

Sachwortverzeichnis

Lebensmittel (L)

Hinweise:

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

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

Als Abkürzungen wurden verwendet:

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

Acesulfam-K

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

Acidität

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

Acidität, freie

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

Acrylamid

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

Acrylnitril, monomeres

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

L-Äpfelsäure (L-Malat)

Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–13
	Fruchtsaft	31.00–15

Aflatoxin (B₁)

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

Aflatoxin (B₁, B₂, G₁, G₂)		
DC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–2
HPLC	Getreide	15.00–2
	Schalenobst	23.05–3
	Säuglings- und Kindernahrung	48.00–1
HPLC	Säuglings- und Kleinkindernahrung	48.02–2
mit Immunoaffinitätssäulenreinigung		
HPLC	Haselnüsse, Erdnüsse, Pistazien, Feigen und Paprikapulver	23.05–2
mit Immunoaffinitätssäulenreinigung und Nachsäulenderivatisierung		29.00–8
	Feigen	53.05–2
	Paprikapulver	
Aflatoxin M₁		
DC (Schuller-Methode)	Milch	01.00–14
	Milchpulver	02.07–5
	Käse	03.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–1
DC	Milch	01.00–15
	Milchpulver	02.07–6
ELISA (Screening-Verfahren)	Milch	01.00–34
	Milchpulver	02.07–8
HPLC	Milch	01.00–76
	Milchpulver	02.07–16
Agar		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Algantoxine (ASP-Toxin)		
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–3
Algantoxine (DSP-Toxin)		
HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–2
Algantoxine (lipophile)		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
Algantoxine (Saxitoxin)		
HPLC	Schalentiere	12.03/04–5
Alitam		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Alkalien		
Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat	57.20.03–1
Alkalität		
Titration	Fette und Öle	13.00–17
Aluminium		
ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–157
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–158
Allylsenfö (Allylisothiocyanat)		
Photometrisches Verfahren	Speisesenf	52.06–4
Apramycin		
HPLC-MS/MS	Niere	60.00–62
Ameisensäure		
Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–15
	Tomatenketchup	52.01.01–15
Amine, biogene		
HPLC (Referenzverfahren)	Fische	10.00–5
	Fischerzeugnisse	11.00–4
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–4
Amine, primäre, aromatische		
Photometrisches Verfahren	Prüflebensmittel	00.00–6
Aminosäuren		
Aminosäurenanalysator	Aminosäurengemische	49.07–1
	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)	49.07–2
Aminosäuren, frei vorliegend		
Gaschromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–64
	Speisewürze	52.02–2

Amitraz			
GC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–58
Ammoniak			
Photometrisches Verfahren	Milch		01.00–93
Ammoniumchlorid			
Destillation und titrimetrische Bestimmung	Lakritzerzeugnisse		43.08–2
Ammonium-Stickstoff			
Photometrisches und maßanalytisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–13
Anabolica			
GC	Fleisch		06.00–33
Anaerobier, sulfitreduzierende, sporenbildende			
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.00–4
Analyse, enzymatische			
Allgemeine Hinweise	Lebensmittel (allgemein)		00.00–23
Androstenon			
GC/MS	Fleisch, Fleischerzeugnisse		06.00–49
Angkak			
DC (Nachweis)	Wurstwaren		08.00–51
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren		08.00–50
Anilin			
GC	Natriumcyclamat		57.22.01–1
Anisidinzahl			
Photometrisches Verfahren	Fette und Öle		13.00–15
Annattogetherhalt			
Photometrisches Verfahren	Käse		03.00–37
HPLC	Käse		03.00–38
Anteile, lösliche			
Lösung mit Weinsäure	Bentonit		57.13.14–1
Trocknung und Veraschung	Talkum		57.25.05–1
Anthelmintika			
HPLC (Routineverfahren)	Leber		06.00–52(V)
Antibiotika-Rückstände			
HPLC-MS/MS	Fleisch		06.00–66
	Honig		40.00–17
Polypeptid-Antibiotika-Rückstände	Muskel		06.00–67
Antiinfektiva			
Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch		01.00–11
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
TTC-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch		01.00–62
Antioxidationsmittel			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
	Trockensuppe		14.02–1
	Chips		24.07.01–1
	Kaugummi		43.15–1
	Marzipan		43.16–1
Apramycin			
HPLC-MSIMS	Niere		06.00–62
Aromastoffe			
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–145
Aromastoffe/Enantiomerenverhältnis			
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–106

Arsen		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/6
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–2
GFAAS-Hydridtechnik	Meeresfrüchte	12.00–6
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
Arsen, anorganisches		
AAS-Hydridtechnik	Algen	25.06–1
	getrocknete Algen	26.30–1
	Reis	15.06–2
Arsenobetain		
Headspace-GC	Fische	10.00–7
	Fischerzeugnisse	11.00–5
	Krusten-, Schalen-, Weichtiere	12.00–5
Asche		
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Veraschung 900 °C	Getreidemehl	16.01–2
	Getreideschrot	16.03–2
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseinate, Labcaseine	02.09–3
Veraschung 600 °C	Eier, Eiprodukte	05.00–13
	Fleisch	06.00–4
	Fleischerzeugnisse	07.00–4
	Wurstwaren	08.00–4
	Honig	40.00–4
Veraschung 550 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–3
	Feine Backwaren	18.00–4
	Gemüsesaft	26.26–5
	Fruchtsaft	31.00–4
	Gewürze	53.00–4
Veraschung 525 °C	Tee	47.00–3
Gesamtasche bei 525 °C	Milch	01.00–77
	Milchprodukte	02.00–27
	Käse	03.00–30
Asche, gebundene		
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseine	02.09–2
Asche, säureunlösliche		
Veraschung 550 °C	Gewürze	53.00–4
Veraschung 525 °C	Tee	47.00–5
Asche, wasserlösliche und wasserunlösliche		
Veraschung 525 °C	Tee	47.00–8
Aschegehalt		
Verbrennung	Getreide, Hülsenfrüchte	15.00–7
Aschen-Gesamtalkalität		
Titration	Gemüsesaft	26.26–16
	Fruchtsaft	31.00–5
Ascorbylpalmitat (ACP)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Aspartam		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–28
	coffeinhaltige Brausen	32.13–1
	Tafelsüßen	57.22.99–4
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
ASP-Toxin		
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–3

