

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

Acesulfam-K

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

Acidität

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

Acidität, freie

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

Acrylamid

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

Acrylnitril, monomeres

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

L-Äpfelsäure (L-Malat)

Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–13
	Fruchtsaft	31.00–15

Aflatoxin (B₁, B₂, G₁, G₂)

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

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

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

Asche		
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Veraschung 900 °C	Getreidemehl	16.01–2
	Getreideschrot	16.03–2
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseinate, Labcaseine	02.09–3
Veraschung 600 °C	Eier, Eiprodukte	05.00–13
	Fleisch	06.00–4
	Fleischerzeugnisse	07.00–4
	Wurstwaren	08.00–4
	Honig	40.00–4
Veraschung 550 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–3
	Feine Backwaren	18.00–4
	Gemüsesaft	26.26–5
	Fruchtsaft	31.00–4
	Gewürze	53.00–4
Veraschung 525 °C	Tee	47.00–3
Gesamtasche bei 525 °C	Milch	01.00–77
	Milchprodukte	02.00–27
	Käse	03.00–30
Asche, gebundene		
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseine	02.09–2
Asche, säureunlösliche		
Veraschung 550 °C	Gewürze	53.00–4
Veraschung 525 °C	Tee	47.00–5
Asche, wasserlösliche und wasserunlösliche		
Veraschung 525 °C	Tee	47.00–8
Aschegehalt		
Verbrennung	Getreide, Hülsenfrüchte	15.00–7
Aschen-Gesamtalkalität		
Titration	Gemüsesaft	26.26–16
	Fruchtsaft	31.00–5
Ascorbylpalmitat (ACP)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Aspartam		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–28
	coffeinhaltige Brausen	32.13–1
	Tafelsüßen	57.22.99–4
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
ASP-Toxin		
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–3
Auszug, wässriger		
Wasser 50 °C	Gummen, Kautschuk, natürliche Harze, Polymeren	57.22.99–1
Wasser 37 °C	künstliche Harze	57.12.02–1
Avermectine		
HPLC	Milch	01.00–81(V)
	Muskulatur und Leber	06.00–54(V)
	Fisch	10.00–11(V)
Azapirosäuren		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
Bacillus cereus		
Koloniezählverfahren bei 30 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–33
Koloniezählverfahren bei 37 °C	Milch	01.00–72
	Milchprodukte	02.00–26
	Käse	03.00–29
	Butter	04.00–21
	Speiseeis	42.00–18

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

Blei (Fortsetzung)		
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135
Bleichindex		
Spektrometrisches Verfahren	Palmöl	13.04–23
Botulinum-Toxin		
Nachweis	Fleisch	06.00–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–39
	Wurstwaren	08.00–31
Bor		
ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
Brechungsindex		
Refraktometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–28
Bromid (gesamt, anorganisch)		
GC	fettarme Lebensmittel	00.00–36/1
	fettarme Lebensmittel	00.00–36/2
Buttersäure		
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–13
	Fett aus Feinen Backwaren	18.00–15
Buttersäure (als Methylester)		
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–12
	Fett aus Feinen Backwaren	18.00–19
Buttersorte		
Neuronale Netzwerkanalyse	Butter	04.00–23
tert-Butylhydrochinon (TBHQ)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Butylhydroxyanisol (BHA)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Butylhydroxytoluol (BHT)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
β-Blocker		
HPLC-MS/MS	Niere Rind	06.03.02–1
	Niere Schwein	06.17.02–1
Cadmium		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Direkt-Graphitofen-AAS	Fette und Öle	13.00–22
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135
Calcium		
AAS	Gemüsesaft	26.26–10
	Fruchtsaft	31.00–10
AAS und komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–14
ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
Campylobacter spp.		
PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–96(V)
Nachweis mit biochem. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–107
real-time PCR-Verfahren	Hackfleisch	06.32–1
Carazolol		
HPLC	Gewebe von Schweinen	06.15–4
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

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

Chinolone

HPLC	Fleisch	06.00–51
	Milch	01.00–80
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85

Chloramphenicol

ELISA	Milch	01.00–68
GC	Milch	01.00–55
	Muskelfleisch	06.00–38
GC (Schnellmethode)	Milch	01.00–56
GC/MS	Muskel	06.00–61
	Milch	01.00–89
HPLC-MS/MS	Muskel	06.00–60
	Milch	01.00–88
RIA	Milch (Rohmilch)	01.01–4

2-Chlorethanol

GC	Fleisch	06.00–34
	Gewürze	53.00–1

Chlormequat

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

Chlorid

Potentiometrisches Verfahren	Käse	03.00–11
	Schmelzkäse	03.42–4
	Sauerkraut	26.04–1
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–2 05.00–16
	Tomatenketchup	52.01.01–2
	Speisesenf	52.06–3
Titration	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–6
	Feine Backwaren	18.00–7

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

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

Chlorogensäuren

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

Chlorpropandiol (MCPD)

GL/MS	pflanzliche Öle	13.04–8
-------	-----------------	----------------

Cholesterin

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

Chrom		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
Chromatographische Prüfung		
Papierchromatographie	Betanin (E 162)	57.09.08–1
	Karmin (E 120)	57.09.21–1
Säulenchromatographie	E 160b Annatto, Bixin und Norbixin	57.09.04–1
	Carotin (E 160)	57.09.12–1
Chrysen		
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
Ciprofloxacin		
HPLC	Milch	01.00–69(V)
	Fleisch	06.00–45(V)
Citronensäure (Citrat)		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–13
	Wurstwaren	08.00–15
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–5
	Gemüsesaft	26.26–12
	Fruchtsaft	31.00–14
	Tomatenketchup	52.01.01–5
	Milch und Milcherzeugnisse	01.00–86
Clostridien, sulfitreduzierende		
Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–39
	Fleischerzeugnisse	07.00–51
	Wurstwaren	08.00–43
<i>Clostridium botulinum</i>		
Nachweis	Fleisch	06.00–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–39
	Wurstwaren	08.00–31
<i>Clostridium perfringens</i>		
Koloniezählverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–57
Coffein		
HPLC	Feine Backwaren	18.00–16
	Kakao	45.00–1
	Kaffee, Kaffee-Erzeugnisse	46.00–3
	Tee	47.00–6
	Tee-Extrakte	47.05–1
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/2
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/1
<i>Cronobacter spp.</i>	Lebensmittel (allgemein)	00.00–166
Cryptosporidium		
Zählung	Blattgemüse	25.01–1
	Beeren	29.00–10
Cumarin		
HPLC-DAD, LC-MS/MS	Zimthaltige Lebensmittel	00.00–134
	Zimt	53.03.02–1
Cyanursäure		
LC-MS/MS	Lebensmittel	00.00–163
Cyclohexansulfamidsäure		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Cyclohexylamin		
GC	Natriumcyclamat	57.22.01–1
Daminozid		
GC	Äpfel, Apfelprodukte	29.00–7
Dapson		
HPLC	Milch	01.00–71(V)
Deoxynivalenol		
HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–9
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	48.02–4

Dextrine			
	Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)	57.05.01–3
Dextroseäquivalent			
	Lane-Eynon-Methode	Zucker	39.00–8(EG)
1,2- und 1,3-Diacylglycerole			
	GC nach Silylierung	Fette und Öle	13.00–44
Diastase-Aktivität			
	Photometrisches Verfahren	Honig	40.00–1
3,5-Dichloranilin (Vinclozolin-Metabolit)			
	GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
Dichlormethan			
	Headspace-Gaschromatographie	Rohkaffee entcoffeiiniert	46.01–4
Dichte			
	Aräometer-Verfahren	Milch	01.00–28
		Buttermilch (Hitzeserum)	02.04–1
	Aräometer-Verfahren (Referenzverfahren)	Milch, wärmebehandelt	01.02–10(EG)
Dichte, relative			
	Biegeschwinger-Verfahren	Bier, Bierwürze	36.00–3a
	Pyknometer-Verfahren	Gemüsesaft	26.26–3
		Fruchtsaft	31.00–1
		Bier, Bierwürze	36.00–3
Dickungsmittel, natürliche			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Dicyclohexylamin			
	GC	Natriumcyclamat	57.22.01–1
Diglyceride			
	Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
Dihydrostreptomycin			
	HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
2,4-Dimethylanilin (Amitraz-Metabolit)			
	GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
1,1-Dimethylhydrazin			
	GC	Äpfel, Apfelprodukte	29.00–7
Dithiocarbamate			
	GC	fettarme Lebensmittel	00.00–49/2
	Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel	00.00–49/1
	Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel	00.00–35
		fettarme Lebensmittel	00.00–49/3
DNA			
	Extraktion	Lecithin (Soja)	57.06.01–3
	Präparation	Honig	40.00–14
		Maisstärke	16.04.03–1
DNA-Sequenz, Erdnuss			
	real-time PCR	Schokolade	44.00–11
		Lebensmittel	00.00–169
DNA-Sequenz, Fisch			
	real-time PCR	Lebensmittel	00.00–167
DNA-Sequenz, Kammuschel			
	real-time PCR	Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–6
DNA-Sequenz, Lupine			
	PCR-Nachweis	Brühwurst	08.00–58(V)
	real-time PCR (Multiplex)	Feine Backwaren	18.00–22
		Soßenpulver	14.02–5
DNA-Sequenz, Mandel			
	real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–20
			18.00–22
		Soßenpulver	14.02–3
			14.02–5
DNA-Sequenz, Paranuss			
	real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–21
			18.00–22
		Soßenpulver	14.02–4
			14.02–5

