proteine (in Lösungen)

| | | |
|----------------|---|---|
| Biuret-Methode | Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren | 06.00–23 07.00–36 08.00–28 |
|----------------|---|---|

Proteine (Rohfruchtproteine)

| | | |
|-------|------|-----------------|
| ELISA | Bier | 36.00–11 |
|-------|------|-----------------|

Pseudomonaden

| | | |
|----------------------|---|---|
| Oberflächenverfahren | Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren | 06.00–43 07.00–53 08.00–46 |
|----------------------|---|---|

Pseudomonas aeruginosa

| | | |
|------------------------------|---|----------------|
| 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 |

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 (*Secale cereale*)

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

Rotsandelholz

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

Saccharase-Aktivität

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

Saccharin

| | | |
|--|---|------------|
| HPLC | Flüssigtafelsüße | 57.22.99–5 |
| HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion | Getränke und Obstkonserven | 32.00–4 |
| ¹ H-NMR | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | 32.00–6 |
| Photometrisches Verfahren | Tafelsüßen | 57.22.99–2 |

Saccharin-Natrium

| | | |
|---------------------------|--------------------------|------------|
| HPLC | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–28 |
| Photometrisches Verfahren | Tafelsüßen | 57.22.99–2 |

Saccharose

| | | | |
|-------------------------|---------------------------------|---|-------------|
| Enzymatisches Verfahren | Milchprodukte | 02.00–12 | |
| | Käse | 03.00–12 | |
| | 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 | |
| | Honig | 40.00–7 | |
| | ¹ H-NMR | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | 32.00–6 |
| | Polarimetrisches Verfahren | Kondensmilcherzeugnisse | 02.06–5(EG) |

Säure

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

Säure, freie

| | | |
|------------------------------|-------|---------|
| Potentiometrisches Verfahren | Honig | 40.00–6 |
|------------------------------|-------|---------|

Säure, schweflige

| | | |
|-----------|-------|---------|
| Titration | Essig | 52.04–3 |
|-----------|-------|---------|

Säuren, flüchtige

| | | |
|------------------------------|----------------------------|------------|
| Potentiometrisches Verfahren | Sauerkraut, Sauerkonserven | 26.04–5 |
| Titration | Tomatenketchup | 52.01.01–7 |