Auszug, wässriger			
Wasser 50 °C	Gummen, Kautschuk, natürliche Harze, Polymeren		57.22.99–1
Wasser 37 °C	künstliche Harze		57.12.02–1
Avermectine			
HPLC	Milch		01.00–81(V)
	Muskulatur und Leber		06.00–54(V)
	Fisch		10.00–11(V)
Azaspirosäuren			
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–4
Bacillus cereus			
Koloniezählverfahren bei 30 °C	Lebensmittel (allgemein)		00.00–33
Koloniezählverfahren bei 37 °C	Milch		01.00–72
	Milchprodukte		02.00–26
	Käse		03.00–29
	Butter		04.00–21
	Speiseeis		42.00–18
Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweis	Lebensmittel (allgemein)		00.00–108
BADGE/BADGE · 2 HCl			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–51
Ballaststoffe (Gesamt)			
Enzymatisch-gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–18
	Getreidekleie		16.08–1
	Mischbrot		17.03–1
	Hülsenfrüchte		23.01–1
	Sproßgemüse		25.02–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–25
Barium			
ICP-OES	Mineralwasser		59.11–28
BEFFE			
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren		08.00–60
	Fleisch		06.00–64
	Fleischerzeugnisse		07.00–63
Benz(a)anthracen			
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–160
Benz(b)fluoranthren			
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–160
Benzo(a)pyren			
GC-MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–160
HPLC	geräucherte Fleischerzeugnisse		07.00–40
RP-HPLC	Fette und Öle		13.00–33
Benzoessäure			
HPLC	fettarme Lebensmittel		00.00–9
	fettreiche Lebensmittel		00.00–10
	Lebensmittel (tierischen Ursprungs)		00.00–162
	Eiprodukte		05.00–19
	Limonadengrundstoff		32.16–1
Benzol			
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–24
HS-GC-MS	Erfrischungsgetränke		32.00–5
	Getränke		
	Babynahrung auf Gemüsebasis		48.03–5
Bernsteinsäure			
Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte		05.00–2
Besatz			
	Weizen, Hartweizen und Roggen		15.01/02–4
Bestandteile, flüchtige			
Trocknung 103 °C	Fette und Öle		13.00–16

Bestandteile, polare

Säulenchromatographie	Frittierfett	13.07.12–1
-----------------------	--------------	------------

Betanin (E162)

DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–52
---------------	------------	----------

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

Biphenyle, polychlorierte (PCB)

GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–12
----	--------------------------	----------

Allgemeines	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/1
-------------	-------------------------	------------

Bestimmungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/4
----------------------	-------------------------	------------

Extraktionsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/2
----------------------	-------------------------	------------

Reinigungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/3
---------------------	-------------------------	------------

Blei

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
-----	--------------------------	------------

organische Lebensmittelfarbstoffe	57.09–1
-----------------------------------	---------

natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
---	---------

Graphitofen-AAS	Fette und Öle	13.00–31
-----------------	---------------	----------

Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
-----------------	--------------------------	------------

ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135
-----------------------------	--------------------------	-----------

Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
--------------------------	-----------

Bleichindex

Spektrometrisches Verfahren	Palmöl	13.04–23
-----------------------------	--------	----------

17 α -Boldenon

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

17 β -Boldenon

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

Bor

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

Botulinum-Toxin

Nachweis	Fleisch	06.00–26
----------	---------	----------

Fleischerzeugnisse	07.00–39
--------------------	----------

Wurstwaren	08.00–31
------------	----------

Brechungsindex

Refraktometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–28
------------------------------	---------------	----------

Bromid (gesamt, anorganisch)

GC	fettarme Lebensmittel	00.00–36/1
----	-----------------------	------------

fettarme Lebensmittel	00.00–36/2
-----------------------	------------

Buttersäure

GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–13
----	--	----------

Fett aus Feinen Backwaren	18.00–15
---------------------------	----------

Buttersäure (als Methylester)

GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–12
----	--	----------

Fett aus Feinen Backwaren	18.00–19
---------------------------	----------

Buttersorte

Neuronale Netzwerkanalyse	Butter	04.00–23
---------------------------	--------	----------

tert-Butylhydrochinon (TBHQ)

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

Butylhydroxyanisol (BHA)

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

Butylhydroxytoluol (BHT)

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

 β -Blocker

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

Niere Schwein	06.17.02–1
---------------	------------

Cadmium

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

Calcium

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

Campylobacter spp.