DNA-Sequenzen, Pferd PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse	Fleischerzeugnisse	06.26/27–2
DNA-Sequenz, Reh real-time PCR	Fleisch, Fleischerzeugnisse	06.00–69
DNA-Sequenz, Säugetiere und Geflügel real-time PCR	Lebensmittel	00.00–170
DNA-Sequenz, Sellerie real-time-PCR	Brühwurst	08.00–56
DNA-Sequenz, Sesam real-time-PCR	Feine Backwaren	18.00–19 18.00–22
	Soßenpulver	14.02–2 14.02–5
Dodecylgallat (DG) DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Domoinsäure RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse Fisch	12.03/04–3 10.00–13
DSP-Toxine LC-MS/MS-Verfahren RP-HPLC-MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4 12.03/04–2
Dulcin HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
D-Milchsäure (D-Lactat) Reflektometrisches Verfahren	Milch Milchprodukte Milch	01.00–26/2 02.00–16/2 00.00–26/1
Eisen AAS	Lebensmittel (allgemein) Fette und Öle	00.00–19/2 13.00–11
Druckaufschluss ICP-OES	Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Mineralwasser	00.00–19/1 00.00–144 59.11–28
Photometrisches Verfahren	diätetische Lebensmittel natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	9.00–2 59.11–17
Eiweiß Berechnung Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Milch, wärmebehandelt Rohmilch	01.02–9(EG) 01.01–8
Eiweiß (Protein) Kjeldahl-Verfahren	Margarine Halbfettmargarine Milch	13.05–6 13.06–6 01.00–78
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung		
Elemente Allgemeines Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/E 010.00–19/1
Enrofloxacin HPLC	Milch Fleisch	01.00–69(V) 06.00–45(V)
Enterobacteriaceae MPN-Technik Koloniezähltechnik Gußverfahren (Referenzverfahren)	Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Eier, Eiprodukte Mayonnaisen, emulgierten Soßen, kalte Fertigsoßen	00.00–133/1 00.00–133/2 05.00–5 20.01–6
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–24 07.00–37 08.00–29
Tropfplatten-Verfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–25 07.00–38 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
------------	-------------------------	-------------------

Erdrnuss-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
---	-------------------	-------------------

Erukasäure

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	06.00–36
	Fleischerzeugnisse	07.00–50
	Wurstwaren	08.00–42

Fluoreszenzoptisches Verfahren und coliforme Keime	Milch	01.00–54
--	-------	-----------------

	Milchprodukte	02.00–22
--	---------------	----------

	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–10
--	-------------------------	----------

	Käse	03.00–22
--	------	----------

	Butter	04.00–18
--	--------	----------

	Speiseeis	42.00–15
--	-----------	----------

	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–23
--	--	----------

Identifizierungsreaktionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–21
----------------------------	--------------------------	-----------------

Membran-Agar-Verfahren	Speiseeis	42.00–11
------------------------	-----------	-----------------

Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–1
------------------------------	---	----------------

Verfahren mit flüssigem Nährmedium	Milch	01.00–25
------------------------------------	-------	-----------------

	Milchprodukte	02.00–15
--	---------------	----------

	Käse	03.00–15
--	------	----------

	Butter	04.00–15
--	--------	----------

	Lactose	39.05.02–6
--	---------	------------

	Speiseeis	42.00–10
--	-----------	----------

	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–20
--	--	----------

Escherichia coli O157, O111, O26, O103, O145

real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–150(V)
---------------	--------------------------	---------------------

Escherichia coli O157

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

Escherichia coli β -Glucuronidase-positive

Koloniezählverfahren mit Membranen und bei 44 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–132/1
--	--------------------------	--------------------

Koloniezählverfahren bei 44 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–132/2
--------------------------------	--------------------------	--------------------

Koloniezählverfahren unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid		00.00–132/3
---	--	--------------------

Escherichia coli (VTEC)

PCR und DNA-Hybridisierungstechnik	Hackfleisch	07.18–1
------------------------------------	-------------	----------------

Mikrobiolog. Verfahren mit immunchemischem Nachweis	tierische Lebensmittel	00.00–92
---	------------------------	-----------------

Essigsäure (Acetat)

Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–14
-------------------------	--------------------	-----------------

	Wurstwaren	08.00–16
--	------------	----------

	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–16
--	----------------------------------	-----------------

	Tomatenketchup	52.01.01–16
--	----------------	--------------------

Estragol

GC/MS	Teeaufguss	47.08–2
-------	------------	----------------

	Aufgüsse aus Fenchel, teeähnliche Erzeugnisse	47.08–3
--	---	----------------

Ethanol		
Enzymatisches Verfahren	Bier	36.00–12
	Honig	40.00–12
Pyknometer-Verfahren (Referenzmethoden)	Alkohol, alkoholhaltige Erzeugnisse	37.00–1
Etephon		
Headspace-GC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–47
Ethoxyquin (EMQ)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Ethylcarbammat		
GC-MS	Steinobstbrände, Obstbrände und andere Spirituose	37.00–2
Ethylenoxid		
GC	Gewürze	53.00–1
Extrahieren		
Soxhlet-Verfahren	Polyethylenwachsoxidate	57.12.10–1
Extraktanteil, wasserlöslicher		
Trocknung 103 °C	Röstkaffee	46.02–2
Fallzahl		
nach Hagberg-Perten	Weizen und Roggen	15.01/02–3
Fäkalstreptokokken		
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–2
Farbstoffe		
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
Farbstoffe, wasserlösliche		
DC (Nachweis)	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–14
	Tomatenketchup	52.01.01–14
Festanteil		
gepulste magnetische Kernresonanz	Fette und Öle	
Direktes Verfahren		13.00–9/1
Indirektes Verfahren		13.00–9/2
Fett		
Berechnung	Butter	04.00–24/3
Butyrometrisches Verfahren (Allgemeine Anleitung)	Milch	01.00–74/1
Butyrometrisches Verfahren (Produktspezifische Anforderungen)	Milch	01.00–74/2
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch	01.01–8
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch	01.00–78
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Röse-Gottlieb-Verfahren (Gravimetrisches Verfahren)	Milch	01.00–9
	entrahmte Milch, Molke, Buttermilch	01.00–38
	Milch, wärmebehandelt	01.02–6(EG)
	Milchprodukte	02.00–7
	Sahne	02.05–2
	Kondensmilcherzeugnisse	02.06–3(EG)
		02.06–12
	Milchpulver	02.06–4(EG)
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–15
	Molkenkäse	03.33–1
	Speiseeis	42.00–13
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–27
Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren (Referenzverfahren)	Käse	03.00–8
	Schmelzkäse	03.42–2
Soxhlet-Verfahren	Butter	04.00–22
	Margarine	13.05–3

