

## Sachwortverzeichnis Lebensmittel (L)

### Hinweise:

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

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

Als Abkürzungen wurden verwendet:

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

### Acesulfam-K

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

### Acidität

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

### Acidität, freie

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

### Acrylamid

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

### Acrylnitril, monomeres

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

### L-Äpfelsäure (L-Malat)

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

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

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

<b>Aflatoxin</b> (B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> )		
DC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–2</b>
HPLC-FLD mit IAC-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung	Gewürze (außer Paprika)	<b>53.00–12</b>
HPLC	Getreide	<b>15.00–2</b>
	Schalenobst	<b>23.05–3</b>
	Säuglings- und Kindernahrung	<b>48.00–1</b>
	Säuglings- und Kleinkindernahrung	<b>48.02–2</b>
HPLC mit Immunoaffinitätssäulenreinigung		
HPLC mit Immunoaffinitätssäulenreinigung und Nachsäulenderivatisierung	Haselnüsse, Erdnüsse, Pistazien, Feigen und Paprikapulver	<b>23.05–2</b>
	Feigen	29.00–8
	Paprikapulver	53.05–2
<b>Aflatoxin</b> (B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> , M <sub>1</sub> )		
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–185</b>
<b>Aflatoxin</b> M <sub>1</sub>		
DC (Schuller-Methode)	Milch	<b>01.00–14</b>
	Milchpulver	02.07–5
	Käse	03.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–1
DC	Milch	<b>01.00–15</b>
	Milchpulver	02.07–6
ELISA (Screening-Verfahren)	Milch	<b>01.00–34</b>
	Milchpulver	02.07–8
HPLC	Milch	<b>01.00–76</b>
	Milchpulver	02.07–16
<b>Agar</b>		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–13</b>
<b>Algantoxine (ASP-Toxin)</b>		
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–3</b>
<b>Algantoxine (DSP-Toxin)</b>		
HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–2</b>
<b>Algantoxine (lipophile)</b>		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–4</b>
<b>Algantoxine (Saxitoxin)</b>		
HPLC	Schalentiere	<b>12.03/04–5</b>
<b>Alitam</b>		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	<b>32.00–4</b>
<b>Alkalien</b>		
Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat	<b>57.20.03–1</b>
<b>Alkalität</b>		
Titration	Fette und Öle	<b>13.00–17</b>
<b>Alternariotoxine</b>		
HPLC-MS/MS-Verfahren mit SPE clean-up	Sonnenblumenkerne	23.04.04–1
	Tomatenmark	26.11.03–16
	Weizen	<b>15.01–10</b>
<b>Aluminium</b>		
ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–157</b>
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–158</b>
<b>Allylsenfö (Allylisothiocyanat)</b>		
Photometrisches Verfahren	Speisesenf	<b>52.06–4</b>
<b>Apramycin</b>		
HPLC-MS/MS	Niere	<b>60.00–62</b>
<b>Ameisensäure</b>		
Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve Tomatenketchup	<b>26.11.03–15</b> 52.01.01–15
<b>Amine, biogene</b>		
HPLC (Referenzverfahren)	Fische	<b>10.00–5</b>
	Fischerzeugnisse	11.00–4
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–4

<b>Amine, primäre, aromatische</b>			
Photometrisches Verfahren	Prüflebensmittel		00.00–6
<b>Aminosäuren</b>			
Aminosäurenanalysator	Aminosäuregemische		49.07–1
	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)		49.07–2
<b>Aminosäuren, frei vorliegend</b>			
Gaschromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–64
	Speisewürze		52.02–2
<b>Amitraz</b>			
GC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–58
<b>Ammoniak</b>			
Photometrisches Verfahren	Milch		01.00–93
<b>Ammoniumchlorid</b>			
Destillation und titrimetrische Bestimmung	Lakritzerzeugnisse		43.08–2
<b>Ammonium-Stickstoff</b>			
Photometrisches und maßanalytisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–13
<b>Anabolica</b>			
GC	Fleisch		06.00–33
<b>Anaerobier, sulfitreduzierende, sporenbildende</b>			
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.00–4
<b>Analyse, enzymatische</b>			
Allgemeine Hinweise	Lebensmittel (allgemein)		00.00–23
<b>Androstenon</b>			
GC/MS	Fleisch, Fleischerzeugnisse		06.00–49
<b>Angkak</b>			
DC (Nachweis)	Wurstwaren		08.00–51
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren		08.00–50
<b>Anilin</b>			
GC	Natriumcyclamat		57.22.01–1
<b>Anisakidae L3-Larven</b>			
Künstliche Verdauung	Fisch		10.00–17/2
	Fischerzeugnisse		11.00–11/2
UV-Pressverfahren	Fisch		10.00–17/1
	Fischerzeugnisse		11.00–11/1
<b>Anisidinzahl</b>			
Photometrisches Verfahren	Fette und Öle		13.00–15
<b>Annattogetheralt</b>			
Photometrisches Verfahren	Käse		03.00–37
HPLC	Käse		03.00–38
<b>Anteile, lösliche</b>			
Lösung mit Weinsäure	Bentonit		57.13.14–1
Trocknung und Veraschung	Talkum		57.25.05–1
<b>Anthelmintika</b>			
HPLC (Routineverfahren)	Leber		06.00–52(V)
<b>Antibiotika-Rückstände</b>			
HPLC-MS/MS	Fleisch		06.00–66
	Honig		40.00–17
Polypeptid-Antibiotika-Rückstände	Muskel		06.00–67
<b>Antiinfektiva</b>			
Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch		01.00–11
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
TTC-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch		01.00–62

<b>Antioxidationsmittel</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–11</b>
	Trockensuppe	14.02–1
	Chips	24.07.01–1
	Kaugummi	43.15–1
	Marzipan	43.16–1
<b>Apramycin</b>		
HPLC-MSIMS	Niere	<b>06.00–62</b>
<b>Aromastoffe</b>		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–145</b>
<b>Aromastoffe/Enantiomerenverhältnis</b>		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–106</b>
<b>Arsen</b>		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–19/6</b>
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.11–2</b>
GFAAS-Hydridtechnik	Meeresfrüchte	<b>12.00–6</b>
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–19/1</b>
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–135</b>
	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–168</b>
<b>Arsen, anorganisches</b>		
AAS-Hydridtechnik	Algen	<b>25.06–1</b>
	getrocknete Algen	26.30–1
	Reis	<b>15.06–2</b>
<b>Arsenobetain</b>		
Headspace-GC	Fische	<b>10.00–7</b>
	Fischerzeugnisse	11.00–5
	Krusten-, Schalen-, Weichtiere	12.00–5
<b>Asche</b>		
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	<b>08.00–60</b>
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Veraschung 900 °C	Getreidemehl	<b>16.01–2</b>
	Getreideschrot	16.03–2
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseinate, Labcaseine	<b>02.09–12</b>
Veraschung 600 °C	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–13</b>
	Fleisch	<b>06.00–4</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–4
	Wurstwaren	08.00–4
	Honig	<b>40.00–4</b>
Veraschung 550 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–3</b>
	Feine Backwaren	18.00–4
	Gemüsesaft	26.26–5
	Fruchtsaft	<b>31.00–4</b>
	Gewürze	<b>53.00–4</b>
Veraschung 525 °C	Tee	<b>47.00–3</b>
Gesamtasche bei 525 °C	Milch	<b>01.00–77</b>
	Milchprodukte	02.00–27
	Käse	03.00–30
<b>Asche, gebundene</b>		
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseine	<b>02.09–11</b>
<b>Asche, säureunlösliche</b>		
Veraschung 550 °C	Gewürze	<b>53.00–4</b>
Veraschung 525 °C	Tee	<b>47.00–5</b>
<b>Asche, wasserlösliche und wasserunlösliche</b>		
Veraschung 525 °C	Tee	<b>47.00–8</b>
<b>Aschegehalt</b>		
Verbrennung	Getreide, Hülsenfrüchte	<b>15.00–7</b>
<b>Aschen-Gesamtalkalität</b>		
Titration	Gemüsesaft	26.26–16
	Fruchtsaft	<b>31.00–5</b>

<b>Ascorbylpalmitat (ACP)</b>			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
<b>Aspartam</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–28</b>
	caffeinhaltige Brausen		<b>32.13–1</b>
	Tafelsüßen		<b>57.22.99–4</b>
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		<b>32.00–4</b>
<b>ASP-Toxin</b>			
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		<b>12.03/04–3</b>
<b>Auszug, wässriger</b>			
Wasser 50 °C	Gummen, Kautschuk, natürliche Harze, Polymeren		<b>57.22.99–1</b>
Wasser 37 °C	künstliche Harze		<b>57.12.02–1</b>
<b>Avermectine</b>			
HPLC	Milch		01.00–81(V)
	Muskulatur und Leber		<b>06.00–54(V)</b>
	Fisch		10.00–11(V)
<b>Azaspirosäuren</b>			
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		<b>12.03/04–4</b>
<b>Bacillus cereus</b>			
Koloniezählverfahren bei 30 °C	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–33</b>
Koloniezählverfahren bei 37 °C	Milch		<b>01.00–72</b>
	Milchprodukte		02.00–26
	Käse		03.00–29
	Butter		04.00–21
	Speiseeis		42.00–18
Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweis	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–108</b>
<b>BADGE/BADGE · 2 HCl</b>			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–51</b>
<b>Ballaststoffe (Gesamt)</b>			
Enzymatisch-gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–18</b>
	Getreidekleie		16.08–1
	Mischbrot		17.03–1
	Hülsenfrüchte		23.01–1
	Sprossgemüse		25.02–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–25
<b>Barium</b>			
ICP-OES	Mineralwasser		<b>59.11–28</b>
<b>BEFFE</b>			
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren		<b>08.00–60</b>
	Fleisch		06.00–64
	Fleischerzeugnisse		07.00–63
<b>Benz(a)anthracen</b>			
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–160</b>
<b>Benz(b)fluoranthren</b>			
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–160</b>
<b>Benzo(a)pyren</b>			
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–160</b>
HPLC	geräucherte Fleischerzeugnisse		<b>07.00–40</b>
RP-HPLC	Fette und Öle		<b>13.00–33</b>
<b>Benzoessäure</b>			
HPLC	fettarme Lebensmittel		<b>00.00–9</b>
	fettreiche Lebensmittel		<b>00.00–10</b>
	Lebensmittel (tierischen Ursprungs)		<b>00.00–162</b>
	Eiprodukte		<b>05.00–19</b>
	Limonadengrundstoff		32.16–1