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

Carboxymethylcellulose

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

Carrageen

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

Casein

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

Catechine

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

β-Carotin

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

Cereulid

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

Chinolone

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

Chinoxalin

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

Chloramphenicol

ELISA	Milch	01.00–68
GC/MS	Muskel	06.00–61
	Milch	01.00–89
HPLC-MS/MS	Muskel	06.00–60
	Milch	01.00–88

2-Chlorethanol

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

Chlormequat

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

Chlorid

Potentiometrisches Verfahren	Käse	03.00–11
	Schmelzkäse	03.42–4
	Sauerkraut	26.04–1
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–2 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
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168

Chromatographische Prüfung

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

Chrysen

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

Ciprofloxacin

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

Citronensäure (Citrat)

Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–13
	Wurstwaren	08.00–15
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (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
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6

Clostridien, sulfitreduzierende

Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–39
	Fleischerzeugnisse	07.00–51
	Wurstwaren	08.00–43

Clostridium botulinum

Nachweis	Fleisch	06.00–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–39
	Wurstwaren	08.00–31

Clostridium perfringens

Koloniezählverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–57
----------------------	--------------------------	-----------------

Cobalt			
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
Coffein			
	HPLC	Feine Backwaren	18.00–16
		Kakao	45.00–1
		Kaffee, Kaffee-Erzeugnisse	46.00–3
		Tee	47.00–6
		Tee-Extrakte	47.05–1
	HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/2
	HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/1
	¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkpulver	32.00–6
Cronobacter spp.			
		Lebensmittel (allgemein)	00.00–166
Cryptosporidium			
	Zählung	Blattgemüse	25.01–1
		Beeren	29.00–10
Cumarin			
	HPLC-DAD, LC-MS/MS	Zimthaltige Lebensmittel	00.00–134
		Zimt	53.03.02–1
Cyanursäure			
	LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–163
Cyclohexansulfamidsäure			
	HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Cyclohexylamin			
	GC	Natriumcyclamat	57.22.01–1
Daminozid			
	GC	Äpfel, Apfelprodukte	29.00–7
Deoxynivalenol			
	HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätsäule und UV-Detektion	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–9
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	48.02–4
	LC-MS/MS	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172
		Weizen	15.01–9
		Weizenmehl	16.01–11
		Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25
Deoxynivalenol, acetylierte Derivate (3-Acetyl- und 15-Acetyl-Deoxynivalenol)			
	LC-MS/MS	Weizen	15.01–9
		Weizenmehl	16.01–11
		Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25
Dextrine			
	Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)	57.05.01–3
Dextroseäquivalent			
	Lane-Eynon-Methode	Zucker	39.00–8(EG)
1,2- und 1,3-Diacylglycerole			
	GC nach Silylierung	Fette und Öle	13.00–44
Diastase-Aktivität			
	Photometrisches Verfahren	Honig	40.00–1
3,5-Dichloranilin (Vinclozolin-Metabolit)			
	GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
Dichlormethan			
	Headspace-Gaschromatographie	Rohkaffee entcoffeiern	46.01–4

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

DNA-Sequenz, Paranuss			
real-time PCR	Feine Backwaren		18.00–21 18.00–22
	Soßenpulver		14.02–4 14.02–5
DNA-Sequenzen, Pferd			
PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse	Fleischerzeugnisse		06.26/27–2
DNA-Sequenz, Reh			
real-time PCR	Fleisch, Fleischerzeugnisse		06.00–69
DNA-Sequenz, Säugetiere und Geflügel			
real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)		00.00–170
DNA-Sequenz, Säugetiere und Vögel			
DNA-Barcoding	Lebensmittel (allgemein)		00.00–173
DNA-Sequenz, Sellerie			
real-time-PCR	Brühwurst		08.00–56
DNA-Sequenz, Sesam			
real-time-PCR	Feine Backwaren		18.00–19 18.00–22
	Soßenpulver		14.02–2 14.02–5
DNA-Sequenz, Walnuss			
real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)		00.00–175
Dodecylgallat (DG)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
Domoinsäure			
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–3
	Fisch		10.00–13
DSP-Toxine			
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–4
RP-HPLC-MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–2
Dulcin			
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		32.00–4
D-Milchsäure (D-Lactat)			
Reflektometrisches Verfahren	Milch		01.00–26/2
	Milchprodukte		02.00–16/2
Enzymatisches Verfahren	Milch		00.00–26/1
Eisen			
AAS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/2
	Fette und Öle		13.00–11
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		00.00–144
	Mineralwasser		59.11–28
Photometrisches Verfahren	diätetische Lebensmittel		9.00–2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–17
Eiweiß			
Berechnung	Milch, wärmebehandelt		01.02–9(EG)
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch		01.01–8
Eiweiß (Protein)			
Kjeldahl-Verfahren	Margarine		13.05–6
	Halbfettmargarine		13.06–6
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch		01.00–78
Elemente			
Allgemeines	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/E
Druckaufschluss			00.00–19/1
Enrofloxacin			
HPLC	Milch		01.00–69(V)

Enterobacteriaceae

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

Enterococcus faecalis/faecium

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

Erdalkalien

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

Erdnuss-Kontaminationen

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

Ergotalkaloide

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

Eruksäure

DC und GC	Speiseöle und -fette, Lebensmittel mit Öl- und Fettzusätzen	13.00–1(EG)
GC	Ölsaaten	23.04–1(EG)

Escherichia coli

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

Escherichia coli O157, O111, O26, O103, O145

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

Escherichia coli O157

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

Escherichia coli β -Glucuronidase-positive

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

Escherichia coli (VTEC)

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

Essigsäure (Acetat)

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

Estragol

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

Ethanol

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

Etephon

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

Ethoxyquin (EMQ)

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

Ethylcarbammat

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

Ethylenoxid

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

Extrahieren

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

Extraktanteil, wasserlöslicher

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

Fallzahl

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

Fäkalstreptokokken

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

Farbstoffe

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

Farbstoffe, wasserlösliche

DC (Nachweis)	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (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