Fett (Fortsetzung)		
Soxhlet-Verfahren	Halbfettmargarine	13.06–3
	Mischfette	13.08–1
	Getreideerzeugnisse	16.00–5
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–4
	Feine Backwaren	18.00–5
	Teigwaren	22.00–3
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–5
	Schokolade	44.00–4
	Speisesenf	52.06–2
Weibull-Verfahren	Milch	01.00–20
	Milchprodukte	02.00–11
	Käse	03.00–10
	Speiseeis	42.00–19
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–31
Weibull-Stoldt-Verfahren	Fleisch	06.00–6
	Fleischerzeugnisse	07.00–6
	Wurstwaren	08.00–6
Fett/Reinheit		
GC (Triglyceride)	Milch	01.00–87
	Milchprodukte	02.00–33
	Butterfett	04.04–2
	Speiseeis	42.00–17
Fett/Rohfett/Gesamtfett		
Extraktionsverfahren nach Randall	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–8
Fett in Trockenmasse		
Zuverlässigkeit	Käse	03.00–26
	Schmelzkäse	03.42–7
Fettsäuren		
Destillation	Fette und Öle	13.00–2
Fettsäuren, freie		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
Fettsäuremethylester		
GC	Fette und Öle	13.00–26
Herstellung	Fette und Öle	13.00–27
		13.00–27/2
Herstellung mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)	Fette und Öle	13.00–27/3
Fettsäurezusammensetzung		
DC und GC	Fette und Öle	13.00–29
trans-Fettsäure-Isomere		
GC	pflanzliche Fette und Öle	13.03/04–2
Feuchtegehalt		
Nahinfrarot-Spektroskopie	Weizen	15.01–8
	Gerste	15.03–2
Referenzverfahren	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–6
Trocknung 130 bis 133 °C		16.02–2
Feuchtgluten		
Manuelle Methode	Weizen	15.01–4
Mechanisches Verfahren	Weizen und Weizenmehl	15.01–5
Feuchtigkeit		
Trocknung 103 °C	Fette und Öle	13.00–16
Trocknung 130 bis 133 °C	Getreidemehl	16.01–1
	Getreideschrot	16.03–1
Florfenicol		
HPLC-MS/MS	Muskel	06.00–60
	Milch	01.00–88
LC-MS/MS-Verfahren	Muskelfleisch	06.00–50(V)
Florfenicolamin		
HPLC-MS/MS	Muskel	06.00–60
	Milch	01.00–88
Flunixin		
HPLC	Muskelfleisch von Pferden	06.26/27–1

Fluorid		
	Verfahren mit ionenselektiver/sensitiver Elektrode und potentiometrisches Verfahren	Tee diätetische Lebensmittel natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser
		47.03–1 49.00–7 59.11–18
Folat		
	Mikrobiologisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)
		00.00–87
Formolzahl		
	Titration	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert) Gemüsesaft Fruchtsaft Tomatenketchup
		26.11.03–12 26.26–8 31.00–8 52.01.01–12
Fructose		
	Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte Gemüsesaft Fruchtsaft Säuglingsnahrung auf Milchbasis Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl Honig
		05.00–10 26.26–11 31.00–12 48.01–3 48.02.07–1 40.00–7
	HPLC	
Fumonisin (B₁, B₂)		
	HPLC mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung	Mais Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis
		15.05–3 48.02–5
Furan		
	Headspace-GC/MS	Kaffee
		46.00-4
Galactose		
	Enzymatisches Verfahren	Milch Milchprodukte Fleischerzeugnisse Wurstwaren
		01.00–17 02.00–9 07.00–23 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)
	Nukleinsäureextraktion	Lebensmittel (allgemein)
	Probenahmestrategien	Lebensmittel (allgemein)
	Proteinverfahren	Lebensmittel (allgemein)
	Qualitative, nukleinsäurebasierte Verfahren	Lebensmittel (allgemein)
		00.00–121 00.00–119 00.00–117 00.00–120 00.00–118
Gentechnische Veränderung		
	PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein) Joghurt Rohwurst Fische (lachsähnliche) Mais Sojabohnen Kartoffeln Tomaten Papaya Leinsamen und Leinsamenprodukte Reis
		00.00–121 00.00–31 02.02–4 08.00–44 10.07–1 15.05–1 23.01.22–1 24.01–1 25.03.01–1 29.00–9 23.04/03–1 15.06–1
	PCR/real-time PCR, Nachweisverfahren	Reis
	real-time PCR, Nachweisverfahren	
	real-time PCR, <i>cryIA-Tnos</i> -Nachweisverfahren	
	real-time PCR; <i>cry1Ab/Ac</i> - und P-ubi – <i>cry</i> -Screening	
	real-time PCR, quantitative Verfahren	Lebensmittel (allgemein)
	real-time PCR, T-nos-Screening	Lebensmittel (allgemein)
	real-time PCR, P35S-Screening	Lebensmittel (allgemein)
		15.06–3 00.00–105 00.00–116 00.00–122

Gentechnische Veränderung (Fortsetzung)		
real-time PCR, <i>bar</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–124
real-time PCR, <i>CTP2-CP4 EPSPS</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–125
Triplex real-time PCR, <i>CTP2-CP4-EPSPS</i> -, <i>pat</i> - und <i>bar</i> -Sequenzen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–154
real-time PCR, <i>P-nos</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–141
real-time PCR, <i>P-nos-nptII</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–142
real-time PCR, pFMV-Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–148
Gesamt-Phenolgehalt		
Colorimetrisches Verfahren	Tee	13.00–31
Gesamtsterin		
Enzymatisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–41
Giardia		
Zählung	Blattgemüse	25.01–1
	Beeren	29.00–10
Gliadin		
Gegenstromelektrophorese	Lebensmittel (allgemein)	00.00–30
Gliafaserprotein, saures		
Enzymimmunologischer Nachweis	Fleisch	06.00–53
	Fleischerzeugnisse	07.00–58
	Wurstwaren	08.00–54
D-Gluconsäure (D-Gluconat)		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–63
	Milchprodukte	02.00–25
	Käse	03.00–28
	Fleischerzeugnisse	07.00–16
	Wurstwaren	08.00–18
Glucose		
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–12
	Käse	03.00–12
	Eier, Eiprodukte	05.00–10
	Fleischerzeugnisse	07.00–22
	Wurstwaren	08.00–23
	Gemüsesaft	26.26–11
	Fruchtsaft	31.00–12
	Speiseeis	42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–1
	Honig	40.00–7
HPLC		
Glucose (Stärke)		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–33
		07.00–33a
Glutaminsäure		
HPLC-Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–59
L-Glutaminsäure (L-Glutamat)		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–17
	Wurstwaren	08.00–19
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–9
	Tomatenketchup	52.01.01–9
Gluten		
Feuchtgluten; manuelle Methode	Weizen; Weizenmehl	15.01–4
Feuchtgluten + Glutenindex; mechanisches Verfahren		15.01–5
Trockengluten; Ofentrocknungsverfahren		15.01–6
Glycerin		
Enzymatisches Verfahren	Honig	40.00–13
2-Glycerylmonopalminat		
Kapillargaschromatographie nach Silylierung	Olivenöl und Oliventrestereöl	L 13.04.01–1
Glycidol		
GC/MS	pflanzliche Öle	13.04–8

Glycyrrhizin			
HPLC	Lakritzerzeugnisse		43.08–1
Glykolat			
Photometrisches Verfahren	Carboxymethylcellulose (E 466)		57.05.04–1
Gummi arabicum			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Guar			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Halogenessigsäuren			
GC	Bier		36.00–10
Halogenkohlenwasserstoffe, niedrigsiedende			
GC	Milch		01.00–35
	Hühnereier		05.01–1
	Speiseöle		13.04–1
Härte			
Mechanische Messung	Butter		04.00–14
Harnstoff			
Photometrisches Verfahren	Fleisch		06.00–14
	Fleischerzeugnisse		07.00–19
	Wurstwaren		08.00–21
	Milch		01.00–93
Haselnuss-DNA			
Real-time PCR	Schokolade		44.00–8
Haselnuss-Protein			
Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme		40.06.04–1
ELISA (Mikrotiterplatten)	Schokolade und Schokoladenwaren		44.00–7
Hefen			
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch		01.00–37
	Milchprodukte		02.00–10
	Trockenmilcherzeugnisse		02.07–7
	Frischkäse		03.23–1
	Käsezubereitungen		03.34–1
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen		20.01–7
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–15
Hemmstoffe			
Agar-Diffusions-Verfahren; Blättchentest (Nachweis)	Milch		01.00–6
Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–17
	Sammelmilch		01.01–5
Hepatitis A-Virus			
real-time-RT-PCR	Lebensmittel (allgemein)		00.00–147/1 00.00–147/2(V)
Hepatitis E-Virus			
real-time-RT-PCR	Wurstwaren		08.00–63
Hesperidin			
HPLC	Gemüsesaft		26.26–20
	Fruchtsaft		31.00–19
Hexan			
GC	Fette und Öle		13.00–14
Histamin			
Fluorimetrisches Verfahren (Routineverfahren)	Fische		10.00–1
	Fischerzeugnisse		11.00–1
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere		12.00–1
Hydrogencarbonat			
Titration	Mineralwasser		59.11–29
para-Hydroxybenzoesäureethylester			
HPLC	fettarme Lebensmittel		00.00–9
	fettreiche Lebensmittel		00.00–10
para-Hydroxybenzoesäuremethylester			
HPLC	fettarme Lebensmittel		00.00–9
	fettreiche Lebensmittel		00.00–10