<b>Benzol</b>			
	GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
	HS-GC-MS	Erfrischungsgetränke	32.00–5
		Getränke	
		Babynahrung auf Gemüsebasis	48.03–5
<b>Bernsteinsäure</b>			
	Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	05.00–2
<b>Besatz</b>			
		Weizen, Hartweizen und Roggen	15.01/02–4
<b>Bestandteile, flüchtige</b>			
	Trocknung 103 °C	Fette und Öle	13.00–16
<b>Bestandteile, polare</b>			
	Säulenchromatographie	Frittierfett	13.07.12–1
<b>Beta-Agonisten</b>			
	HPLC-MS/MS	Leber	06.00–71
<b>Betanin (E162)</b>			
	DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–52
	Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
<b>Biphenyle, polychlorierte (PCB)</b>			
	GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–12
	Allgemeines	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/1
	Bestimmungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/4
	Extraktionsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/2
	Reinigungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/3
<b>Blei</b>			
	AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
		organische Lebensmittelfarbstoffe	57.09–1
		natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
	Graphitofen-AAS	Fette und Öle	13.00–31
	Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135
		Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
<b>Bleichindex</b>			
	Spektrometrisches Verfahren	Palmöl	13.04–23
<b>17<math>\alpha</math>-Boldenon</b>			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>17<math>\beta</math>-Boldenon</b>			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>Bor</b>			
	ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
<b>Botulinum-Toxin</b>			
	Nachweis	Fleisch	06.00–26
		Fleischerzeugnisse	07.00–39
		Wurstwaren	08.00–31
<b>Brechungsindex</b>			
	Refraktometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–28
<b>Bromid (gesamt, anorganisch)</b>			
	GC	fettarme Lebensmittel	00.00–36/1
		fettarme Lebensmittel	00.00–36/2
<b>Buttersäure</b>			
	GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–13
		Fett aus Feinen Backwaren	18.00–15
<b>Buttersäure (als Methylester)</b>			
	GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–12
		Fett aus Feinen Backwaren	18.00–19

**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.**

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

**Carboxymethylcellulose**

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

**Carrageen**

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

**Casein**

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

**Catechine**

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

**β-Carotin**

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

**Cereulid**

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

**Chinolone**

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

**Chinoxalin**

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

<b>Chloramphenicol</b>		
ELISA	Milch	<b>01.00–68</b>
GC/MS	Muskel	<b>06.00–61</b>
	Milch	01.00–89
HPLC-MS/MS	Muskel	<b>06.00–60</b>
	Milch	01.00–88
<b>2-Chlorethanol</b>		
GC	Gewürze	<b>53.00–1</b>
<b>Chlorid</b>		
Potentiometrisches Verfahren	Butter	04.00–26
	Käse	<b>03.00–11</b>
		03.00–44
	Milch	<b>01.00–95</b>
	Milchprodukten	02.00–39
	Nahrungsergänzungsmittel (für Erwachsene)	51.00–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–32
Titration	Schmelzkäse	03.42–4
	Sauerkraut	<b>26.04–1</b>
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	<b>26.11.03–2</b>
	Tomatenketchup	52.01.01–2
	Speisesenf	<b>52.06–3</b>
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–6</b>
	Feine Backwaren	18.00–7
<b>Chlormequat</b>		
HPLC-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–75</b>
HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–76</b>
<b>Chlorogensäuren</b>		
HPLC	Rohkaffee, Röstkaffee, Kaffee-Extrakt	<b>46.00–2</b>
<b>Chlorophyll a und à (Thermische Abbauprodukte)</b>		
HPLC	pflanzliche Fette und Öle	<b>13.03/04–3</b>
<b>Chlorpropandiol (MCPD)</b>		
GC/MS	pflanzliche Öle	<b>13.04–8/2</b> <b>13.04–8/4</b>
<b>Cholesterin</b>		
Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–17</b>
GC	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–16</b>
	Mayonnaise und eigelhaltige Salatmayonnaise	<b>20.01–13</b>
	Wurstwaren	<b>08.00–57</b>
	cholesterinarme, stärkefreie Lebensmittel	<b>00.00–140/1</b>
GC nach enzymatischem Stärkeabbau	stärkehaltige Lebensmittel	<b>18.00–17</b>
	Teigwaren	22.02/04–3
	cholesterinarme, stärkehaltige Lebensmittel	<b>00.00–140/2</b>
<b>Chrom</b>		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–19/3</b>
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.11–3</b>
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–19/1</b>
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–168</b>
<b>Chromatographische Prüfung</b>		
Papierchromatographie	Betanin (E 162)	<b>57.09.08–1</b>
	Karmin (E 120)	<b>57.09.21–1</b>
Säulenchromatographie	E 160b Annatto, Bixin und Norbixin	<b>57.09.04–1</b>
	Carotin (E 160)	<b>57.09.12–1</b>
<b>Chrysen</b>		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–160</b>
<b>Ciprofloxacin</b>		
HPLC	Milch	<b>01.00–69(V)</b>

<b>Citrinin</b>			
HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–186</b>
<b>Citronensäure</b> (Citrat)			
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		<b>07.00–13</b>
	Wurstwaren		08.00–15
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve		<b>26.11.03–5</b>
	Gemüsesaft		26.26–12
	Fruchtsaft		<b>31.00–14</b>
	Tomatenketchup		52.01.01–5
	Milch und Milcherzeugnisse		<b>01.00–86</b>
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		<b>32.00–6</b>
<b>Clostridien, sulfitreduzierende</b>			
Plattengussverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch		<b>06.00–39</b>
	Fleischerzeugnisse		07.00–51
	Wurstwaren		08.00–43
<b><i>Clostridium botulinum</i></b>			
Nachweis	Fleisch		<b>06.00–26</b>
	Fleischerzeugnisse		07.00–39
	Wurstwaren		08.00–31
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>			
Koloniezählverfahren	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–57</b>
<b>Cobalt</b>			
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–168</b>
<b>Coffein</b>			
HPLC	Feine Backwaren		<b>18.00–16</b>
	Kakao		45.00–1
	Kaffee, Kaffee-Erzeugnisse		<b>46.00–3</b>
	Tee		<b>47.00–6</b>
	Tee-Extrakte		<b>47.05–1</b>
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke		<b>47.08–1/2</b>
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke		<b>47.08–1/1</b>
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		<b>32.00–6</b>
<b><i>Cronobacter</i> spp.</b>			
	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–166</b>
<b>Cryptosporidium</b>			
Zählung	Blattgemüse		<b>25.01–1</b>
	Beeren		29.00–10
<b>Cumarin</b>			
HPLC-DAD, LC-MS/MS	Zimthaltige Lebensmittel		<b>00.00–134</b>
	Zimt		53.03.02–1
<b>Cyanursäure</b>			
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–163
<b>Cyclohexansulfamidsäure</b>			
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		<b>32.00–4</b>
<b>Cyclohexylamin</b>			
GC	Natriumcyclamat		<b>57.22.01–1</b>
<b>Daminozid</b>			
GC	Äpfel, Apfelprodukte		<b>29.00–7</b>
<b>Deoxynivalenol</b>			
HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion	Getreide und Getreideerzeugnisse		<b>15.00–9</b>
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis		48.02–4
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–185</b>
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)		<b>00.00–172</b>
	Weizen		<b>15.01–9</b>
	Weizenmehl		16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen		18.00–25

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

LC-MS/MS	Weizen	15.01–9
	Weizenmehl	16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25
<b>Dextrine</b>		
Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)	57.05.01–3
<b>Dextroseäquivalent</b>		
Lane-Eynon-Methode	Zucker	39.00–8(EG)
<b>1,2- und 1,3-Diacylglycerole</b>		
GC nach Silylierung	Fette und Öle	13.00–44
<b>Diastase-Aktivität</b>		
Photometrisches Verfahren	Honig	40.00–1
<b>3,5-Dichloranilin (Vinclozolin-Metabolit)</b>		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
<b>Dichlormethan</b>		
Headspace-Gaschromatographie	Rohkaffee entcoffeiniert	46.01–4
<b>Dichte</b>		
Aräometer-Verfahren	Milch	01.00–28
	Buttermilch (Hitzeserum)	02.04–1
Aräometer-Verfahren (Referenzverfahren)	Milch, wärmebehandelt	01.02–10(EG)
<b>Dichte, relative</b>		
Biegeschwinger-Verfahren	Bier, Bierwürze	36.00–3a
Pyknometer-Verfahren	Gemüsesaft	26.26–3
	Fruchtsaft	31.00–1
	Bier, Bierwürze	36.00–3
<b>Dickungsmittel, natürliche</b>		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
<b>Dicyclohexylamin</b>		
GC		
<b>Dienestrol</b>		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>Diethylstilbestrol</b>		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>Diglyceride</b>		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
<b>Dihydrostreptomycin</b>		
HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
<b>2,4-Dimethylanilin (Amitraz-Metabolit)</b>		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
<b>1,1-Dimethylhydrazin</b>		
GC	Äpfel, Apfelprodukte	29.00–7
<b>Dithiocarbamate</b>		
GC	fettarme Lebensmittel	00.00–49/2
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel	00.00–49/1
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel	00.00–35
	fettarme Lebensmittel	00.00–49/3
<b>DNA</b>		
Extraktion	Lecithin (Soja)	57.06.01–3
Präparation	Honig	40.00–14
	Maisstärke	16.04.03–1
<b>DNA-Sequenz, Aprikose</b>		
Real-time PCR	Marzipan-Rohmassen	43.16–2
<b>DNA-Sequenz, Cashew</b>		
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–175
<b>DNA-Sequenz, Erdnuss</b>		
Real-time PCR	Schokolade	44.00–11
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–169
		00.00–175