Fett (Fortsetzung)		
Röse-Gottlieb-Verfahren (Gravimetrisches Verfahren)	Milch entrahmte Milch, Molke, Buttermilch Milch, wärmebehandelt Milchprodukte Sahne Kondensmilcherzeugnisse	01.00–9 01.00–38 01.02–6(EG) 02.00–7 02.05–2 02.06–3(EG) 02.06–12
	Milchpulver Trockenmilcherzeugnisse Molkenkäse Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	02.06–4(EG) 02.07–15 03.33–1 42.00–13 48.01–27
Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren (Referenzverfahren)	Käse Schmelzkäse	03.00–8 03.42–2
Soxhlet-Verfahren	Butter Margarine Halbfettmargarine Mischfette Getreideerzeugnisse Brot, Kleingebäck aus Brotteigen Feine Backwaren	04.00–22 13.05–3 13.06–3 13.08–1 16.00–5 17.00–4 18.00–5
Soxhlet-Verfahren	Teigwaren Mayonnaise, emulgierte Soßen Schokolade	22.00–3 20.01/02–5 44.00–4
Weibull-Verfahren	Speisesenf Milch Milchprodukte Käse Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	52.06–2 01.00–20 02.00–11 03.00–10 42.00–19 48.01–31
Weibull-Stoldt-Verfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–6 07.00–6 08.00–6
Fett/Reinheit		
GC (Triglyceride)	Milch Milchprodukte Butterfett Speiseeis	01.00–87 02.00–33 04.04–2 42.00–17
Fett/Rohfett/Gesamtfett		
Extraktionsverfahren nach Randall	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–8
Fett in Trockenmasse		
Zuverlässigkeit	Käse Schmelzkäse	03.00–26 03.42–7
Fettsäuren		
Destillation	Fette und Öle	13.00–2
Fettsäuren, freie		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
Fettsäuremethylester		
GC	Fette und Öle	13.00–26
Herstellung	Fette und Öle	13.00–27 13.00–27/2 13.00–27/3
Herstellung mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)	Fette und Öle	13.00–27/3
Fettsäurezusammensetzung		
DC und GC	Fette und Öle	13.00–29
trans-Fettsäure-Isomere		
GC	pflanzliche Fette und Öle	13.03/04–2
Feuchtegehalt		
Nahinfrarot-Spektroskopie	Weizen Gerste	15.01–8 15.03–2
Referenzverfahren Trocknung 130 bis 133 °C	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–6 16.02–2

Feuchtgluten			
Manuelle Methode	Weizen		15.01–4
Mechanisches Verfahren	Weizen und Weizenmehl		15.01–5
Feuchtigkeit			
Trocknung 103 °C	Fette und Öle		13.00–16
Trocknung 130 bis 133 °C	Getreidemehl		16.01–1
	Getreideschrot		16.03–1
Florfenicol			
HPLC-MS/MS	Muskel		06.00–60
	Milch		01.00–88
Florfenicolamin			
HPLC-MS/MS	Muskel		06.00–60
	Milch		01.00–88
Fluorid			
Verfahren mit ionenselektiver/sensitiver Elektrode und potentiometrisches Verfahren	Tee		47.03–1
	diätetische Lebensmittel		49.00–7
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–18
Folat			
Mikrobiologisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–87
Formolzahl			
Titration	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–12
	Gemüsesaft		26.26–8
	Fruchtsaft		31.00–8
	Tomatenketchup		52.01.01–12
Fructose			
Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte		05.00–10
	Gemüsesaft		26.26–11
	Fruchtsaft		31.00–12
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis		48.01–3
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl		48.02.07–1
HPAEC-PAD	Lebensmittel (fructosearm/-frei)		00.00–174
HPLC	Honig		40.00–7
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		32.00–6
Fumonisin (B₁, B₂)			
HPLC mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung	Mais		15.05–3
LC-MS/MS	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis		48.02–5
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)		00.00–172
Furan			
Headspace-GC/MS	Kaffee		46.00-4
Galactose			
Enzymatisches Verfahren	Milch		01.00–17
	Milchprodukte		02.00–9
	Fleischerzeugnisse		07.00–23
	Wurstwaren		08.00–24
Gefrierpunkt			
Thermistor-Kryoskop-Verfahren	Milch		01.00–29
Gelatine			
Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)		57.05.01–2
Gelbe Pigmente			
Photometrisches Verfahren	Hartweizenmehl, Hartweizengrieß		16.01–3
Gentamicin			
HPLC-MS/MS	Niere		06.00–62
Gentechnisch modifizierte Organismen			
Anforderungen und Definitionen	Lebensmittel (allgemein)		00.00–121
Nukleinsäureextraktion	Lebensmittel (allgemein)		00.00–119
Probenahmestrategien	Lebensmittel (allgemein)		00.00–117
Qualitative, nukleinsäurebasierte Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–118

Gentechnische Veränderung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–121
PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–31
	Joghurt	02.02–4
	Rohwurst	08.00–44
	Fische (lachsähnliche)	10.07–1
	Mais	15.05–1
	Sojabohnen	23.01.22–1
	Kartoffeln	24.01–1
	Tomaten	25.03.01–1
PCR/real-time PCR, Nachweisverfahren	Papaya	29.00–9
real-time PCR, Nachweisverfahren	Leinsamen und Leinsamenprodukte	23.04/03–1
real-time PCR, <i>cryIA-Tnos</i> -Nachweisverfahren	Reis	15.06–1
real-time PCR; <i>cry1Ab/Ac</i> - und <i>P-ubi</i> – <i>cry</i> -Screening	Reis	15.06–3
real-time PCR, quantitative Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–105
real-time PCR, <i>T-nos</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–116
real-time PCR, <i>P35S</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–122
real-time PCR, <i>bar</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–124
real-time PCR, <i>CTP2-CP4 EPSPS</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–125
Triplex real-time PCR, <i>CTP2-CP4-EPSPS</i> -, <i>pat</i> - und <i>bar</i> -Sequenzen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–154
real-time PCR, <i>P-nos</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–141
real-time PCR, <i>P-nos-nptII</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–142
real-time PCR, 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
HPLC	Honig	40.00–7
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränpulver	32.00–6