para-Hydroxybenzoesäurepropylester			
HPLC	fettarme Lebensmittel		00.00–9
	fettreiche Lebensmittel		00.00–10
3-Hydroxybuttersäure			
GC	Feine Backwaren aus Biskuitmasse		18.02–1
	Eierteigwaren		22.02/04–2
D-3-Hydroxybuttersäure			
Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte		05.00–2
Hydroxymethylfurfural			
HPLC	Honig		40.00–10/3
Photometrisches Verfahren (nach Winkler)	Honig		40.00–10/1
Photometrisches Verfahren (nach White)	Honig		40.00–10/2
Hydroxyprolin			
Photometrisches Verfahren	Fleisch		06.00–8
	Fleischerzeugnisse		07.00–8
	Wurstwaren		08.00–8
Hygienestatus			
ATP-Messung, Biolumineszenz	Lebensmittel (allgemein)		00.00–131
Indol			
HPLC	Krebstiere, Krebstiererzeugnisse		12.01–2
Inulin			
Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–94
D-Isocitronensäure			
Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft		26.26–9
	Fruchtsaft		31.00–9
Isomalt			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–59
Isomaltulose			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–143
Isotopenverteilung			
¹⁴ C-FIüssigszintillationszählung	Ethanol		34.11–1
² H-NMR-Analyse Essigsäure	Essig		52.04–4/1
¹³ C-IRMS-Analyse Essigsäure	Essig		52.04–4/2
¹⁸ O-IRMS-Analyse Wasser	Weinessig		52.04–4/3
Ivermectin			
HPLC	Leber		06.00–41(V)
Jod			
ICP/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–93
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–4
Jodfarbzahl			
Farbskala	Lösemittel, Weichmacher, Harze, Harzlösungen, Öle und Fettsäuren		57.12–2
	natürliche Hartparaffine		25.07–5
Jodzahl			
Titration	Fette und Öle		13.00–10
Johannisbrotkernmehl			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Kakaobutter-Äquivalente			
HR-GC (Nachweis)	Kakaobutter		13.03.06–1
	Schokolade		44.00–9
HR-GC (Quantifizierung)	Kakaobutter		13.03.06–2
	Schokolade		44.00–10
Kalibrierung			
	Pflanzenschutzmittelrückstände und organische Kontaminanten		00.00–137
Kalium			
AAS	Gemüsesaft		26.26–10
	Fruchtsaft		31.00–10
AAS und Flammenphotometrie	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–10a
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		00.00–144
	Mineralwasser		59.11–28
Kanamycin			
HPLC-MS/MS	Niere		06.00–62

Karaya-Gummi

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

Karminsäure (E120)

DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00-51
---------------	------------	-----------------

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

Keime, coliforme

Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00-1
------------------------------	---	----------------

Verfahren mit festem Nährboden	Milch	01.00-3
--------------------------------	-------	----------------

Milchprodukte	02.00-3
---------------	---------

Käse	03.00-3
------	---------

Butter	04.00-3
--------	---------

Lactose	39.05.02-3
---------	------------

Speiseeis	42.00-7
-----------	---------

Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01-9
--	---------

Verfahren mit flüssigem Nährmedium	Milch	01.00-2
------------------------------------	-------	----------------

Milchprodukte	02.00-2
---------------	---------

Käse	03.00-2
------	---------

Butter	04.00-2
--------	---------

Lactose	39.05.02-2
---------	------------

Speiseeis	42.00-6
-----------	---------

Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01-8
--	---------

Keimzahl (bei 30 °C)

Ausstrichverfahren	Speiseeis	42.00-3
--------------------	-----------	----------------

Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01-14
--	----------

Gussplattenverfahren	Lebensmittel	00.00-88/1
----------------------	--------------	-------------------

Milch	01.00-00
-------	-----------------

Milch	01.00-5
-------	---------

Milchprodukte	02.00-5
---------------	---------

Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen	03.42-1
---------------------------------------	---------

Speiseeis	42.00-2
-----------	----------------

Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01-13
--	----------

Spatelverfahren	Lebensmittel	00.00-88/1
-----------------	--------------	-------------------

Milch	01.00-57
-------	-----------------

Milchprodukte	02.00-23
---------------	----------

Käse	03.00-23
------	----------

Butter	04.00-19
--------	----------

Keimzahl

Durchflusszytometrische Zählung	Rohmilch	01.01-7
---------------------------------	----------	----------------

Fluoreszenzmikroskopische Zählung	Rohmilch	01.01-6
-----------------------------------	----------	----------------

Keimzahl, aerobe (bei 30 °C)

Spatel- und Plattengussverfahren (Referenzverfahren)	Eier, Eiprodukte	05.00-6
---	------------------	---------

Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01-5
---	---------

Eier, Eiprodukte	05.00-7
------------------	---------

Tropfplattenverfahren	Fleisch	06.00-19
-----------------------	---------	-----------------

Fleischerzeugnisse	07.00-30
--------------------	----------

Wurstwaren	08.00-38
------------	----------

Mayonnaisen, emulgierte Soßen, Kalte Fertigsoßen	20.01-4
---	---------

Impedanzverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00-99
-------------------	--------------------------	-----------------

Kochsalz (Natriumchlorid)

Potentiometrisches Verfahren	Salzeiprodukte	05.02-2
------------------------------	----------------	----------------

Margarine	13.05-4
-----------	----------------

Halbfettmargarine	13.06-4
-------------------	---------

Fleischerzeugnisse	07.00-5/1
--------------------	------------------

Wurstwaren	08.00-5/1
------------	-----------

Titration	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02-4
-----------	------------------------------	-------------------

Titration (Endpunkt nach Volhard)	Fleischerzeugnisse	07.00-5/2
-----------------------------------	--------------------	------------------

Wurstwaren	08.00-5/2
------------	-----------

Kohlenhydrate (freie und gesamt)

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

Kohlenhydrate (reduzierende)

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

Kohlenmonoxid

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

Kollagenabbauprodukte

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

Koloniezahl

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

Konservierungsstoffe

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

Konventionelle volumenbezogene Masse

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

Korngröße

Luftstrahlsieb-Verfahren	Röstkaffee	46.02–7
--------------------------	------------	---------

Kortikosteroid-Rückstände

HPLC-MS/MS	Fleisch	06.00–65
------------	---------	----------

Kupfer

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
	Fette und Öle	13.00–11
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144

Lactit

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

 β -Laktoglobulin

HPLC	Milch	01.00–65
------	-------	----------

Lactose

Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–17
	lactosefreie Milch	01.00–90
	Milchprodukte	02.00–9
	lactosefreie Milchprodukte	02.00–37
	Fleischerzeugnisse	07.00–23
	Wurstwaren	08.00–24
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–7
	Feine Backwaren	18.00–8
	Schokolade	44.00–6
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–4
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–4
	Rohmilch	01.01–8
	Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch

Lactulose

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

Lebensmittelallergene

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

Lebensmittelfarbstoffe

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

Leitfähigkeit, elektrische

Widerstandmessung	Honig	40.00–5
-------------------	-------	---------

Lincomycin

Kapillargaschromatographie	Fleisch	06.00–46(V)
----------------------------	---------	-------------

Lincosamide			
	HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
	LC-MS/MS	Niere	06.00–57(V)
		Milch	01.00–84(V)
Lipide			
	Heißextraktion	Eier, Eiprodukte	05.00–14
Lipopolysaccharide			
	Limulus-Mikrotiter-Test	Milch	01.02–1
		Flüssigei, Eiprodukte	05.00–3
	Limulus-Röhrchentest	Milch	01.02–2
Listeria monocytogenes			
	Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–32
	Zählung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–22
	PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–95(V)
	real-time PCR-Verfahren	Käse	03.00–40
Litergewicht in Luft		Tierische und pflanzliche Fette und Öle	13.00–47
Lumiflavin			
	Farbvergleich	Riboflavin (E 101)	57.27.14–1
Lycopin			
	HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–149
	Photometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–13
		Tomatenketchup	52.01.01–13
Magnesium			
	AAS	Gemüsesaft	26.26–10
		Fruchtsaft	31.00–10
	AAS und komplexometrische Bestimmung	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–14
	ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
		Mineralwasser	59.11–28
Makrolide			
	HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
	LC-MS/MS	Niere	06.00–57(V)
		Milch	01.00–84(V)
Maltit			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Maltose			
	Enzymatisches Verfahren	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–2
	HPLC	Honig	40.00–7
Mangan			
	AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
		natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
	Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
	ICP-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
16-O-Methylcafestol			
	HPLC	Röstkaffee	46.02–4