<b>DNA-Sequenz, Fisch</b>		
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–167</b>
<b>DNA-Sequenz, Haselnuss</b>		
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–175</b>
	Schokolade	<b>44.00–8</b>
<b>DNA-Sequenz, Kammuschel</b>		
Real-time PCR	Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–6</b>
<b>DNA-Sequenz, Lupine</b>		
PCR-Nachweis	Brühwurst	<b>08.00–58(V)</b>
Multiplex real-time PCR	Feine Backwaren	<b>18.00–22</b>
	Soßenpulver	14.02–5
<b>DNA-Sequenz, Mandel</b>		
Real-time PCR	Feine Backwaren	<b>18.00–20</b>
		<b>18.00–22</b>
	Marzipan-Rohmassen	<b>43.16–2</b>
	Soßenpulver	14.02–3
		14.02–5
<b>DNA-Sequenz, Paranuss</b>		
Real-time PCR	Feine Backwaren	<b>18.00–21</b>
		<b>18.00–22</b>
	Soßenpulver	14.02–4
		14.02–5
<b>DNA-Sequenzen, Pferd</b>		
PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse	Fleischerzeugnisse	<b>06.26/27–2</b>
<b>DNA-Sequenz, Reh</b>		
Real-time PCR	Fleisch, Fleischerzeugnisse	<b>06.00–69</b>
<b>DNA-Sequenz, Säugetiere und Geflügel</b>		
NGS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–184</b>
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–170</b>
<b>DNA-Sequenz, Säugetiere und Vögel</b>		
DNA-Barcoding	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–173</b>
<b>DNA-Sequenz, Sellerie</b>		
Real-time PCR	Brühwurst	<b>08.00–56</b>
<b>DNA-Sequenz, Sesam</b>		
Real-time PCR	Feine Backwaren	<b>18.00–19</b>
		<b>18.00–22</b>
	Soßenpulver	14.02–2
		14.02–5
<b>DNA-Sequenz, Walnuss</b>		
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–175</b>
<b>Dodecylgallat (DG)</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–11</b>
<b>Domoinsäure</b>		
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–3</b>
	Fisch	10.00–13
<b>DSP-Toxine</b>		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–4</b>
RP-HPLC-MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–2</b>
<b>Dulcin</b>		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	<b>32.00–4</b>
<b>D-Milchsäure (D-Lactat)</b>		
Reflektometrisches Verfahren	Milch	<b>01.00–26/2</b>
	Milchprodukte	02.00–16/2
Enzymatisches Verfahren	Milch	<b>00.00–26/1</b>

**Eisen**

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

**Eiweiß**

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

**Eiweiß (Protein)**

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

**Elemente**

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

**Enrofloxacin**

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

***Enterobacteriaceae***

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

***Enterococcus faecalis/faecium***

Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–32
	Fleischerzeugnisse	07.00–46
	Wurstwaren	08.00–35

**Erdalkalien**

Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat	57.20.09–1
------------	-------------------------	------------

**Erdnuss-Kontaminationen**

ELISA (Mikrotiterplattensystem)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–69
---------------------------------	--------------------------	----------

**Ergotalkaloide**

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

**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 Koloniezählverfahren mit Membranfiltern (Referenzverfahren)	Fleisch	<b>06.00–36</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–50
	Wurstwaren	08.00–42
Fluoreszenzoptisches Verfahren und coliforme Keime	Milch	<b>01.00–54</b>
	Milchprodukte	02.00–22
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–10
	Käse	03.00–22
	Butter	04.00–18
	Speiseeis	42.00–15
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–23
Identifizierungsreaktionen	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–21</b>
Membran-Agar-Verfahren	Speiseeis	<b>42.00–11</b>
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.00–1</b>
Verfahren mit flüssigem Nährmedium	Milch	<b>01.00–25</b>
	Milchprodukte	02.00–15
	Käse	03.00–15
	Butter	04.00–15
	Lactose	39.05.02–6
	Speiseeis	42.00–10
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–20

**Escherichia coli, kommensal**

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

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

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

**Escherichia coli O157**

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

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

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

**Escherichia coli (VTEC)**

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

**Essigsäure (Acetat)**

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

**Estragol**

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

**Ethanol**

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

**Etephon**

Headspace-GC	pflanzliche Lebensmittel	<b>00.00–47</b>
--------------	--------------------------	-----------------

**Ethoxyquin (EMQ)**

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

<b>Ethylcarbamat</b>		
<b>GC-MS</b>	Steinobstbrände, Obstbrände und andere Spirituose	<b>37.00–2</b>
<b>Ethylenoxid</b>		
GC	Gewürze	<b>53.00–1</b>
<b>Extrahieren</b>		
Soxhlet-Verfahren	Polyethylenwachsoxidate	<b>57.12.10–1</b>
<b>Extraktanteil, wasserlöslicher</b>		
Trocknung 103 °C	Röstkaffee	<b>46.02–2</b>
<b>Fallzahl</b>		
nach Hagberg-Perten	Weizen und Roggen	<b>15.01/02–3</b>
<b>Fäkalstreptokokken</b>		
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.00–2</b>
<b>Farbstoffe</b>		
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	<b>08.00–50</b>
<b>Farbstoffe, wasserlösliche</b>		
DC (Nachweis)	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve Tomatenketchup	<b>26.11.03–14</b> <b>52.01.01–14</b>
<b>Festanteil</b>		
gepulste magnetische Kernresonanz	Fette und Öle	
Direktes Verfahren		<b>13.00–9/1</b>
Indirektes Verfahren		<b>13.00–9/2</b>
<b>Fett</b>		
Berechnung	Butter	<b>04.00–24/3</b>
Butyrometrisches Verfahren (Allgemeine Anleitung)	Milch	<b>01.00–74/1</b>
Butyrometrisches Verfahren (Produktspezifische Anforderungen)	Milch	<b>01.00–74/2</b>
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch	<b>01.01–8</b>
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch	<b>01.00–78</b>
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	<b>08.00–60</b>
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Röse-Gottlieb-Verfahren (Gravimetrisches Verfahren)	Milch	<b>01.00–9</b>
	entrahmte Milch, Molke, Buttermilch	<b>01.00–38</b>
	Milch, wärmebehandelt	<b>01.02–6(EG)</b>
	Milchprodukte	02.00–7
	Sahne	<b>02.05–2</b>
	Kondensmilcherzeugnisse	<b>02.06–3(EG)</b>
		<b>02.06–12</b>
	Milchpulver	<b>02.06–4(EG)</b>
	Trockenmilcherzeugnisse	<b>02.07–15</b>
	Molkenkäse	<b>03.33–1</b>
	Speiseeis	<b>42.00–13</b>
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	<b>48.01–27</b>
Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren	Käse	<b>03.00–42</b>
	Schmelzkäse	03.42–2
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–15
Soxhlet-Verfahren	Butter	04.00–22
	Margarine	<b>13.05–3</b>
	Halbfettmargarine	13.06–3
	Mischfette	13.08–1
	Getreideerzeugnisse	<b>16.00–5</b>
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–4
	Feine Backwaren	18.00–5
Soxhlet-Verfahren	Teigwaren	22.00–3
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	<b>20.01/02–5</b>
	Schokolade	<b>44.00–4</b>
	Speisesenf	52.06–2

<b>Fett (Fortsetzung)</b>			
Weibull-Verfahren	Milch		<b>01.00–20</b>
	Milchprodukte		02.00–11
	Käse		03.00–10
	Speiseeis		42.00–19
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–31
Weibull-Stoldt-Verfahren	Fleisch		<b>06.00–6</b>
	Fleischerzeugnisse		07.00–6
	Wurstwaren		08.00–6
<b>Fett/Reinheit</b>			
GC (Triglyceride)	Milch		<b>01.00–87</b>
	Milchprodukte		02.00–33
	Butterfett		04.04–2
	Speiseeis		42.00–17
<b>Fett/Rohfett/Gesamtfett</b>			
Extraktionsverfahren nach Randall	Getreide und Getreideerzeugnisse		<b>15.00–8</b>
<b>Fett in Trockenmasse</b>			
Zuverlässigkeit	Käse		<b>03.00–26</b>
	Schmelzkäse		03.42–7
<b>Fettsäuren</b>			
Destillation	Fette und Öle		<b>13.00–2</b>
<b>Fettsäuren, freie</b>			
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle		<b>13.00–24</b>
<b>Fettsäuremethylester</b>			
GC	Fette und Öle		<b>13.00–26</b>
Herstellung	Fette und Öle		<b>13.00–27</b>
			<b>13.00–27/2</b>
Herstellung mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)	Fette und Öle		<b>13.00–27/3</b>
<b>Fettsäurezusammensetzung</b>			
DC und GC	Fette und Öle		<b>13.00–29</b>
<b>trans-Fettsäure-Isomere</b>			
GC	pflanzliche Fette und Öle		<b>13.03/04–2</b>
<b>Feuchtegehalt</b>			
Nahinfrarot-Spektroskopie	Weizen		<b>15.01–8</b>
	Gerste		15.03–2
Referenzverfahren	Getreide und Getreideerzeugnisse		<b>15.00–6</b>
Trocknung 130 bis 133 °C			<b>16.02–2</b>
<b>Feuchtgluten</b>			
Manuelle Methode	Weizen		<b>15.01–4</b>
Mechanisches Verfahren	Weizen und Weizenmehl		<b>15.01–5</b>
<b>Feuchtigkeit</b>			
Trocknung 103 °C	Fette und Öle		<b>13.00–16</b>
Trocknung 130 bis 133 °C	Getreidemehl		<b>16.01–1</b>
	Getreideschrot		16.03–1
<b>Florfenicol</b>			
HPLC-MS/MS	Muskel		<b>06.00–60</b>
	Milch		<b>01.00–88</b>
<b>Florfenicolamin</b>			
HPLC-MS/MS	Muskel		<b>06.00–60</b>
	Milch		<b>01.00–88</b>
<b>Fluorid</b>			
Verfahren mit ionenselektiver/sensitiver Elektrode und potentiometrisches Verfahren	Tee		<b>47.03–1</b>
	diätetische Lebensmittel		<b>49.00–7</b>
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		<b>59.11–18</b>
<b>Folat</b>			
Mikrobiologisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–87</b>
<b>Formolzahl</b>			
Titration	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve		<b>26.11.03–12</b>
	Gemüsesaft		26.26–8
	Fruchtsaft		<b>31.00–8</b>
	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
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6