Glucose (Stärke)			
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–33 07.00–33a
Glutaminsäure			
HPLC-Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–59
L-Glutaminsäure (L-Glutamat)			
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse		07.00–17
	Wurstwaren		08.00–19
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–9
	Tomatenketchup		52.01.01–9
Gluten			
Feuchtgluten; manuelle Methode	Weizen; Weizenmehl		15.01–4
Feuchtgluten + Glutenindex; mechanisches Verfahren			15.01–5
Trockengluten; Ofentrocknungsverfahren			15.01–6
Glycerin			
Enzymatisches Verfahren	Honig		40.00–13
2-Glycerylmonopalminat			
Kapillargaschromatographie nach Silylierung	Olivenöl und Oliventresteröl		L 13.04.01–1
Glycidol			
GC/MS	pflanzliche Öle		13.04–8
Glycyrrhizin			
HPLC	Lakritzerzeugnisse		43.08–1
Glykolat			
Photometrisches Verfahren	Carboxymethylcellulose (E 466)		57.05.04–1
Gummi arabicum			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Guar			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Halogenessigsäuren			
GC	Bier		36.00–10
Halogenkohlenwasserstoffe, niedrigsiedende			
GC	Milch		01.00–35
	Hühnereier		05.01–1
	Speiseöle		13.04–1
Härte			
Mechanische Messung	Butter		04.00–14
Harnstoff			
Photometrisches Verfahren	Fleisch		06.00–14
	Fleischerzeugnisse		07.00–19
	Wurstwaren		08.00–21
	Milch		01.00–93
Haselnuss-Protein			
Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme		40.06.04–1
ELISA (Mikrotiterplatten)	Schokolade und Schokoladenwaren		44.00–7
Hefen			
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch		01.00–37
	Milchprodukte		02.00–10
	Trockenmilcherzeugnisse		02.07–7
	Friskäse		03.23–1
	Käsezubereitungen		03.34–1
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen		20.01–7
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–15
Hemmstoffe			
Agar-Diffusions-Verfahren; Blättchentest (Nachweis)	Milch		01.00–6
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–17
Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest	Sammelmilch		01.01–5

Hepatitis A-Virus			
real-time-RT-PCR	Lebensmittel (allgemein)		00.00–147/1(V)
	Beerenobst		29.01–1
	Blattgemüse		25.01–2
	Muscheltiere		12.03–1
	Sprossgemüse		25.02–2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.00–7
Hepatitis E-Virus			
real-time-RT-PCR	Wurstwaren		08.00–63
	Leber vom Schwein		06.17.01–1
Hesperidin			
HPLC	Gemüsesaft		26.26–20
	Fruchtsaft		31.00–19
Hexan			
GC	Fette und Öle		13.00–14
Hexestrol			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
Histamin			
Fluorimetrisches Verfahren (Routineverfahren)	Fische		10.00–1
	Fischerzeugnisse		11.00–1
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere		12.00–1
Hydrogencarbonat			
Titration	Mineralwasser		59.11–29
<i>para</i> -Hydroxybenzoesäureethylester			
HPLC	fettarme Lebensmittel		00.00–9
	fettreiche Lebensmittel		00.00–10
<i>para</i> -Hydroxybenzoesäuremethylester			
HPLC	fettarme Lebensmittel		00.00–9
	fettreiche Lebensmittel		00.00–10
<i>para</i> -Hydroxybenzoesäurepropylester			
HPLC	fettarme Lebensmittel		00.00–9
	fettreiche Lebensmittel		00.00–10
3-Hydroxybuttersäure			
GC	Feine Backwaren aus Biskuitmasse		18.02–1
	Eierteigwaren		22.02/04–2
D-3-Hydroxybuttersäure			
Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte		05.00–2
Hydroxymethylfurfural			
HPLC	Honig		40.00–10/3
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		32.00–6
Photometrisches Verfahren (nach Winkler)	Honig		40.00–10/1
Photometrisches Verfahren (nach White)	Honig		40.00–10/2
Hydroxyprolin			
Photometrisches Verfahren	Fleisch		06.00–8
	Fleischerzeugnisse		07.00–8
	Wurstwaren		08.00–8
Hygienestatus			
ATP-Messung, Biolumineszenz	Lebensmittel (allgemein)		00.00–131
Indol			
HPLC	Krebstiere, Krebstiererzeugnisse		12.01–2
Inulin			
Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–94
D-Isocitronensäure			
Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft		26.26–9
	Fruchtsaft		31.00–9

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

Keimzahl (bei 30 °C)

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

Keimzahl

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

Keimzahl, aerobe (bei 30 °C)

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

Kochsalz (Natriumchlorid)

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

Kohlenhydrate (freie und gesamt)

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

Kohlenhydrate (reduzierende)