N-Methylcarbamat			
HPLC	Gemüse	25.00–4	
	Frischobst	29.00–6	
HPLC mit Reinigung durch Festphasenextraktion	Lebensmittel (fettarm)	00.00–156/1	
HPLC mit Reinigung auf einer Kieselgur-Säule	Lebensmittel (fettarm)	00.00–156/2	
Mikrobiologische Untersuchungen			
Anforderungen und Leitlinien	Lebensmittel (allgemein)	00.00–123	
Mikroorganismen			
Allgemeine Anforderungen und Begriffe zum Nachweis mit Real-time-PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–139	
Anforderungen an Probenvorbereitung für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–109	
Anforderungen an Amplifikation für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–110	
Anforderungen für PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–45	
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–53	
Leistungsmerkmale zum Nachweis und quantitativen Bestimmung mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–138	
Mikroorganismen, säurebildende und nichtsäurebildende			
Gußverfahren	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–7	
Milcheiweiß, aufgeschlossenes			
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	07.00–43	
	Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	08.00–10	
Milchsäure (Lactat)			
C	Feine Backwaren aus Biskuitmasse	18.02–1	
	Eierteigwaren	22.02/04–2	
Kolorimetrisches Verfahren	Milchpulver	02.06–6(EG)	
D-Milchsäure (D-Lactat)			
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–26	
	Milchprodukte	02.00–16	
	Fleischerzeugnisse	07.00–15	
	Wurstwaren	08.00–17	
L-Milchsäure (L-Lactat)			
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–26/1	
	Milchprodukte	02.00–16	
	Eier, Eiprodukte	05.00–2	
	Fleischerzeugnisse	07.00–15	
	Wurstwaren	08.00–17	
Reflektometrisches Verfahren	Milch	01.00–26/2	
	Milchprodukte	02.00–16/2	
Milchsäurebakterien			
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–35	
	Fleischerzeugnisse	07.00–49	
	Wurstwaren	08.00–41	
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–10	
Mineralöl-Kohlenwasserstoffe			
gesättigte (MOSH) und aromatische (MOAH)	Pflanzliche Öle	13.04–7	
Online HPLC-GC-FID	Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle		
Molkenprotein			
Casein-Phosphor-Verfahren	Milch	01.00–58	
	Milch-, Molkenpulver	02.07–12	
	Speisequark	03.23–2	
	Speiseeis	42.00–16	
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–24	
Derivativspektroskopisches Verfahren	Milch	01.00–75	
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–14	
	Caseinate	02.09–9	
	Speisequark	03.23–4	

Molkenprotein (Fortsetzung)		
Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme	40.06.04–1
Elektrophoretisches Verfahren	Milch	01.00–64
	Milchpulver	02.07–13
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–8
	Speisequark	03.23–3
Polarographisches Verfahren	Milch	01.00–40
	Milchprodukte	02.00–19
	Käse	03.00–18
Molybdän		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–104
	Speisewürzen (Sojasaucen)	52.02–1
Monoglyceride		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
Monoacylglycerine, Diacylglycerine, Triacylglycerine und Glycerine		
HPSEC	Fette und Öle	13.00–35
Muskelfleisch		
Präparativ-gravimetrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse (Gulasch(-Konserven))	07.00–47
Muskeltrockensubstanz		
Auskochverfahren	Corned Beef	07.03/05–1
Mykotoxine		
T-2- und HT-2-Toxin		
HPLC-MS/MS nach Reinigung an einer Festphase	Hafer und Hafererzeugnisse	15.04–1
Nährmedien		
Vorbereitung, Herstellung, Leistungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–161
Naringin		
HPLC	Gemüsesaft	26.26–20
	Fruchtsaft	31.00–19
Natamycin		
Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren	Käserinde	03.00–41/1
HPLC	Käse, Käserinde, Schmelzkäse	03.00–41/2
Natrium		
AAS	Gemüsesaft	26.26–10
	Fruchtsaft	31.00–10
AAS/AES	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–17
AAS/AES/ICP-OES	Fleischerzeugnisse	07.00–56
	Wurstwaren	08.00–49
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
	Mineralwasser	59.11–28
Natriumalginat		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Natriumchlorid		
Potentiometrisches Verfahren	Salzeiprodukte	05.02–2
	Margarine	13.05–4
	Halbfettmargarine	13.06–4
	Fleischerzeugnisse	07.00–5/1
	Wurstwaren	08.00–5/1
Titration	Butter	04.00–10
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–4
Titration (Endpunkt nach Volhard)	Fleischerzeugnisse	07.00–5/2
	Wurstwaren	08.00–5/2
Natriumcyclamat		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–29
	Flüssigtafelsüße	57.22.99–5
Titration	Süßstofftabletten	57.22.99–1

Neohesperidin-Dihydrochalcon

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

Neomycin

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

Neotam

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

Nicarbazin

HPLC	Hühnereier, Eiprodukte aus Hühnereiern	05.01/02–1
------	--	-------------------

Nickel

AAS	Fette und Öle	13.00–11
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3

Nitrat

Durchflußverfahren nach Cadmiumreduktion	Frischgemüse	25.00–2
	Gemüseerzeugnisse	26.00–2
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch	01.00–79/3
	Milchprodukte	02.00–30
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–19
	Käse	03.00–33
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–29
Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch	01.00–79/1
	Milchprodukte	02.00–32
	Magermilchpulver	02.07–17
	Molkenpulver	02.08–3
	Milcheiweißzeugnisse	02.09–10
	Käse	03.00–32
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–29
	Käse	03.00–35
	Wurstwaren	08.00–14
	Gemüsesäfte	26.26–2
	Gemüsebrei für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–1
HPLC und IC	Frischgemüse	25.00–2
	Gemüseerzeugnisse	26.00–1
	Obst-/Gemüsesaft für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–4
	Gemüsebrei, Komplettmahlzeit für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–3
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–61
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–12
Probenahmeverfahren	Frischgemüse	25.00–3
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–60
Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch	01.00–79/2
	Milchprodukte	02.00–31
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
	Käse	03.00–34
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–28
Xylenol-Verfahren	Milch	01.00–36
	Milchprodukte	02.00–18
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
	Käse	03.00–16

Nitrit

Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch	01.00–79/3
	Milchprodukte	02.00–30
	Trockenmilcherzeugnisse	02.00–19
	Käse	03.00–33
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–29

Nitrit (Fortsetzung)		
Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch	01.00–79/1
	Milchprodukte	02.00–32
	Magermilchpulver	02.07–17
	Molkenpulver	02.08–3
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–10
	Käse	03.00–32
Enzymatisches Verfahren	Käse	03.00–35
	Wurstwaren	08.00–14
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–61
Kaliumpermanganat-Jodidverfahren	Nitritpökelsalz	56.01.04–1
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–12
	Mineralwasser	59.11–27
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–60
Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch	01.00–79/2
	Milchprodukte	02.00–31
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
	Käse	03.00–34
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–28
Nitrit-Ionen		
Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–22
Nitrofurant		
HPLC	Hühnereier, Eiprodukte aus Hühnereiern	05.01/02–1
Nitroimidazole		
HPLC-MS/MS	Muskel, Plasma	06.00–63
Nitrosamine		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–17
	Bier	36.00–6
Nordihydroguajaretsäure (NDGA)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Noroviren		
Real-time RT-PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–112 00.00–147/1 00.00–147/2(V)
	Milchprodukte	02.00–35
	Hackfleisch	06.32–2
	Möhren, gerieben	25.04.01–1
NSAID		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–91
Ochratoxin A		
HPLC mit Immunoaffinitätsäulenreinigung	Bier, Wein	36.00–13
	Gerste, Röstkaffee	15.03–1
	Obstprodukte	30.00–5
	Röstkaffee	46.02–5
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	48.02–1
Octylgallat (OG)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Okadasäure		
HPLC (Referenzverfahren)	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–2
Öl, ätherisches		
Wasserdampfdestillation	Gewürze, würzende Zutaten, Kräuter	53.00–10
Organozinn-Verbindungen		
GC	Fische, Muscheln	10.00–9
Orotsäure		
Photometrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–11
	Feine Backwaren	18.00–3
Oxidationsstabilität		
Leitfähigkeit	Fette und Öle	13.00–38