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

HPLC mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung	Mais	15.05–3
LC-MS/MS	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis	48.02–5
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–185
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172

**Furan**

Headspace-GC/MS	Kaffee	46.00-4
-----------------	--------	---------

**Galactose**

Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–17
	Milchprodukte	02.00–9
	Fleischerzeugnisse	07.00–23
	Wurstwaren	08.00–24

**Gefrierpunkt**

Thermistor-Kryoskop-Verfahren	Milch	01.00–29
-------------------------------	-------	----------

**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
Proteinverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–120
Qualitative, nukleinsäurebasierte Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–118

**Gentechnische Veränderung**

Multiplex real-time PCR, <i>AgroBorder</i> - und <i>P-CsVMV-pat</i> -Sequenzen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–176
PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–31
	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
	Papaya	29.00–9
PCR/real-time PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–176
Real-time PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–31
Real-time PCR, Event-EO-1 $\alpha$ -Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–182
Real-time PCR, <i>cryIA-T-nos</i> -Nachweisverfahren	Reis	15.06–1
Real-time PCR, <i>cry1Ab/Ac</i> - und P-ubi – <i>cry</i> -Screening	Reis	15.06–3
Real-time PCR, quantitative Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–105
Real-time PCR, <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

Gentechnische Veränderung (Fortsetzung)		
Real-time PCR, <i>P-nos</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–141
Real-time PCR, <i>P-nos-nptII</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–142
Real-time PCR, <i>pFMV</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–148
Triplex real-time PCR, <i>CTP2-CP4-EPSPS</i> -, <i>pat</i> - und <i>bar</i> -Sequenzen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–154
<b>Gesamt-Phenolgehalt</b>		
Colorimetrisches Verfahren	Tee	13.00–31
<b>Gesamtsterin</b>		
Enzymatisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–41
<b>Giardia</b>		
Zählung	Blattgemüse	25.01–1
	Beeren	29.00–10
<b>Gliadin</b>		
Gegenstromelektrophorese	Lebensmittel (allgemein)	00.00–30
<b>Gliafaserprotein, saures</b>		
Enzymimmunologischer Nachweis	Fleisch	06.00–53
	Fleischerzeugnisse	07.00–58
	Wurstwaren	08.00–54
<b>D-Gluconsäure (D-Gluconat)</b>		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–63
	Milchprodukte	02.00–25
	Käse	03.00–28
	Fleischerzeugnisse	07.00–16
	Wurstwaren	08.00–18
<b>Glucose</b>		
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–12
	Käse	03.00–12
	Eier, Eiprodukte	05.00–10
	Fleischerzeugnisse	07.00–22
	Wurstwaren	08.00–23
	Gemüsesaft	26.26–11
	Fruchtsaft	31.00–12
	Speiseeis	42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–1
HPLC	Honig	40.00–7
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
<b>Glucose (Stärke)</b>		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–33 07.00–33a
<b>Glutaminsäure</b>		
HPLC-Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–59
<b>L-Glutaminsäure (L-Glutamat)</b>		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–17
	Wurstwaren	08.00–19
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–9
	Tomatenketchup	52.01.01–9
<b>Gluten</b>		
ELISA (Mindestanforderungen)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–179
Feuchtgluten; manuelle Methode	Weizen; Weizenmehl	15.01–4
Feuchtgluten + Glutenindex; mechanisches Verfahren		15.01–5
Trockengluten; Ofentrocknungsverfahren		15.01–6
<b>Glycerin</b>		
Enzymatisches Verfahren	Honig	40.00–13
<b>2-Glycerylmonopalminat</b>		
Kapillargaschromatographie nach Silylierung	Olivenöl und Oliventresteröl	13.04.01–1

<b>Glycidol</b>			
GC/MS	pflanzliche Öle	13.04–8/2	13.04–8/4
<b>Glycyrrhizin</b>			
HPLC	Lakritzerzeugnisse	43.08–1	
<b>Glykolat</b>			
Photometrisches Verfahren	Carboxymethylcellulose (E 466)	57.05.04–1	
<b>Gummi arabicum</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13	
<b>Guar</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13	
<b>Halogenessigsäuren</b>			
GC	Bier	36.00–10	
<b>Halogenkohlenwasserstoffe, niedrigsiedende</b>			
GC	Milch	01.00–35	
	Hühnereier	05.01–1	
	Speiseöle	13.04–1	
<b>Härte</b>			
Mechanische Messung	Butter	04.00–14	
<b>Harnstoff</b>			
Photometrisches Verfahren	Fleisch	06.00–14	
	Fleischerzeugnisse	07.00–19	
	Wurstwaren	08.00–21	
	Milch	01.00–93	
<b>Haselnuss-Protein</b>			
Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme	40.06.04–1	
ELISA (Mikrotiterplatten)	Schokolade und Schokoladenwaren	44.00–7	
<b>Hefen</b>			
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch	01.00–37	01.00–96
	Milchprodukte	02.00–10	02.00–40
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–7	
	Frischkäse	03.23–1	
	Käsezubereitungen	03.34–1	
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–7	
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–15	48.01–33
<b>Hemmstoffe</b>			
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	
<b>Hepatitis A-Virus</b>			
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	
<b>Hepatitis E-Virus</b>			
Real-time RT-PCR	Wurstwaren	08.00–63	
	Leber vom Schwein	06.17.01–1	
<b>Hesperidin</b>			
HPLC	Gemüsesaft	26.26–20	
	Fruchtsaft	31.00–19	

<b>Hexan</b>			
	GC	Fette und Öle	13.00–14
<b>Hexestrol</b>			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>Histamin</b>			
	Fluorimetrisches Verfahren (Routineverfahren)	Fische Fischerzeugnisse Krusten-, Schalen- und Weichtiere	10.00–1 11.00–1 12.00–1
<b>Hydrogencarbonat</b>			
	Titration	Mineralwasser	59.11–29
<i>para</i> - <b>Hydroxybenzoesäureethylester</b>			
	HPLC	fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel	00.00–9 00.00–10
<i>para</i> - <b>Hydroxybenzoesäuremethylester</b>			
	HPLC	fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel	00.00–9 00.00–10
<i>para</i> - <b>Hydroxybenzoesäurepropylester</b>			
	HPLC	fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel	00.00–9 00.00–10
<b>3-Hydroxybuttersäure</b>			
	GC	Feine Backwaren aus Biskuitmasse Eierteigwaren	18.02–1 22.02/04–2
<b>D-3-Hydroxybuttersäure</b>			
	Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	05.00–2
<b>Hydroxymethylfurfural</b>			
	HPLC	Honig	40.00–10/3
	<sup>1</sup> 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
<b>Hydroxyprolin</b>			
	Photometrisches Verfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–8 07.00–8 08.00–8
<b>Hygienestatus</b>			
	ATP-Messung, Biolumineszenz	Lebensmittel (allgemein)	00.00–131
<b>Indol</b>			
	HPLC	Krebstiere, Krebstiererzeugnisse	12.01–2
<b>Inulin</b>			
	Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–94
<b>D-Isocitronensäure</b>			
	Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–9 31.00–9
<b>Isomalt</b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
<b>Isomaltulose</b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–143
<b>Isotopenverteilung</b>			
	<sup>14</sup> C-Flüssigszintillationszählung	Ethanol	34.11–1
	<sup>2</sup> H-NMR-Analyse Essigsäure	Essig	52.04–4/1
	<sup>13</sup> C-IRMS-Analyse Essigsäure	Essig	52.04–4/2
	<sup>18</sup> O-IRMS-Analyse Wasser	Weinessig	52.04–4/3
<b>Jod</b>			
	ICP/MS	Lebensmittel (allgemein) natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	00.00–93 59.11–4