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

Kohlenmonoxid

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

Kollagenabbauprodukte

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

Koloniezahl

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

Konservierungsstoffe

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

Konventionelle volumenbezogene Masse

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

Korngröße			
	Luftstrahlsieb-Verfahren	Röstkaffee	46.02–7
Kortikosteroid-Rückstände			
	HPLC-MS/MS	Fleisch	06.00–65
Kupfer			
	AAS	Lebensmittel (allgemein) Fette und Öle	00.00–19/2 13.00–11
	Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
	ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
Lactit			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
β-Laktoglobulin			
	HPLC	Milch	01.00–65
Lactose			
	Enzymatisches Verfahren	Milch lactosefreie Milch Milchprodukte lactosefreie Milchprodukte Fleischerzeugnisse Wurstwaren Brot, Kleingebäck aus Brotteigen Feine Backwaren Schokolade Säuglingsnahrung auf Milchbasis Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl Rohmilch Lebensmittel (lactosearm/-frei) Milch	01.00–17 01.00–90 02.00–9 02.00–37 07.00–23 08.00–24 17.00–7 18.00–8 44.00–6 48.01–4 48.02.07–4 01.01–8 00.00–174 01.00–78
	Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers HPAEC-PAD Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung		
Lactulose			
	Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–31
Lebensmittelallergene			
	Allgemeine Betrachtungen zum Nachweis mit molekularbiologischen Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–151
Lebensmittelfarbstoffe			
	DC und Spektralphotometrie (Nachweis)	oberflächenbehandelte Räucherwaren oberflächenbehandelte Brühwürste und Räucherwaren	07.00–10 08.00–12
Leitfähigkeit, elektrische			
	Widerstandmessung	Honig	40.00–5
Lincosamide			
	HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
	LC-MS/MS	Niere Milch	06.00–57(V) 01.00–84(V)
Lipide			
	Heißextraktion	Eier, Eiprodukte	05.00–14
Lipopolysaccharide			
	Limulus-Mikrotiter-Test	Milch Flüssigei, Eiprodukte	01.02–1 05.00–3
	Limulus-Röhrchentest	Milch	01.02–2
<i>Listeria monocytogenes</i>			
	Nachweisverfahren Zählung PCR-Verfahren real-time PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (allgemein) Käse	00.00–32 00.00–22 00.00–95(V) 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 Photometrisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein) Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert) Tomatenketchup	00.00–149 26.11.03–13 52.01.01–13

Magnesium			
AAS	Gemüsesaft		26.26–10
	Fruchtsaft		31.00–10
AAS und komplexometrische Bestimmung	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–14
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		00.00–144
	Mineralwasser		59.11–28
Makrolide			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
LC-MS/MS	Niere		06.00–57(V)
	Milch		01.00–84(V)
Maltit			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–59
Maltose			
Enzymatisches Verfahren	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl		48.02.07–2
HPLC	Honig		40.00–7
Mangan			
AAS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–168
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		00.00–144
	Mineralwasser		59.11–28
Mannit			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–59
Masseverlust			
Trocknung 103 °C	Zucker		39.00–1(EG)
	gemahlener Röstkaffee		46.02–6
	Tee		47.00–1
Trocknung bei 105 °C	Rohkaffee		46.01–3
Vakuum-Trockenschrank-Verfahren bei 70 °C	Kaffee-Extrakt		46.03–8
Trocknung bei 95 °C	Kaffee-Extrakt		46.03–9
Melamin			
LC-MS/MS	Lebensmittel		00.00–163
Mepiquat			
HPLC-MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–75
HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–76
4-Methoxy-2,6-di-tert-butylphenol (di-BHA)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
Methylboldenon			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
16-O-Methylcafestol			
HPLC	Röstkaffee		46.02–4
N-Methylcarbammat			
HPLC	Gemüse		25.00–4
	Frischobst		29.00–6
HPLC mit Reinigung auf einer Kieselgur-Säule	Lebensmittel (fettarm)		00.00–156/2
17α-Methyltestosteron			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
Mikrobielle Transglutaminase			
HPLC-MS/MS (Nachweis)	Fleisch		06.00–70
	Fleischerzeugnisse		07.00–69
Mikrobiologische Untersuchungen			
Anforderungen und Leitlinien	Lebensmittel (allgemein)		00.00–123

Mikroorganismen

Allgemeine Anforderungen und Begriffe zum Nachweis mit Real-time-PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–139
Anforderungen an Probenvorbereitung für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–109
Anforderungen an Amplifikation für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–110
Anforderungen für PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–45
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–53
Leistungsmerkmale zum Nachweis und quantitativen Bestimmung mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–138

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

D-Milchsäure (D-Lactat)

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

L-Milchsäure (L-Lactat)

Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–26/1
	Milchprodukte	02.00–16
	Eier, Eiprodukte	05.00–2
	Fleischerzeugnisse	07.00–15
	Wurstwaren	08.00–17
Reflektometrisches Verfahren	Milch	01.00–26/2
	Milchprodukte	02.00–16/2

Milchsäurebakterien

Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–35
	Fleischerzeugnisse	07.00–49
	Wurstwaren	08.00–41
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–10

Mineralöl-Kohlenwasserstoffe

gesättigte (MOSH) und aromatische (MOAH)	Pflanzliche Öle	13.04–7
Online HPLC-GC-FID	Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle	

Molkenprotein

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

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

Natriumcyclamat

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–29
	Flüssigtafelsüße	57.22.99–5
Titration	Süßstofftableten	57.22.99–1

Neohesperidin-Dihydrochalcon

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

Neomycin

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

Neotam

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

Niacin

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

Nickel

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

Nitrat

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

Nitrit

Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch	01.00–79/3
	Milchprodukte	02.00–30
	Trockenmilcherzeugnisse	02.00–19
	Käse	03.00–33
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–29
Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch	01.00–79/1
	Milchprodukte	02.00–32
	Magermilchpulver	02.07–17
	Molkenpulver	02.08–3
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–10
	Käse	03.00–32
Enzymatisches Verfahren	Käse	03.00–35
	Wurstwaren	08.00–14
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–61
Kaliumpermanganat-Jodidverfahren	Nitritpökelsalz	56.01.04–1
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–12
	Mineralwasser	59.11–27
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–60
Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch	01.00–79/2
	Milchprodukte	02.00–31
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
	Käse	03.00–34
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–28