Papain

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

Paralytic Shellfish Poisoning (PSP)-Toxin

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

Paromomycin (Paromycin, Aminosidin)

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

Patulin

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

Pectenotoxine

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

Pektin

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

Penicilline

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

Peroxidzahl

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

Pestizide

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

Pflanzenschutzmittelrückstände

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

Phosphataseaktivität

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

Phosphate, kondensierte

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

Phosphatidwert

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

Phosphor

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

Phosphor, säurelöslicher

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

Phosphorverbindungen

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

pH-Wert

Elektrometrisches Verfahren	Caseine, Caseinate	02.09–6
	Butterserum	04.00–13
	Eier, Eiprodukte	05.00–11
	Fleisch	06.00–2
	Fleischerzeugnisse	07.00–2
	Wurstwaren	08.00–2
	Margarine	13.06–5
	Halbfettmargarine	13.06–5
Elektrometrisches Verfahren	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–1
	Sauerkraut, Sauerkonserven	26.04–3
Elektrometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–3
	Gemüsesaft	26.26–4
	Fruchtsaft	31.00–2
	Bier	36.00–2
	Röstkaffee	46.02–3
	Kaffee-Extrakt	46.03–4
	Tomatenketchup	52.01.01–3
	Essig	52.04–1

Piperin			
HPLC	Pfeffer		53.05–1
Polarisation			
Polarimeter- bzw. Saccharimeter-Verfahren	Zucker		39.00–10(EG)
Pollenhäufigkeit, relative			
Mikroskopie	Honig		40.00–11
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe			
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–160
HPLC-FID	Fette und Öle		13.00–34
Donor-Akzeptor-Komplex-Chromatographie und HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Fette und Öle		13.00–43
Probenahme			
Allgemeine Hinweise	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–1
Probenahme-Technik	Milch, wärmebehandelt		01.02–4(EG)
	Dauermilcherzeugnisse		02.06–9(EG) bis 11(EG)
	Milchpulver		02.06–9(EG) 02.06–11(EG)
	Caseine, Caseinate		02.09–7(EG)
	Fette und Öle		13.00–8
	Getreide und Getreideerzeugnisse		15.00–4
	Getreide, statische Partien		15.00–5
	Gewürze, würzende Zutaten		53.00–9
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.00
	Primärproduktion		00.00–153
Probenahme (Leitfaden)	Milch und Milchprodukte		01.00–43
Leitfaden	Honig		40.00–15
virale Lebensmittelinfektionen	Lebensmittel (allgemein)		00.00–146
Probenahmeplan			
Kontrolle des Quecksilbergehaltes	Fische		10.00–2
Probenahmeverfahren			
Amtliche Kontrolle des Aflatoxingehalts	Lebensmittel (bestimmte)		00.00–50(EG)
Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)		00.00–64(EG)
Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)		00.00–77 (EG)
Amtliche Kontrolle des Ochratoxin-A-Gehaltes	Lebensmittel (bestimmte)		00.00–70 (EG)
Kontrolle der Maximum Residue Levels für Pestizidrückstände	Lebensmittel (bestimmte)		00.00–7 (EG)
Nitratbestimmung	Frischgemüse		25.00–3
Mikrobiologische Untersuchung	Fleisch (Schlacht tierkörper)		06.00–59
Probenvorbereitung			
Amtliche Kontrolle des Aflatoxingehalts	Lebensmittel (bestimmte)		00.00–50a (EG)
Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)		00.00–78 (EG)
Amtliche Kontrolle des Ochratoxin-A-Gehaltes	Lebensmittel (bestimmte)		00.00–71 (EG)
Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)		00.00–65(EG)
Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Nasshomogenisierung)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–111/1
Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Verfahren zur Zerkleinerung und Homogenisierung ohne Wasserzusatz)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–111/2

Probenvorbereitung (Fortsetzung)		
Chemische Untersuchung	Kondensmilcherzeugnisse, Milchpulver	02.06–E(EG)
	Fette und Öle	13.00–7
	Fleisch	06.00–1
	Fleischerzeugnisse	07.00–1
	Wurstwaren	08.00–1
	Zucker	39.00–E(EG)
	Schokoladenwaren	44.00–2
	Kaffee-Extrakte, Zichorien-Extrakte	46.03–E(EG)
	Tee	47.00–2
Chemische Untersuchung auf Elementspuren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/E
Mikrobiologische Untersuchung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–54
	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–89
	Milch	01.00–1
	Milchprodukte	02.00–1
	Proben aus Primärproduktion	00.00–152
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–1
	Käse	03.00–1
	Butter	04.00–1
	Fisch	10.00–10
	Fischerzeugnisse	11.00–8
	Fleisch	06.00–16
	Fleischerzeugnisse	07.00–28
	Wurstwaren	08.00–36
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–3
	Lactose	39.05.02–1
	Speiseeis	42.00–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–6
Zubereitung Kaffeegetränk	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse	46.00–1
Prolin		
Photometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–7
	Fruchtsaft	31.00–7
	Honig	40.00–3
Propionsäure		
GC und HPLC	Brot	17.00–14
	Feine Backwaren	18.00–11
Propylenglykolalginat		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Propylgallat (PG)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Proteine		
Berechnung	Milch	01.00–10
Doppelte Gelddiffusion nach Ouchterlony (Nachweis)	Fleischerzeugnisse	07.00–35
	Wurstwaren	08.00–27
Dumas-Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteig	17.00–18
	Feine Backwaren	18.00–18
	Teigwaren	22.00–2
Immunchemischer Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–8
Immunologischer Nachweis (Routineverfahren)	Brot	17.00–9
	Backwaren und Süßwaren	18.00–2
	Bier	36.00–1
	Schokolade	44.00–1
	glutenfreie Backwaren	49.05.02–1
	Süßwaren	43.00–1
Kjeldahl	Eier, Eiprodukte	05.00–15
	Fleisch	06.00–7
	Fleischerzeugnisse	07.00–7
	Getreide	15.00–3
	Hülsenfrüchte	23.01–2
	Wurstwaren	08.00–7
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–15
	Feine Backwaren	18.00–13
	Teigwaren	22.00–1

Proteine (Fortsetzung)		
Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–2
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
	Weizen	15.01–8
	Gerste	15.03–2
Proteine (in Lösungen)		
Biuret-Methode	Fleisch	06.00–23
	Fleischerzeugnisse	07.00–36
	Wurstwaren	08.00–28
Proteine (Rohfruchtproteine)		
ELISA	Bier	36.00–11
Pseudomonaden		
Oberflächenverfahren	Fleisch	06.00–43
	Fleischerzeugnisse	07.00–53
	Wurstwaren	08.00–46
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>		
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–3
PSP-Toxine		
HPLC-FID	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–1
Pymetrozin		
HPLC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–74 (V)
Qualität		
Punktebewertung	Weißzucker	39.01.02–1(EG) bis 3(EG)
Qualitätssicherung		
Keimzahl (Gußverfahren)	Milch	01.00–00
Keimzahl (Spatelverfahren)	Fleisch	06.00–00
Quecksilber		
AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–5
AAS-Kaltdampftechnik	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/4
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135
Radioaktivität		
Messung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–14
Rauchpunkt		
Temperaturmessung	Fritierfett	13.07.12–2
Resthexan, technisches		
GC	Fette und Öle	13.00–14
Rotaviren		
real-time RT-PCR	Milchprodukte (angesäuert)	02.00–36
Roggen (<i>Secale cereale</i>)		
real-time RT-PCR	Wurstwaren	08.00–66
Rotsandelholz		
DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–51
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
Saccharase-Aktivität		
Verfahren nach Siegenthaler	Honig	40.00–8/1
Saccharin		
HPLC	Flüssigtafelsüße	57.22.99–5
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen	57.22.99–2