| | | |
|--|---|-------------------|
| Säuren, fremde | | |
| Aciditätsvergleich | Kohlendioxid (E 290) | 57.24.02–1 |
| Säuren, titrierbare | | |
| Potentiometrisches Verfahren | Sauerkraut, Sauerkonserven | 26.04–4 |
| | Gemüsesaft | 26.26–15 |
| | Fruchtsaft | 31.00–3 |
| | Essig | 52.04–2 |
| Säuregrad | | |
| Potentiometrisches Verfahren | Brot, Kleingebäck aus Brotteigen | 17.00–2 |
| | Röstkaffee | 46.02–3 |
| | Kaffee-Extrakt | 46.03–4 |
| Soxhlet-Henkel | Milch | 01.00–7 |
| | flüssige Milchprodukte | 02.00–6 |
| Säurezahl | | |
| Titration und Potentiometrisches Verfahren | Fette und Öle | 13.00–5 |
| Salmonellen | | |
| Bestätigung | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–20a |
| Fluoreszenzimmunoessay | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–66 |
| Impedanz-Verfahren | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–67 |
| Immunoassay | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–129 |
| Nachweis | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–20 |
| | Milch | 01.00–13 |
| | Milchprodukte | 02.00–8 |
| | Käse | 03.00–7 |
| | Butter | 04.00–11 |
| Nachweis | Eier, Eiprodukte | 05.00–9 |
| | Fleisch | 06.00–11 |
| | Fleischerzeugnisse | 07.00–11 |
| | Wurstwaren | 08.00–13 |
| | Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen | 20.01–9 |
| | Lactose | 39.05.02–5 |
| | Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse | 42.00–4 |
| | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | 48.01–16 |
| Polymerase-Kettenreaktion | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–52 |
| Real-time PCR-Verfahren | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–98 |
| Salzsäureunlösliches (Sand) | | |
| Veraschung 550 °C | Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve | 26.11.03–6 |
| | Tomatenketchup | 52.01.01–6 |
| Schimmelpilze | | |
| Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren) | Milch | 01.00–37 |
| | 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 Farbblösung | 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 |
| | 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) | 00.09–19 |
| | 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 (allgemein) | 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 (allgemein) | 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 |
| | Multiplex real-time PCR | Wurstwaren | 08.00–65 |
| Sojaprotein | | | |
| | Enzymimmunologisches Verfahren | Fleisch | 06.00–56 |
| | | Fleischerzeugnisse | 07.00–62 |
| Sorbinsäure | | | |
| | HPLC | fettarme Lebensmittel | 00.00–9 |
| | | fettreiche Lebensmittel | 00.00–10 |
| | | Lebensmittel (tierischen Ursprungs) | 00.00–162 |
| | | Brot | 17.00–10 |
| | | Limonadengrundstoff | 32.16–1 |
| | | Flüssigtafelsüße | 57.22.99–5 |
| | ¹ H-NMR | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | 32.00–6 |
| | Photometrische Messung | Milchprodukte | 02.00–28 |
| | | Käse | 03.00–31 |
| Sorbit | | | |
| | HPLC | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–59 |
| D-Sorbit | | | |
| | Enzymatisches Verfahren | Feine Backwaren | 18.00–14 |
| Spectinomycin | | | |
| | HPLC-MS/MS | Niere | 06.00–62 |
| Stanozolol | | | |
| | HPLC-MS/MS | Leber Rind | 06.03.01–1 |
| Stärke | | | |
| | Enzymatisches Verfahren | Fleischerzeugnisse | 07.00–25 |
| | | geriebener Käse | 03.00–39 |
| | | 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 | 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 Fruchtsaft | 26.26–14 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) Frischobst Obstprodukte Bier | 00.00–46/2 29.00–2 30.00–1 36.00–8 |
| | Monier-Williams-Verfahren | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–46/1 |
| Sulfonamide | | | |
| | HPLC-MS/MS | Milch | 01.00–85 |
| Tannin | | | |
| | Nachweis mit Eisenchlorid | Gummi arabicum (E 414) | 57.05.07–1 |
| Taurin | | | |
| | ¹ H-NMR | Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver | 32.00–6 |
| Temperatur | | | |
| | Ambulante Messung | gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel | 00.00–5 |
| | Probenahme | tiefgefrorene Lebensmittel | 00.00–26(EG) |
| | Temperaturmessung | tiefgefrorene Lebensmittel | 00.00–27(EG) |
| 17α-Testosteron | | | |
| | HPLC-MS/MS | Leber Rind | 06.03.01–1 |
| 17β-Testosteron | | | |
| | HPLC-MS/MS | Leber Rind | 06.03.01–1 |
| Tetracycline | | | |
| | HPLC-MS/MS | Milch | 01.00–85 |
| Δ^9-Tetrahydrocannabinol (THC) | | | |
| | GC/MS | Hanföl hanfhaltige, teeähnliche Erzeugnisse | 13.04.19–1 47.00–9 |
| Thallium | | | |
| | ICP-MS nach Druckaufschluss | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–168 |
| Theobromin | | | |
| | HPLC | Feine Backwaren Kakao Tee-Extrakte | 18.00–16 45.00–1 47.05–1 |
| | HPLC (Referenzverfahren) | flüssige Teegetränke | 47.08–1/2 |
| | HPLC (Routineverfahren) | flüssige Teegetränke | 47.08–1/1 |
| Thiamphenicol | | | |
| | HPLC-MS/MS | Muskel Milch | 06.00–60 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 fettarme Lebensmittel | 00.00–35 00.00–49/3 |

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

Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N)

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

Triphenylmethanfarbstoffe

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

Trockengluten

| | | |
|----------------------------|--------|----------------|
| Ofenmethode | Weizen | 15.01–6 |
| Schnelltrocknungsverfahren | Weizen | 15.01–7 |

Trockenmasse

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

Trockenmasse, fettfrei

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

Trockenstoff, löslicher

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

Trockensubstanz

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

Trockensubstanz, lösliche

| | | |
|------------------------------|------------|-----------------|
| Refraktometrisches Verfahren | Gemüsesaft | 26.26–18 |
| | Fruchtsaft | 31.00–16 |

Trocknungsverlust

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

Tryptophan

| | | |
|----------------------------|---|----------------|
| Aminosäureanalysator, HPLC | diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate) | 49.07–3 |
|----------------------------|---|----------------|

Turanose

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

Ultraviolett-Absorption

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

Untersuchung

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

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

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

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

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

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

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

| | | |
|--|--|--|
| Allgemeine Hinweise (chemisch-physikalisch) | | |
|--|--|--|

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

| | | |
|------------------|-----|---------|
| 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 |
| 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 |
| Xylool-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 | 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 |