<b>Jodfarbzahl</b>			
Farbskala	Lösemittel, Weichmacher, Harze, Harzlösungen, Öle und Fettsäuren natürliche Hartparaffine	<b>57.12–2</b>  25.07–5	
<b>Jodzahl</b>			
Titration	Fette und Öle	<b>13.00–10</b>	
<b>Johannisbrotkernmehl</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–13</b>	
<b>Kakaobutter-Äquivalente</b>			
HR-GC (Nachweis)	Kakaobutter Schokolade	<b>13.03.06–1</b> 44.00–9	
HR-GC (Quantifizierung)	Kakaobutter Schokolade	<b>13.03.06–2</b> 44.00–10	
<b>Kalibrierung</b>			
	Pflanzenschutzmittelrückstände und organische Kontaminanten	<b>00.00–137</b>	
<b>Kalium</b>			
AAS	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–10 <b>31.00–10</b>	
AAS und Flammenphotometrie	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	<b>26.11.03–10a</b>	
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein) Mineralwasser	<b>00.00–144</b> <b>59.11–28</b>	
<b>Kanamycin</b>			
HPLC-MS/MS	Niere	<b>06.00–62</b>	
<b>Karaya-Gummi</b>			
Nachweis mit Salzsäure	Traganth (E 413)	<b>57.05.13–1</b>	
<b>Karminsäure (E120)</b>			
DC (Nachweis)	Wurstwaren	<b>08.00–51</b>	
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	<b>08.00–50</b>	
<b>Keime, coliforme</b>			
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.00–1</b>	
Verfahren mit festem Nährboden	Milch Milchprodukte Käse Butter Lactose Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	<b>01.00–3</b> 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	<b>01.00–2</b> 02.00–2 03.00–2 04.00–2 39.05.02–2 42.00–6 48.01–8	
<b>Keimzahl (bei 30 °C)</b>			
Ausstrichverfahren	Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	<b>42.00–3</b> 48.01–14	
Gussplattenverfahren	Lebensmittel (allgemein) Milch Milch Milchprodukte Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	<b>00.00–88/1</b> <b>01.00–00</b> 01.00–5 02.00–5 03.42–1 <b>42.00–2</b> 48.01–13	
Spatelverfahren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–88/1</b>	
<b>Keimzahl</b>			
Durchflusszytometrische Zählung	Rohmilch	<b>01.01–7</b>	
Fluoreszenzmikroskopische Zählung	Rohmilch	<b>01.01–6</b>	

**Keimzahl, aerobe (bei 30 °C)**

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

**Kochsalz (Natriumchlorid)**

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

**Kohlenhydrate (freie und gesamt)**

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

**Kohlenhydrate (reduzierende)**

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

**Kohlenmonoxid**

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

**Kollagenabbauprodukte**

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

**Koloniezahl**

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

**Konservierungsstoffe**

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

**Konventionelle volumenbezogene Masse**

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

**Korngröße**

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

**Kortikosteroid-Rückstände**

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

**Kupfer**

AAS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–19/2</b>
	Fette und Öle	<b>13.00–11</b>
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–19/1</b>
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–168</b>
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–144</b>

**Lactit**

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

 **$\beta$ -Laktoglobulin**

HPLC	Milch	<b>01.00–65</b>
------	-------	-----------------

**Lactose**

Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–17
	lactosefreie Milch	01.00–90
	Milchprodukte	02.00–9
	lactosefreie Milchprodukte	02.00–37
	Fleischerzeugnisse	07.00–23
	Wurstwaren	08.00–24
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–7
	Feine Backwaren	18.00–8
	Schokolade	44.00–6
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–4
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–4
HPAEC-PAD	Rohmilch	01.01–8
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Lebensmittel (lactosearm/-frei)	00.00–174
	Milch	01.00–78

**Lactulose**

Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–31
-------------------------	-------	----------

**Lebensmittelallergene**

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

**Lebensmittelfarbstoffe**

DC und Spektralphotometrie (Nachweis)	oberflächenbehandelte Räucherwaren	07.00–10
	oberflächenbehandelte Brühwürste und Räucherwaren	08.00–12

**Leitfähigkeit, elektrische**

Widerstandsmessung	Honig	40.00–5
--------------------	-------	---------

**Lincosamide**

HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
LC-MS/MS	Niere	06.00–57(V)
	Milch	01.00–84(V)

**Lipide**

Heißextraktion	Eier, Eiprodukte	05.00–14
----------------	------------------	----------

**Lipopolysaccharide**

Limulus-Mikrotiter-Test	Milch	01.02–1
	Flüssigei, Eiprodukte	05.00–3
Limulus-Röhrchentest	Milch	01.02–2

**Listeria monocytogenes**

Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–32
NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183
PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–95(V)
Real-time PCR-Verfahren	Käse	03.00–40
Zählung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–22

**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	26.11.03–13
	Tomatenketchup	52.01.01–13

**Magnesium**

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

**Makrolide**

HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
LC-MS/MS	Niere	06.00–57(V)
	Milch	01.00–84(V)

**Maltit**

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

**Maltose**

Enzymatisches Verfahren	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–2
HPLC	Honig	40.00–7

**Mangan**

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
	Mineralwasser	59.11–28

**Mannit**

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

**Masseverlust**

Trocknung 103 °C	Zucker	39.00–1(EG)
	gemahlener Röstkaffee	46.02–6
	Tee	47.00–1
Trocknung bei 105 °C	Rohkaffee	46.01–3
Vakuum-Trockenschrank-Verfahren bei 70 °C	Kaffee-Extrakt	46.03–8
Trocknung bei 95 °C	Kaffee-Extrakt	46.03–9

**Melamin**

LC-MS/MS	Lebensmittel	00.00–163
----------	--------------	-----------

**Mepiquat**

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

**4-Methoxy-2,6-di-tert-butylphenol (di-BHA)**

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

**Methylboldenon**

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

**16-O-Methylcafestol**

HPLC	Röstkaffee	46.02–4
------	------------	---------

**N-Methylcarbammat**

HPLC	Gemüse	25.00–4
	Frischobst	29.00–6
HPLC mit Reinigung auf einer Kieselgur-Säule	Lebensmittel (fettarm)	00.00–156/2

**17 $\alpha$ -Methyltestosteron**

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

**Mikrobielle Transglutaminase**

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

**Mikrobiologische Untersuchungen**

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

**Mikroorganismen**

Allgemeine Anforderungen und Begriffe zum Nachweis mit real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–139
Allgemeine Anforderungen und Leitfaden zur Typisierung und genomischen Charakterisierung mit Gesamtgenomsequenzierung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–188
Anforderungen an Probenvorbereitung für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–109

Mikroorganismen (Fortsetzung)		
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
<b>Mikroorganismen, säurebildende und nichtsäurebildende</b>		
Gussverfahren	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–7
<b>Milcheiweiß, aufgeschlossenes</b>		
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	07.00–43
	Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	08.00–10
<b>Milchsäure (Lactat)</b>		
GC	Feine Backwaren aus Biskuitmasse	18.02–1
	Eierteigwaren	22.02/04–2
Kolorimetrisches Verfahren	Milchpulver	02.06–6(EG)
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
<b>D-Milchsäure (D-Lactat)</b>		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–26
	Milchprodukte	02.00–16
	Fleischerzeugnisse	07.00–15
	Wurstwaren	08.00–17
<b>L-Milchsäure (L-Lactat)</b>		
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
<b>Milchsäurebakterien</b>		
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–35
	Fleischerzeugnisse	07.00–49
	Wurstwaren	08.00–41
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–10
<b>Mineralöl-Kohlenwasserstoffe</b>		
Gesättigte (MOSH) und aromatische (MOAH)	Pflanzliche Öle	13.04–7
Online HPLC-GC-FID	Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle	
<b>Molkenprotein</b>		
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
	Milcheiweißergezeugnisse	02.09–8
	Speisequark	03.23–3

Molkenprotein (Fortsetzung)			
Polarographisches Verfahren	Milch		<b>01.00–40</b>
	Milchprodukte		02.00–19
	Käse		03.00–18
<b>Molybdän</b>			
AAS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–19/3</b>
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–19/1</b>
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–168</b>
<b>3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)</b>			
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–104</b>
	Speisewürzen (Sojasaucen)		<b>52.02–1</b>
<b>Monoglyceride</b>			
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle		<b>13.00–24</b>
<b>Monoacylglycerine, Diacylglycerine, Triacylglycerine und Glycerine</b>			
HPSEC	Fette und Öle		<b>13.00–35</b>
<b>Muskelfleisch</b>			
Präparativ-gravimetrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse (Gulasch(-Konserven))		07.00–47
<b>Muskelrocksubstanz</b>			
Auskochverfahren	Corned Beef		07.03/05–1
<b>Mykotoxine</b>			
<b>T-2- und HT-2-Toxin</b>			
HPLC-MS/MS nach Reinigung an einer Festphase	Hafer und Hafererzeugnisse		<b>15.04–1</b>
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–185</b>
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)		<b>00.00–172</b>
	Weizen		<b>15.01–9</b>
	Weizenmehl		16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen		18.00–25
<b>Nährmedien</b>			
Vorbereitung, Herstellung, Leistungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–161</b>
<b>Naringin</b>			
HPLC	Gemüsesaft		26.26–20
	Fruchtsaft		<b>31.00–19</b>
<b>Natamycin</b>			
Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren	Käserinde		03.00–41/1
HPLC	Käse, Käserinde, Schmelzkäse		03.00–41/2
<b>Natrium</b>			
AAS	Gemüsesaft		26.26–10
	Fruchtsaft		<b>31.00–10</b>
AAS/AES	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen		<b>17.00–17</b>
AAS/AES/ICP-OES	Fleischerzeugnisse		<b>07.00–56</b>
	Wurstwaren		08.00–49
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–144</b>
	Mineralwasser		<b>59.11–28</b>
<b>Natriumalginat</b>			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–13</b>
<b>Natriumchlorid</b>			
Potentiometrisches Verfahren	Salzeiprodukte		<b>05.02–2</b>
	Margarine		<b>13.05–4</b>
	Halbfettmargarine		13.06–4
	Fleischerzeugnisse		<b>07.00–5/1</b>
	Wurstwaren		08.00–5/1
Titration	Butter		<b>04.00–10</b>
	Mayonnaise, emulgierte Soßen		<b>20.01/02–4</b>
Titration (Endpunkt nach Volhard)	Fleischerzeugnisse		<b>07.00–5/2</b>
	Wurstwaren		08.00–5/2