Nitrit-Ionen

Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–22
---------------------------	---	-----------------

Nitroimidazole

HPLC-MS/MS	Muskel, Plasma	06.00–63
------------	----------------	-----------------

Nitrosamine

GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–17
	Bier	36.00–6

Nivalenol

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

Nordihydroguajaretsäure (NDGA)

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

Noroviren

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

17 α -Nortestosteron

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

17 β -Nortestosteron

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

NSAID

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

Ochratoxin A

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

Octylgallat (OG)

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

Okadasäure

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

Öl, ätherisches

Wasserdampfdestillation	Gewürze, würzende Zutaten, Kräuter	53.00–10
-------------------------	------------------------------------	-----------------

Organoquecksilber-Verbindungen

Feststoffquecksilberbestimmung	Fische	10.00–15
	Meeresfrüchte	12.00–7

Organozinn-Verbindungen

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

Orotsäure

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

Oxidationsstabilität

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

Papain

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

Paralytic Shellfish Poisoning (PSP)-Toxin

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

Paromomycin (Paromycin, Aminosidin)

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

Patulin

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

Pectenotoxine

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

Pektin

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

Penicilline

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

Peroxidzahl

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

Pestizide

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

Pflanzenschutzmittelrückstände

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

Phomopsin A

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

Phosphataseaktivität

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

Phosphate, kondensierte

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

Phosphatidwert

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

Phosphor

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

Phosphor, säurelöslicher

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

Phosphorverbindungen

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

pH-Wert

Elektrometrisches Verfahren	Caseine, Caseinate	02.09–6	
	Butterserum	04.00–13	
	Eier, Eiprodukte	05.00–11	
	Fleisch	06.00–2	
	Fleischerzeugnisse	07.00–2	
	Wurstwaren	08.00–2	
	Margarine	13.06–5	
	Halbfettmargarine	13.06–5	
	Elektrometrisches Verfahren	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–1
		Sauerkraut, Sauerkonserven	26.04–3
Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)		26.11.03–3	
Gemüsesaft		26.26–4	
Elektrometrisches Verfahren	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)

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

Prolin

Photometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–7
	Fruchtsaft	31.00–7
	Honig	40.00–3

Propionsäure

GC und HPLC	Brot	17.00–14
	Feine Backwaren	18.00–11

Propylenglykolalginat

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

Propylgallat (PG)

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

Proteine

Berechnung	Milch	01.00–10
Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony (Nachweis)	Fleischerzeugnisse Wurstwaren	07.00–35 08.00–27
Dumas-Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteig Feine Backwaren Teigwaren	17.00–18 18.00–18 22.00–2
Immunchemischer Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–8
Immunologischer Nachweis (Routineverfahren)	Brot Backwaren und Süßwaren Bier Schokolade glutenfreie Backwaren Süßwaren	17.00–9 18.00–2 36.00–1 44.00–1 49.05.02–1 43.00–1
Kjeldahl	Eier, Eiprodukte Fleisch	05.00–15 06.00–7
Kjeldahl	Fleischerzeugnisse Getreide Hülsenfrüchte Wurstwaren Brot, Kleingebäck aus Brotteigen Feine Backwaren Teigwaren Caseine, Caseinate	07.00–7 15.00–3 23.01–2 08.00–7 17.00–15 18.00–13 22.00–1 02.09–5
Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–2
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren Fleisch Fleischerzeugnisse Weizen Gerste	08.00–60 06.00–64 07.00–63 15.01–8 15.03–2

Proteine (in Lösungen)

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

Proteine (Rohfruchtproteine)

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

Pseudomonaden

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

Pseudomonas aeruginosa

Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–3
------------------------------	---	----------------

PSP-Toxine

HPLC-FID	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–1
----------	--------------------------------------	-------------------

Pymetrozin

HPLC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–74 (V)
------	--------------------------	---------------------

Qualität

Punktebewertung	Weißzucker	39.01.02–1(EG) bis 3(EG)
-----------------	------------	---

Qualitätssicherung

Keimzahl (Gußverfahren)	Milch	01.00–00
Keimzahl (Spatelverfahren)	Fleisch	06.00–00

Quecksilber

AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–5
AAS-Kaltdampftechnik	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/4
AFS-Kaltdampftechnik	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/7
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
Feststoff-AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/8
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135

Rauchpunkt

Temperaturmessung	Fritierfett	13.07.12–2
-------------------	-------------	------------

Resthexan, technisches

GC	Fette und Öle	13.00–14
----	---------------	----------

Rotaviren

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

Roggen (*Secale cereale*)

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

Rotsandelholz

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

Saccharase-Aktivität

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

Saccharin

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

Saccharin-Natrium

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

Saccharose

Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–12
	Käse	03.00–12
	Eier, Eiprodukte	05.00–10
	Fleischerzeugnisse	07.00–24
	Wurstwaren	08.00–25
	Gemüsesaft	26.26–17
	Fruchtsaft	31.00–13
	Speiseeis	42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
HPLC	Honig	40.00–7
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Polarimetrisches Verfahren	Kondensmilcherzeugnisse	02.06–5(EG)

Säure

Potentiometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–4
	Tomatenketchup	52.01.01–4
Potentiometrisches Verfahren und Titration	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–2