Saccharin-Natrium		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–28
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen	57.22.99–2
Saccharose		
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–12
	Käse	03.00–12
	Eier, Eiprodukte	05.00–10
	Fleischerzeugnisse	07.00–24
	Wurstwaren	08.00–25
	Gemüsesaft	26.26–17
	Fruchtsaft	31.00–13
	Speiseeis	42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
HPLC	Honig	40.00–7
Polarimetrisches Verfahren	Kondensmilcherzeugnisse	02.06–5(EG)
Säure		
Potentiometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–4
	Tomatenketchup	52.01.01–4
Potentiometrisches Verfahren und Titration	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–2
Säure, freie		
Potentiometrisches Verfahren	Honig	40.00–6
Säure, schweflige		
Titration	Essig	52.04–3
Säuren, flüchtige		
Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven	26.04–5
Titration	Tomatenketchup	52.01.01–7
Säuren, fremde		
Aciditätsvergleich	Kohlendioxid (E 290)	57.24.02–1
Säuren, titrierbare		
Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven	26.04–4
	Gemüsesaft	26.26–15
	Fruchtsaft	31.00–3
	Essig	52.04–2
Säuregrad		
Potentiometrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–2
	Röstkaffee	46.02–3
	Kaffee-Extrakt	46.03–4
Soxhlet-Henkel	Milch	01.00–7
	flüssige Milchprodukte	02.00–6
Säurezahl		
Titration und Potentiometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–5
Salmonellen		
Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–20a
Fluoreszenzimmunoassay	Lebensmittel (allgemein)	00.00–66
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–67
Immunoassay	Lebensmittel (allgemein)	00.00–129
Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–20
	Milch	01.00–13
	Milchprodukte	02.00–8
	Käse	03.00–7
	Butter	04.00–11
	Eier, Eiprodukte	05.00–9
	Fleisch	06.00–11
	Fleischerzeugnisse	07.00–11
	Wurstwaren	08.00–13
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–9
	Lactose	39.05.02–5
	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	42.00–4
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–16
Polymerase-Kettenreaktion	Lebensmittel (allgemein)	00.00–52
Real-time PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–98

Salzsäureunlösliches (Sand) Veraschung 550 °C	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert) Tomatenketchup	26.11.03–6 52.01.01–6
Schimmelpilze Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren) Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch Milchprodukte Trockenmilcherzeugnisse Frischkäse Käsezubereitungen Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–37 02.00–10 02.07–7 03.23–1 03.34–1 20.01–7 48.01–15
Schmelzpunkt Kapillarröhrchen, offenes	Fette und Öle	13.00–21
Schwefel ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
Schwefelsäuretest Farbvergleich	Citronensäure (E 330)	57.10.07–1
Schwefelsäure-Verhalten Vergleich mit Farblösung	Benzoessäure (E 210) Paraffin	57.15.03–1 57.25.07–1
Sedativa HPLC-MS/MS	Niere Rind Niere Schwein	06.03.02–1 06.17.02–1
Sedimentgehalt Zentrifugenverfahren	Fette und Öle	13.00–32
Selen AAS Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein) natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/5 59.11–8 00.00–19/1
Sellerie-DNA real-time PCR Multiplex real-time PCR	Wurstwaren Wurstwaren	08.00–56 08.00–65
Senf (<i>Sinapis alba</i>) real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
Senf (<i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L.) real-time PCR	Wurstwaren	08.00–64
Senf (<i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L., <i>Sinapis alba</i>) Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Sensorik Allgemeine Grundlagen „A“ – „nicht A“-Prüfung Bereitung eines Aufgusses Beschreibende Prüfung mit Qualitätsbeurteilung Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit Bewertende Prüfung mit Skale Dreiecksprüfung Duo-Trio-Prüfung Einfach beschreibende Prüfung Ermittlung der Mindesthaltbarkeit Expertengutachten Innerhalb/Außerhalb-Prüfung	Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Tee Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel	00.90–1 00.90–15 47.00–7 00.90–14 00.90–9 00.90–3 00.90–7 00.09–19 00.90–6 00.90–12 00.09–16 00.09–17

Sensorik (Fortsetzung)		
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
Verbrauchertests	Lebensmittel (allgemein)	00.90–20
Zeitintensitätsprüfung	Lebensmittel	00.09–18
Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC)		
real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–150(V)
Multiplex real-time PCR	frische pflanzliche Lebensmittel	25.00–6
Shigella spp.		
Nachweis mit biochem./serolog. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–91
Sichtbarer Bodensatz		
	Fette und Öle	13.00–36
Silber		
AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–6
Sitosterin		
GC (Referenzverfahren)	Butter	04.00–20(EG)
	Butterfett	04.04–1(EG)
Soja		
PCR und DNA-Sonde	Wurstwaren	08.00–53
real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
	Getreidemehl	16.01–9
Multiple real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Sojaprotein		
Enzymimmunologisches Verfahren	Fleisch	06.00–56
	Fleischerzeugnisse	07.00–62
Sorbinsäure		
HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10
	Lebensmittel (tierischen Ursprungs)	00.00–162
	Brot	17.00–10
	Limonadengrundstoff	32.16–1
	Flüssigtafelsüße	57.22.99–5
Photometrische Messung	Milchprodukte	02.00–28
	Käse	03.00–31
Sorbit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
D-Sorbit		
Enzymatisches Verfahren	Feine Backwaren	18.00–14
Spectinomycin		
HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
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
Reduktometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–21
	Wurstwaren	08.00–26

Stammwürze

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

Staphylokokken, Koagulase-positive

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

Sterine, Gesamt- und individuelle

GC	Fette und Öle	13.00–13
----	---------------	----------

Steroide

HPLC-MS/MS	Fleisch warmblütiger Tiere	06.00–58
------------	----------------------------	----------

Steviol-Glycoside

	Süßwaren	43.00–2
	Schokolade	44.00–12
	Erfrischungsgetränke	32.13–2
	Diätetische Lebensmittel	49.00–8

Stickstoff

Kjeldahl-Verfahren	Milch	01.00–10/1
	Milch, wärmebehandelt	01.02–8(EG)
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–11
	Tomatenketchup	52.01.01–11
Nichtproteinstickstoff	Milch	01.00–10/4
	Proteinstickstoff	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

Stickstoff (Nichtprotein)

Kjeldahl-Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–41
--------------------	--------------------	----------

Stickstoffhaltige Basen (TVB-N)

Titration (Referenzverfahren)	Fische	10.00–3
	Fischerzeugnisse	11.00–2
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–2

Stigmastadiene

HPLC	Pflanzenöle	13.04–3
Kapillarsäulen-GC (Referenzverfahren)	Pflanzenöle	13.04–2

Stigmasterin

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

Stoffe, fluoreszierende

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

Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen)

DNA-Kometentest (Screeningverfahren)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–81	
ESR-Spektrum (Nachweis)	knochen-/grätenhaltige Lebensmittel	00.00–41	
	cellulosehaltige Lebensmittel	00.00–42	
	Lebensmittel mit kristallinem Zucker	00.00–79	
	Fleisch, knochenhaltig	06.00–30	
	Fische	10.00–6	
	Krebstiere	12.01–1	
	Nüsse	23.05–1	
	Frischobst (Erdbeeren)	29.00–5	
	Obstprodukte	30.00–3	
	Gewürze, cellulosehaltige	53.00–3	

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
Streptococcus agalactiae		
Routineverfahren (Nachweis)	Rohmilch	01.01–2
Streptomycin		
HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
Streptomycin/Dihydrostreptomycin		
ELISA	Milch	01.00–70
Strontium		
ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
Sucralose		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–126
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Sulfadimidin		
ELISA	Milch	01.00–67
Sulfat		
Veraschung	Gemüsesaft	26.26–14
	Fruchtsaft	31.00–17
Sulfatasche		
Veraschung 525 °C	Zucker	39.00–9(EG)
Sulfat-Ionen		
Komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–24
Sulfit		
Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–46/2
	Frischobst	29.00–2
	Obstprodukte	30.00–1
	Bier	36.00–8
Monier-Williams-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–46/1
Sulfonamide		
HPLC	Milch	01.00–66
	Muskelfleisch	06.00–42
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
Tannin		
Nachweis mit Eisenchlorid	Gummi arabicum (E 414)	57.05.07–1
Temperatur		
ambulante Messung	gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–5
Probenahme	tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–26(EG)
Temperaturmessung	tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–27(EG)
Tetracycline		
HPLC	Milch	01.00–73(V)
	Eier, Eierprodukte	05.00–20(V)
	Fleisch	06.00–48(V)
	Fische	10.00–8(V)
	Honig	40.00–9(V)
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
Δ⁹-Tetrahydrocannabinol (THC)		
GC/MS	Hanföl	13.04.19–1
	hanfhaltige, teeähnliche Erzeugnisse	47.00–9