<b>Natriumcyclamat</b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–29</b>
	Flüssigtafelsüße	<b>57.22.99–5</b>
Titration	Süßstofftabletten	<b>57.22.99–1</b>
<b>Neohesperidin-Dihydrochalcon</b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–44</b>
	Joghurtherzeugnisse	02.02–5
	Fruchtsaftgetränke	32.00–3
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	<b>32.00–4</b>
<b>Neomycin</b>		
HPLC-MS/MS	Niere	<b>06.00–62</b>
<b>Neotam</b>		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	<b>32.00–4</b>
<b>Niacin</b>		
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	<b>32.00–6</b>
<b>Nickel</b>		
AAS	Fette und Öle	<b>13.00–11</b>
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafel- wasser	<b>59.11–3</b>
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–168</b>
<b>Nitrat</b>		
Durchflußverfahren nach Cadmiumreduktion	Frischgemüse	25.00–2
	Gemüseerzeugnisse	<b>26.00–2</b>
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch	<b>01.00–79/3</b>
	Milchprodukte	02.00–30
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–19
	Käse	03.00–33
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–29
Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch	<b>01.00–79/1</b>
	Milchprodukte	02.00–32
	Magermilchpulver	02.07–17
	Molkenpulver	02.08–3
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–10
	Käse	03.00–32
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	<b>02.00–29</b>
	Käse	03.00–35
	Wurstwaren	<b>08.00–14</b>
	Gemüsesäfte	<b>26.26–2</b>
	Gemüsebrei für Säuglinge und Kleinkinder	<b>48.03–1</b>
HPLC und IC	Frischgemüse	25.00–2
	Gemüseerzeugnisse	<b>26.00–1</b>
	Obst-/Gemüsesaft für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–4
	Gemüsebrei, Komplettmahlzeit für Säuglinge und Kleinkinder	<b>48.03–3</b>
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–61</b>
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–12</b>
Probenahmeverfahren	Frischgemüse	25.00–3
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–60</b>
Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch	<b>01.00–79/2</b>
	Milchprodukte	02.00–31
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
	Käse	03.00–34
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–28
Xylenol-Verfahren	Milch	<b>01.00–36</b>
	Milchprodukte	02.00–18
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
	Käse	03.00–16

**Nitrit**

Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch	<b>01.00–79/3</b>
	Milchprodukte	02.00–30
Cadmiumreduktion und Spektrometrie	Trockenmilcherzeugnisse	02.00–19
	Käse	03.00–33
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–29
	entrahmte Milch	<b>01.00–79/1</b>
	Milchprodukte	02.00–32
	Magermilchpulver	02.07–17
	Molkenpulver	02.08–3
	Milcheiweißzeugnisse	02.09–10
	Käse	03.00–32
	Enzymatisches Verfahren	Käse
Ionenchromatographisches Verfahren	Wurstwaren	<b>08.00–14</b>
	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–61</b>
Kaliumpermanganat-Jodidverfahren	Nitritpökelsalz	<b>56.01.04–1</b>
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–12</b>
	Mineralwasser	<b>59.11–27</b>
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–60</b>
	Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch
	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	<b>59.11–22</b>
---------------------------	---	-----------------

**Nitroimidazole**

HPLC-MS/MS	Muskel, Plasma	<b>06.00–63</b>
------------	----------------	-----------------

**Nitrosamine**

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

**Nivalenol**

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

**Nordihydroguajaretsäure (NDGA)**

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

**Noroviren**

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

**17 $\alpha$ -Nortestosteron**

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

**17 $\beta$ -Nortestosteron**

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

**NSAID**

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

**Ochratoxin A**

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

**Octylgallat (OG)**

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

**Okadasäure**

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

**Öl, ätherisches**

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

**Organoquecksilber-Verbindungen**

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

**Organozinn-Verbindungen**

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

**Oxidationsstabilität**

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

**Papain**

ELISA (Routineverfahren)	Bier	<b>36.00–7</b>
--------------------------	------	----------------

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

HPLC	Muscheltiere und Muschelerzeugnisse	<b>12.03/04–1</b>
------	-------------------------------------	-------------------

**Paromomycin (Paromycin, Aminositidin)**

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

**Patulin**

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

**Pectenotoxine**

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

**Pektin**

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

**Penicilline**

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

**Peroxidzahl**

Iodometrische Titration	Fette und Öle	<b>13.00–37</b>
	Fette und Öle	<b>13.00–40</b>

**Pestizide**

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

**Pflanzenschutzmittelrückstände**

Einzelmethoden (Nachweis und Bestimmung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–16
Multimethode (Bestimmung), LC-MS(/MS)	pflanzliche Öle	<b>13.04–5</b>
Multimethoden (Nachweis und Bestimmung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–15
Multimethode GC oder LC-MS/MS	Lebensmittel (pflanzlich)	<b>00.00–155/1</b> <b>00.00–155/2</b> <b>00.00–155/3</b>
GC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–34</b>
GC-MS oder LC-MS/MS nach Acetonitril- Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–115</b>
HPLC	Trinkwasser	<b>59.00–6</b>
HPLC mit Reinigung durch Festphasenextraktion	Lebensmittel (fettarm)	<b>00.00–101</b>
HPLC mit Reinigung durch Gelpermeationschromatographie	Lebensmittel (fettarm)	<b>00.00–102</b>
HPLC mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	Lebensmittel (fettarm)	<b>00.00–103</b>
HPLC und Tandem-Massenspektrometrie	Wasser	<b>00.00–136</b>
LC-MS/MS nach Methanolextraktion und Aufreinigung an Diatomeenerde	Lebensmittel (pflanzlich)	<b>00.00–113</b>
LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/ Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE	Lebensmittel (tierische)	<b>L 00.00–164</b>
Precursor-Ionen (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–114</b>
Retentionszeiten (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–73</b>
Stoffverteilung (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–37</b>
<b>Phomopsin A</b>		
HPLC-MS/MS	Lupinensamen Lupinenerzeugnisse	<b>23.01–4</b> 23.09–1
<b>Phosphataseaktivität</b>		
Aschaffenburg- und Mullen-Verfahren	Milchpulver	<b>02.06–8(EG)</b>
Enzymatisches Verfahren	Milch	<b>01.00–32</b>
Fluorimetrisches Verfahren	Käse Milch Milchprodukte	<b>03.00–36</b> <b>01.00–82</b> 02.00–34
Modifiziertes Sanders- und Sagar-Verfahren	Milch Buttermilch Milchpulver Buttermilchpulver Molkenpulver Molken	01.00–12 02.04–2 <b>02.06–7(EG)</b> 02.07–3 02.07–4 02.08–1
<b>Phosphate, kondensierte</b>		
DC (Nachweis)	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	<b>06.00–15</b> 07.00–20 08.00–22
<b>Phosphatidwert</b>		
Photometrisches Verfahren	Milch Joghurtherzeugnisse Buttermilcherzeugnisse Sahneerzeugnisse Trockenmilcherzeugnisse Käse	<b>01.00–41</b> 02.02–1 02.04–3 02.05–3 02.07–9 03.00–19

**Phosphor**

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

**Phosphor, säurelöslicher**

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

**Phosphorverbindungen**

Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.11–25</b>
---------------------------	---	-----------------

**pH-Wert**

Elektrometrisches Verfahren	Caseine, Caseinate	<b>02.09–14</b>	
	Butterserum	<b>04.00–13</b>	
	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–11</b>	
	Fleisch	<b>06.00–2</b>	
	Fleischerzeugnisse	07.00–2	
	Wurstwaren	08.00–2	
	Margarine	<b>13.06–5</b>	
	Halbfettmargarine	13.06–5	
	Elektrometrisches Verfahren	Mayonnaise, emulgierte Soßen	<b>20.01/02–1</b>
		Sauerkraut, Sauerkonserven	<b>26.04–3</b>
Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve		<b>26.11.03–3</b>	
Gemüsesaft		<b>26.26–4</b>	
Fruchtsaft		<b>31.00–2</b>	
Elektrometrisches Verfahren	Bier	<b>36.00–2</b>	
	Röstkaffee	<b>46.02–3</b>	
	Kaffee-Extrakt	<b>46.03–4</b>	
	Tomatenketchup	52.01.01–3	
Essig	52.04–1		

**Piperin**

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

**Polarisation**

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

**Pollenhäufigkeit, relative**

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

**Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe**

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

**Probenahme**

Allgemeine Hinweise	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.11–1</b>
Probenahme-Technik	Milch, wärmebehandelt	<b>01.02–4(EG)</b>
	Dauermilcherzeugnisse	<b>02.06–9(EG) bis 11(EG)</b>
	Milchpulver	<b>02.06–9(EG) 02.06–11(EG)</b>

Probenahme (Fortsetzung)		
Probenahme-Technik	Caseine, Caseinate	<b>02.09–7(EG)</b>
	Fette und Öle	<b>13.00–8</b>
	Getreide und Getreideerzeugnisse	<b>15.00–4</b>
	Getreide, statische Partien	<b>15.00–5</b>
	Gewürze, würzende Zutaten	<b>53.00–9</b>
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.00</b>
	Primärproduktion	<b>00.00–153</b>
Probenahme (Leitfaden)	Milch und Milchprodukte	<b>01.00–43</b>
Leitfaden	Honig	<b>40.00–15</b>
Virale Lebensmittelinfektionen	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–146</b>
<b>Probenahmeplan</b>		
Kontrolle des Quecksilbergehaltes	Fische	<b>10.00–2</b>
<b>Probenahmeverfahren</b>		
Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)	<b>00.00–64(EG)</b>
Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)	<b>00.00–77 (EG)</b>
Kontrolle der Maximum Residue Levels für Pestizidrückstände	Lebensmittel (bestimmte)	<b>00.00–7 (EG)</b>
Nitratbestimmung	Frischgemüse	<b>25.00–3</b>
Mikrobiologische Untersuchung	Fleisch (Schlachtierkörper)	<b>06.00–59</b>
<b>Probenvorbereitung</b>		
Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)	<b>00.00–78 (EG)</b>
Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)	<b>00.00–65(EG)</b>
Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Nasshomogenisierung)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–111/1</b>
Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Verfahren zur Zerkleinerung und Homogenisierung ohne Wasserzusatz)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–111/2</b>
Chemische Untersuchung	Kondensmilcherzeugnisse, Milchpulver	<b>02.06–E(EG)</b>
	Fette und Öle	<b>13.00–7</b>
	Fleisch	<b>06.00–1</b>
	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–1</b>
	Wurstwaren	<b>08.00–1</b>
	Zucker	<b>39.00–E(EG)</b>
	Schokoladenwaren	<b>44.00–2</b>
	Kaffee-Extrakte, Zichorien-Extrakte	<b>46.03–E(EG)</b>
	Tee	<b>47.00–2</b>
Chemische Untersuchung auf Elementspuren	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–19/E</b>
Mikrobiologische Untersuchung	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–54</b>
	Lebensmittel (bestimmte)	<b>00.00–89</b>
	Milch	<b>01.00–1</b>
	Milchprodukte	<b>02.00–1</b>
	Proben aus Primärproduktion	<b>00.00–152</b>
	Trockenmilcherzeugnisse	<b>02.07–1</b>
	Käse	<b>03.00–1</b>
	Butter	<b>04.00–1</b>
	Fisch	<b>10.00–10</b>
	Fischerzeugnisse	<b>11.00–8</b>
	Fleisch	<b>06.00–16</b>
Mikrobiologische Untersuchung	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–28</b>
	Wurstwaren	<b>08.00–36</b>
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	<b>20.01–3</b>
	Lactose	<b>39.05.02–1</b>
	Speiseeis	<b>42.00–1</b>
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	<b>48.01–6</b>
Physikalische und chemische Prüfung	Käse	<b>03.00–43</b>
Zubereitung Kaffeegetränk	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse	<b>46.00–1</b>

<b>Prolin</b>		
Photometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–7
	Fruchtsaft	<b>31.00–7</b>
	Honig	<b>40.00–3</b>
<b>Propionsäure</b>		
GC und HPLC	Brot	<b>17.00–14</b>
	Feine Backwaren	18.00–11
<b>Propylenglykolalginat</b>		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–13</b>
<b>Propylgallat (PG)</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–11</b>
<b>Proteine</b>		
Berechnung	Milch	<b>01.00–10</b>
Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony (Nachweis)	Fleischerzeugnisse	<b>07.00–35</b>
	Wurstwaren	08.00–27
Dumas-Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteig	<b>17.00–18</b>
	Feine Backwaren	18.00–18
	Teigwaren	22.00–2
Immunchemischer Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–8</b>
Immunologischer Nachweis (Routineverfahren)	Brot	17.00–9
	Bier	<b>36.00–1</b>
	Schokolade	<b>44.00–1</b>
	glutenfreie Backwaren	49.05.02–1
	Süßwaren	43.00–1
Kjeldahl	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–15</b>
	Fleisch	<b>06.00–7</b>
Kjeldahl	Fleischerzeugnisse	07.00–7
	Getreide	15.00–3
	Hülsenfrüchte	23.01–2
	Wurstwaren	08.00–7
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–15</b>
	Feine Backwaren	18.00–13
	Teigwaren	22.00–1
	Caseine, Caseinate	02.09–5
Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)	<b>57.05.01–2</b>
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	<b>08.00–60</b>
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
	Weizen	<b>15.01–8</b>
	Gerste	15.03–2
<b>Proteine (in Lösungen)</b>		
Biuret-Methode	Fleisch	<b>06.00–23</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–36
	Wurstwaren	08.00–28
<b>Proteine (Rohfruchtproteine)</b>		
ELISA	Bier	<b>36.00–11</b>
<b>Pseudomonaden</b>		
Oberflächenverfahren	Fleisch	<b>06.00–43</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–53
	Wurstwaren	08.00–46
<b><i>Pseudomonas aeruginosa</i></b>		
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.00–3</b>
<b>PSP-Toxine</b>		
HPLC-FID	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	<b>12.03/04–1</b>
<b>Psychrotrophe Mikroorganismen</b>		
Koloniezählverfahren bei 6,5 °C	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–178</b>
<b>Pymetrozin</b>		
HPLC	pflanzliche Lebensmittel	<b>00.00–74 (V)</b>

**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
----	---------------	----------

**Roggen (*Secale cereale*)**

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

**Rotaviren**

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

**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	Flüssigtafel Süße	57.22.99–5
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen	57.22.99–2

**Saccharin-Natrium**

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

**Saccharose**

Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–12	
	Käse	03.00–12	
	Eier, Eiprodukte	05.00–10	
	Fleischerzeugnisse	07.00–24	
	Wurstwaren	08.00–25	
	Gemüsesaft	26.26–17	
	Fruchtsaft	31.00–13	
	Speiseeis	42.00–5	
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3	
	HPLC	Honig	40.00–7
	<sup>1</sup> 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
------------------------------	-------	---------

<b>Säure, schweflige</b>			
Titration	Essig		<b>52.04–3</b>
<b>Säuren, flüchtige</b>			
Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven		<b>26.04–5</b>
Titration	Tomatenketchup		<b>52.01.01–7</b>
<b>Säuren, fremde</b>			
Aciditätsvergleich	Kohlendioxid (E 290)		<b>57.24.02–1</b>
<b>Säuren, titrierbare</b>			
Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven		<b>26.04–4</b>
	Gemüsesaft		26.26–15
	Fruchtsaft		<b>31.00–3</b>
	Essig		52.04–2
<b>Säuregrad</b>			
Potentiometrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen		<b>17.00–2</b>
	Röstkaffee		<b>46.02–3</b>
	Kaffee-Extrakt		<b>46.03–4</b>
Soxhlet-Henkel	Milch		<b>01.00–7</b>
	flüssige Milchprodukte		02.00–6
<b>Säurezahl</b>			
Titration und Potentiometrisches Verfahren	Fette und Öle		<b>13.00–5</b>
<b>Salmonellen</b>			
Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–20a</b>
Fluoreszenzimmunoassay	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–66</b>
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–67</b>
Immunoassay	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–129</b>
Nachweis	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–20</b>
	Milch		01.00–13
	Milchprodukte		02.00–8
	Käse		03.00–7
	Butter		04.00–11
Nachweis	Eier, Eiprodukte		05.00–9
	Fleisch		06.00–11
	Fleischerzeugnisse		07.00–11
	Wurstwaren		08.00–13
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen		20.01–9
	Lactose		39.05.02–5
	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse		42.00–4
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–16
NGS	Lebensmittel (Isolate)		<b>00.00–183</b>
Polymerase-Kettenreaktion	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–52</b>
Real-time PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		<b>00.00–98</b>
<b>Salzsäureunlösliches (Sand)</b>			
Veraschung 550 °C	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve		<b>26.11.03–6</b>
	Tomatenketchup		52.01.01–6
<b>Schimmelpilze</b>			
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch		<b>01.00–37</b>
			<b>01.00–96</b>
	Milchprodukte		02.00–10
			02.00–40
	Trockenmilcherzeugnisse		02.07–7
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
			48.01–33

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

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

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

**Shigella spp.**

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

**Sichtbarer Bodensatz**

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

**Silber**

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

**Sitosterin**

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

**Soja**

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

**Sojaprotein**

Enzymimmunologisches Verfahren	Fleisch	06.00–56
	Fleischerzeugnisse	07.00–62

**Sorbinsäure**

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

**Sorbit**

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

**D-Sorbit**

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

**Spectinomycin**

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

**Stanozolol**

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

**Stärke**

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

**Stammwürze**

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

**Staphylokokken-Enterotoxine**

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

**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	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
	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

Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) (Fortsetzung)		
Epifluoreszenz-Filtertechnik (Screeningverfahren)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–80
GC/MS	fetthaltige Lebensmittel	00.00–39
	fetthaltige Lebensmittel	00.00–40
	Käse (Camembert)	03.00–24
	Fleisch	06.00–37
	Frischobst	29.00–4
Mikrobiol. LAL/GNB-Screeningverfahren	Geflügelfleisch	06.00–55
Photostimulierte Lumineszenz (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–82
Thermolumineszenz-Messung (Nachweis)	silikathaltige Lebensmittel	00.00–43
	Shrimps	12.01.02–1
	Frischobst	29.00–3
	Gewürze, Gewürzmischungen	53.00–2
<b><i>Streptococcus agalactiae</i></b>		
Routineverfahren (Nachweis)	Rohmilch	01.01–2
<b>Streptomycin</b>		
HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
<b>Streptomycin/Dihydrostreptomycin</b>		
ELISA	Milch	01.00–70
<b>Strontium</b>		
ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
<b>Sucralose</b>		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–126
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
<b>Sulfat</b>		
Veraschung	Gemüsesaft	26.26–14
	Fruchtsaft	31.00–17
<b>Sulfatasche</b>		
Veraschung 525 °C	Zucker	39.00–9(EG)
<b>Sulfat-Ionen</b>		
Komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–24
<b>Sulfit</b>		
Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–46/2
	Frischobst	29.00–2
	Obstprodukte	30.00–1
	Bier	36.00–8
Monier-Williams-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–46/1
<b>Sulfonamide</b>		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
<b>Tannin</b>		
Nachweis mit Eisenchlorid	Gummi arabicum (E 414)	57.05.07–1
<b>Taurin</b>		
<sup>1</sup> H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
<b>Temperatur</b>		
Ambulante Messung	gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–5
Probenahme	tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–26(EG)
Temperaturmessung	tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–27(EG)
<b>17<math>\alpha</math>-Testosteron</b>		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>17<math>\beta</math>-Testosteron</b>		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>Tetracycline</b>		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
<b><math>\Delta^9</math>-Tetrahydrocannabinol (THC)</b>		
GC/MS	Hanföl	13.04.19–1
	hanfhaltige, teeähnliche Erzeugnisse	47.00–9
<b>Thallium</b>		
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168