Theobromin		
HPLC	Feine Backwaren	18.00–16
	Kakao	45.00–1
	Tee-Extrakte	47.05–1
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/2
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/1
Thermonuclease		
Nachweis mit Toluidinblau (Referenzverfahren)	Milch	01.00–33
	Milchprodukte	02.00–17
	Fleisch	06.00–28
	Fleischerzeugnisse	07.00–42
	Wurstwaren	08.00–32
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–11
	Speiseeis	42.00–12
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–21
Thiamphenicol		
HPLC-MS/MS	Muskel	06.00–60
	Milch	01.00–88
Thiram		
HPLC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–60
Thiuramdisulfide		
GC	fettarme Lebensmittel	00.00–49/2
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel	00.00–49/1
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel	00.00–35
	fettarme Lebensmittel	00.00–49/3
Tierart		
Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)	Fleisch	06.00–47
	Fleischerzeugnisse	07.00–55
	Wurstwaren	08.00–48
Isoelektrische Fokussierung (Nachweis)	Milch	01.00–39
	Milchprodukte	02.00–20
	Käse	03.00–20
	Käse	03.52–1(EG)
	erhitztes Muskelfleisch	06.00–29
	natives Muskelfleisch	06.00–17
	Fische	11.00–6
Kapillargaschromatographie (Nachweis)	Fleisch	06.00–12
	Fleischerzeugnisse	07.00–44
	Wurstwaren	08.00–33
PCR (Multiplex-real-time PCR)	Lebensmittel	08.00–61
	Lebensmittel	08.00–62
PCR	Fische	10.00–12
	Fischerzeugnisse	11.00–7 11.00–9
	Krebstiere	12.01–3
Standard-Elektrophorese (Nachweis)	natives Muskelfleisch	06.00–27
Tocopherole		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–62
	Speisefette, Speiseöle	13.03/04–1
	diätetische Lebensmittel	49.00–5
	Fette und Öle	13.00–30
Tocotrienole		
HPLC	Speisefette, Speiseöle	13.03/04–1
	diätetische Lebensmittel	49.00–5
	Fette und Öle	13.00–30
Toluol		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24

o-Toluolsulfonamid			
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin		57.22.02-1
p-Toluolsulfonamid			
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin		57.22.02-1
Tragant			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00-13
Trichinen			
Trichinoskopische Untersuchung	frisches Schweinefleisch		06.15-1(EG)
Verdauungs-Methode	frisches Schweinefleisch		06.15-2(EG)
Verdauungs-Methode an Sammelproben	frisches Schweinefleisch		06.15-3(EG)
Trichinella-Larven			
künstliches Verdauungsverfahren	Fleisch		06.00-68
Triglyceride, polymerisierte			
Hochleistungs-Ausschlusschromatographie	Fette und Öle		13.00-23
Trihydroxybutyrophenon (THBP)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00-11
Trimethoprim			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00-85
Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N)			
GC (Referenzverfahren)	Fische		10.00-4
	Fischerzeugnisse		11.00-3
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere		12.00-3
Trockengluten			
Ofenmethode	Weizen		15.01-6
Schnelltrocknungsverfahren	Weizen		15.01-7
Trockenmasse			
Refraktometer-Methode	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03-1
	Zucker		39.00-3(EG)
Seesandmethode	Kaffee-Extrakte		46.03-10
Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchzuckerhaltige Schmelzkäsezubereitungen		03.42-3
Trocknung 99 °C	Kondensmilcherzeugnisse		02.06-1(EG)
Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Milch		01.00-27
	Milch, wärmebehandelt		01.02-5(EG)
	Sahne		02.05-1
	Käse		03.00-9
	Schmelzkäse		03.42-3
Trocknung 103 °C	Eier, Eiprodukte		05.00-12
	Fleisch		06.00-3
	Fleischerzeugnisse		07.00-3
	Wurstwaren		08.00-3
	Mayonnaise, emulgierte Soßen		20.01/02-3
	massive Schokolade		44.00-3
	Speisesenf		52.06-1
Trocknung 130 °C	Teigwaren, getrocknet		22.02/04-4
	Teigwaren, feucht		22.02/04-5
Vakuumtrocknung 70 °C	Zucker		39.00-2(EG)
Trockenmasse, fettfrei			
Berechnung	Milch, wärmebehandelt		01.02-7(EG)
Petrolether-Extraktion/Trocknung 102 °C	Butter		04.00-24/2
Petroleumbenzin-Extraktion/Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Margarine		13.05-2
Routineverfahren	Halbfettmargarine		13.06-2
Zuverlässigkeit	Butter		04.00-16
	Milch		01.00-61
Trockenstoff, löslicher			
Refraktometermethode	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen		41.00-1

Trockensubstanz

Gravimetrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–1a
	Gemüsesaft	26.26–19
	Fruchtsaft	31.00–18
	Tomatenketchup	52.01.01–1

Trockensubstanz, lösliche

Refraktometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–18
	Fruchtsaft	31.00–16

Trocknungsverlust

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

Tryptophan

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

Turanose

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

Ultraviolet-Absorption

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

Untersuchung

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

Unverseifbare Bestandteile

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

Verseifungszahl

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

Verunreinigung, flüchtige organische

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

Verunreinigungen, unlösliche

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

**Verunreinigungen, unlösliche
(anorganischer Anteil)**

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

Vinclozolin

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

Viskosität

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

Vitamin A

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

Vitamin B₁

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

Vitamin B₂

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

Vitamin B₆		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–97
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–130
Vitamin C		
HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–171
Vitamin D		
HPLC	Lebensmittel (allgemein) diätetische Lebensmittel	00.00–61 49.00–1
Vitamin D₂ und Vitamin D₃		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–61
Vitamin E		
HPLC	Lebensmittel (allgemein) Fette und Öle	00.00–62 13.00–30
Vitamin K₁		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–86
Wachsgehalt		
Kapillarsäulen-Gaschromatographie	Olivenöl und Oliventresteröle	13.04.01–2
Wasser		
ISO 1442 und ISO 937	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–3(EG)
Karl-Fischer-Titration	Milchfett-Erzeugnisse 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	02.06–2(EG)
Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Caseine, Caseinate Butter	02.09–4 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
Wasser (Fremdwasser)		
ISO 1442 und ISO 1443	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–4(EG)
Wasserabsorption		
Filtration	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–1
Wasseraufnahme		
Differenzwägung	Hähne, Hühner und Hähnchen (Schlachtkörper)	06.35–1(EG)
Wasserextrakt		
Trocknung 103 °C	Tee	47.00–4
Wasserverlust		
Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–2(EG)
Wasserunlösliche Stoffe		
gravimetrisch	Honig	40.00–16
Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–2(EG)

Wasserverteilung		
Indikatorpapier-Verfahren	Butter	04.00–9
Wirkungswert		
Kjeldahl-Verfahren	Bentonit	57.13.14–2
Weizen (<i>Triticum L.</i>)		
Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–66
Xanthan		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Xylit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Xylol-Isomeren		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
Yersinien, präsumtiv pathogen		
Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–90
Yessotoxine		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
Zearalenon		
HPLC mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	48.02–3
	Getreidemehle	16.01–8
	Maisgrieß	16.02–1
	Weizen und Roggen	15.01/02–2
HPLC-FLD	Speiseöl	13.04–6
HPLC/MS	Speiseöl	13.04–6
Zellzahl, somatische		
Fluoreszenzoptische Zählung	Rohmilch	01.01–1
Mikroskopische Zählung	Rohmilch	01.01–3
Zink		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	0.00–144
Zinn		
Graphitrohr- und Flammen-AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-127
ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-128
Zucker		
DC (Nachweis und Identifizierung)	Schokolade	44.00–5
Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–8
	Tomatenketchup	52.01.01–8
	Speisesenf	52.06–5
Zucker, reduzierende		
Lane-Eynon-Methode	Zucker	39.00–7(EG)
Luff-Schoorl-Methode	Zucker	39.00–6(EG)
Knight- und Allen-Methode	Zucker	39.00–5(EG)
Titration	Zucker	39.00–4(EG)
Zucker (vor und nach Inversion)		
Luff-Schoorl-Methode	Fruchtsaft	31.00–11
Zuckeralkohole		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–72
Zusammensetzung, gewebliche		
Histologische Untersuchung (Routineverfahren)	Fleisch	06.00–13
	Fleischerzeugnisse	07.00–18
	Wurstwaren	08.00–20
	fleischhaltige Salate	20.04–1