<b>Theobromin</b>		
HPLC	Feine Backwaren	<b>18.00–16</b>
	Kakao	45.00–1
	Tee-Extrakte	<b>47.05–1</b>
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke	<b>47.08–1/2</b>
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke	<b>47.08–1/1</b>
<b>Thiamphenicol</b>		
HPLC-MS/MS	Muskel	<b>06.00–60</b>
	Milch	<b>01.00–88</b>
<b>Thiram</b>		
HPLC	pflanzliche Lebensmittel	<b>00.00–60</b>
<b>Thiuramdisulfide</b>		
GC	fettarme Lebensmittel	<b>00.00–49/2</b>
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel	<b>00.00–49/1</b>
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel	<b>00.00–35</b>
	fettarme Lebensmittel	<b>00.00–49/3</b>
<b>Tierart</b>		
Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)	Fleisch	<b>06.00–47</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–55
	Wurstwaren	08.00–48
Isoelektrische Fokussierung (Nachweis)	Milch	<b>01.00–39</b>
	Milchprodukte	02.00–20
	Käse	03.00–20
	Käse	<b>03.52–1(EG)</b>
	erhitztes Muskelfleisch	<b>06.00–29</b>
	natives Muskelfleisch	<b>06.00–17</b>
	Fische	<b>11.00–6</b>
Kapillargaschromatographie (Nachweis)	Fleisch	<b>06.00–12</b>
	Fleischerzeugnisse	07.00–44
	Wurstwaren	08.00–33
PCR (Multiplex real-time PCR)	Wurstwaren	<b>08.00–61</b>
		<b>08.00–62</b>
		<b>08.00–68</b>
PCR	Fische	<b>10.00–12</b>
	Fischerzeugnisse	<b>11.00–7</b>
		11.00–9
	Krebstiere	<b>12.01–3</b>
Standard-Elektrophorese (Nachweis)	natives Muskelfleisch	<b>06.00–27</b>
<b>Tocopherole</b>		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–11</b>
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–62</b>
	Speisefette, Speiseöle	<b>13.03/04–1</b>
	diätetische Lebensmittel	<b>49.00–5</b>
	Fette und Öle	<b>13.00–30</b>
<b>Tocotrienole</b>		
HPLC	Speisefette, Speiseöle	<b>13.03/04–1</b>
	diätetische Lebensmittel	<b>49.00–5</b>
	Fette und Öle	<b>13.00–30</b>
<b>Toluol</b>		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–24</b>
<b>o-Toluolsulfonamid</b>		
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin	<b>57.22.02–1</b>
<b>p-Toluolsulfonamid</b>		
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin	<b>57.22.02–1</b>
<b>Tragant</b>		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–13</b>
<b>Transmissionsgrad</b>		
Photometrisches Verfahren	Honig	<b>40.00–18</b>

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

**Trockensubstanz**

Gravimetrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	<b>26.11.03–1a</b>
	Gemüsesaft	26.26–19
	Fruchtsaft	<b>31.00–18</b>
	Tomatenketchup	52.01.01–1

**Trockensubstanz, lösliche**

Refraktometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–18
	Fruchtsaft	<b>31.00–16</b>

**Trocknungsverlust**

Trocknung 103 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	<b>17.00–1</b>
	Feine Backwaren	18.00–12
Seesandmethode	spezielle Feine Backwaren	<b>18.00–23</b>

**Tryptophan**

Aminosäurenanalysator, HPLC	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)	<b>49.07–3</b>
-----------------------------	---	----------------

**Turanose**

HPLC	Honig	<b>40.00–7</b>
------	-------	----------------

**Ultraviolett-Absorption**

Photometrisches Verfahren	Fette und Öle	<b>13.00–25</b>
---------------------------	---------------	-----------------

**Untersuchung**

Allgemeine Bestimmungen	Milch	<b>01.00–42(EG)</b>
	Milch, wärmebehandelt	<b>01.02–3(EG)</b>
	Eier, Eiprodukte	<b>05.00–4</b>
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	<b>20.01–2</b>
	diätetische Lebensmittel	49.00
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.00</b>
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.11–1</b>
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	<b>59.00</b>
Allgemeine Hinweise (chemisch-physikalisch)	Tee	<b>47.00–2</b>
Allgemeine Hinweise (mikrobiologisch)	Fette und Öle	<b>13.00–7</b>
Mahlen der Probe		
Probenvorbereitung		

**Unverseifbare Bestandteile**

Diethylether-Extraktion	Fette und Öle	<b>13.00–20</b>
Hexan-Extraktion	Fette und Öle	<b>13.00–19</b>

**Uran**

ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–168</b>
-----------------------------	--------------------------	------------------

**Verseifungszahl**

Titration	Fette und Öle	<b>13.00–18</b>
-----------	---------------	-----------------

**Verunreinigung, flüchtige organische**

GC/MS	Fette und Öle	<b>13.04-4</b>
-------	---------------	----------------

**Verunreinigungen, unlösliche**

Trocknung 103 °C	Fette und Öle	<b>13.00–3</b>
------------------	---------------	----------------

**Verunreinigungen, unlösliche  
(anorganischer Anteil)**

Veraschung 550 °C	Fette und Öle	<b>13.00–4</b>
-------------------	---------------	----------------

**Vinclozolin**

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

**Viskosität**

Ubbelohde-Viskosimeter	mikrokristalline Wachse	<b>57.12.15–1</b>
------------------------	-------------------------	-------------------

**Vitamin A**

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

**Vitamin B<sub>1</sub>**

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–83</b>
------	--------------------------	-----------------

**Vitamin B<sub>2</sub>**

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	<b>00.00–84</b>
------	--------------------------	-----------------

<b>Vitamin B<sub>6</sub></b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–97
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–130
<b>Vitamin C</b>			
	HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–171
<b>Vitamin D</b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein) diätetische Lebensmittel	00.00–61 49.00–1
<b>Vitamin D<sub>2</sub> und Vitamin D<sub>3</sub></b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–61
<b>Vitamin E</b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein) Fette und Öle	00.00–62 13.00–30
<b>Vitamin K<sub>1</sub></b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–86
<b>Wachsgehalt</b>			
	Kapillarsäulen-Gaschromatographie	Olivenöl und Oliventresteröle	13.04.01–2
<b>Wasser</b>			
	ISO 1442 und ISO 937	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–3(EG)
	Karl-Fischer-Titration	Milchfett-Erzeugnisse Lactose Fette und Öle Röstkaffee Kaffee-Extrakt	02.15–1 02.17–1 13.00–39 46.02–1 46.03–5
	Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren Fleisch Fleischerzeugnisse	08.00–60 06.00–64 07.00–63
	Refraktometrisches Verfahren	Honig	40.00–2/1-2
	Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchpulver	02.07–20
	Trocknung 102 °C	Milchpulver Butter	02.06–2(EG) 04.00–25/1
	Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Caseine, Caseinate Butter	02.09–13 04.00–24/1
	Trocknung 103 °C	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–3 07.00–3 08.00–3
	Trocknung 105 °C	Margarine Halbfettmargarine	13.05–1 13.06–1
	Zuverlässigkeit	Käsemasse, fettfrei	03.00–25
<b>Wasser (Fremdwasser)</b>			
	ISO 1442 und ISO 1443	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–4(EG)
<b>Wasserabsorption</b>			
	Filtration	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–1
<b>Wasseraufnahme</b>			
	Differenzwägung	Hähne, Hühner und Hähnchen (Schlachtkörper)	06.35–1(EG)
<b>Wasserextrakt</b>			
	Trocknung 103 °C	Tee	47.00–4
<b>Wasserverlust</b>			
	Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–2(EG)
<b>Wasserunlösliche Stoffe</b>			
	gravimetrisch	Honig	40.00–16
	Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–2(EG)

<b>Wasserverteilung</b>			
	Indikatorpapier-Verfahren	Butter	04.00–9
<b>Wirkungswert</b>			
	Kjeldahl-Verfahren	Bentonit	57.13.14–2
<b>Weizen (<i>Triticum L.</i>)</b>			
	Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–66
<b>Xanthan</b>			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
<b>Xylit</b>			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
<b>Xylool-Isomeren</b>			
	GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
<b><i>Yersinia enterocolitica</i></b>			
	Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–90
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–180
<b><i>Yersinia pseudotuberculosis</i></b>			
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–180
<b>Yessotoxine</b>			
	LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
<b><math>\alpha</math>-Zearalanol (Zeranol)</b>			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b><math>\beta</math>-Zearalanol (Taleranol)</b>			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>Zearalanon</b>			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b><math>\alpha</math>-Zearalenol</b>			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b><math>\beta</math>-Zearalenol</b>			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
<b>Zearalenon</b>			
	HPLC mit 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 (allgemein)	00.00–185
		Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172
		Weizen	15.01–9
		Weizenmehl	16.01–11
		Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25
<b>Zellzahl, somatische</b>			
	Fluoreszenzoptische Zählung	Rohmilch	01.01–1
	Mikroskopische Zählung	Rohmilch	01.01–3
<b>Zink</b>			
	AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
	Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
	ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	0.00–144
<b>Zinn</b>			
	Graphitrohr- und Flammen-AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-127
	ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-128

**Zucker**

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

**Zucker, reduzierende**

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

**Zucker (vor und nach Inversion)**

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

**Zuckeralkohole**

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

**Zusammensetzung, gewebliche**

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