Säure, freie

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

Säure, schweflige

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

Säuren, flüchtige

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

Säuren, fremde		
Aciditätsvergleich	Kohlendioxid (E 290)	57.24.02–1
Säuren, titrierbare		
Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven	26.04–4
	Gemüsesaft	26.26–15
	Fruchtsaft	31.00–3
	Essig	52.04–2
Säuregrad		
Potentiometrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–2
	Röstkaffee	46.02–3
	Kaffee-Extrakt	46.03–4
Soxhlet-Henkel	Milch	01.00–7
	flüssige Milchprodukte	02.00–6
Säurezahl		
Titration und Potentiometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–5
Salmonellen		
Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–20a
Fluoreszenzimmunoessay	Lebensmittel (allgemein)	00.00–66
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–67
Immunoassay	Lebensmittel (allgemein)	00.00–129
Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–20
	Milch	01.00–13
	Milchprodukte	02.00–8
	Käse	03.00–7
	Butter	04.00–11
Nachweis	Eier, Eiprodukte	05.00–9
	Fleisch	06.00–11
	Fleischerzeugnisse	07.00–11
	Wurstwaren	08.00–13
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–9
	Lactose	39.05.02–5
	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	42.00–4
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–16
Polymerase-Kettenreaktion	Lebensmittel (allgemein)	00.00–52
Real-time PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–98
Salzsäureunlösliches (Sand)		
Veraschung 550 °C	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–6
	Tomatenketchup	52.01.01–6
Schimmelpilze		
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch	01.00–37
	Milchprodukte	02.00–10
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–7
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Frischkäse	03.23–1
	Käsezubereitungen	03.34–1
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–7
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–15
Schmelzpunkt		
Kapillarröhrchen, offenes	Fette und Öle	13.00–21
Schwefel		
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
Schwefelsäuretest		
Farbvergleich	Citronensäure (E 330)	57.10.07–1
Schwefelsäure-Verhalten		
Vergleich mit Farblösung	Benzoessäure (E 210)	57.15.03–1
	Paraffin	57.25.07–1
Sedativa		
HPLC-MS/MS	Niere Rind	06.03.02–1
	Niere Schwein	06.17.02–1

Sedimentgehalt			
	Zentrifugenverfahren	Fette und Öle	13.00–32
Selen			
	AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/5
		natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–8
	Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
Sellerie-DNA			
	real-time PCR	Wurstwaren	08.00–56
	Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Senf (<i>Sinapis alba</i>)			
	real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
Senf (<i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L.)			
	real-time PCR	Wurstwaren	08.00–64
Senf (<i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L., <i>Sinapis alba</i>)			
	Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Sensorik			
	Allgemeine Grundlagen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–1
	„A“ – „nicht A“-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–15
	Bereitung eines Aufgusses	Tee	47.00–7
	Beschreibende Prüfung mit Qualitätsbeurteilung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–14
	Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–9
	Bewertende Prüfung mit Skale	Lebensmittel (allgemein)	00.90–3
	Dreiecksprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–7
	Duo-Trio-Prüfung	Lebensmittel	00.09–19
	Einfach beschreibende Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–6
	Ermittlung der Mindesthaltbarkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–12
	Expertengutachten	Lebensmittel (allgemein)	00.09–16
	Innerhalb/Außerhalb-Prüfung	Lebensmittel	00.09–17
	Paarweise Vergleichsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–8
	Profilerstellung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–22
	Prüfraum (Anforderungen)	Lebensmittel (allgemein)	00.90–2
	Prüfskalen und Bewertungsschemata	Lebensmittel (allgemein)	00.90–5
	Prüfverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.90–23
	Balancierte unvollständige Blockpläne		
	Rangordnungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–4
	Auswahl, Schulung, Überprüfung von Prüfpersonen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–10
	Sequentialanalyse	Lebensmittel (allgemein)	00.90–21
	Überprüfung produktbezogener und vergleichender Claims	Lebensmittel (allgemein)	00.90–24
	Verbrauchertests	Lebensmittel (allgemein)	00.90–20
	Zeitintensitätsprüfung	Lebensmittel	00.09–18
Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (STEC)			
	real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–150(V)
	Multiplex real-time PCR	frische pflanzliche Lebensmittel	25.00–6
Shigella spp.			
	Nachweis mit biochem./serolog. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–91
Sichtbarer Bodensatz			
		Fette und Öle	13.00–36
Silber			
	AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–6
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
Sitosterin			
	GC (Referenzverfahren)	Butter	04.00–20(EG)
		Butterfett	04.04–1(EG)

Soja			
	PCR und DNA-Sonde real-time PCR	Wurstwaren Wurstwaren Getreidemehl	08.00–53 08.00–59 16.01–9
	Multiple real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Sojaprotein			
	Enzymimmunologisches Verfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse	06.00–56 07.00–62
Sorbinsäure			
	HPLC	fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel Lebensmittel (tierischen Ursprungs) Brot Limonadengrundstoff Flüssigtafelsüße	00.00–9 00.00–10 00.00–162 17.00–10 32.16–1 57.22.99–5
	¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
	Photometrische Messung	Milchprodukte Käse	02.00–28 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 geriebener Käse Säuglingsnahrung auf Milchbasis Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	07.00–25 03.00–39 48.01–5 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 Feine Backwaren Fleischerzeugnisse	17.00–5 18.00–6 07.00–65
	Reduktometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse Wurstwaren	07.00–21 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 Schmelzkäse Eier, Eiprodukte Speiseeispulver Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	02.07–2 03.42–5 05.00–8 42.08–1 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 Schokolade Erfrischungsgetränke Diätetische Lebensmittel	43.00–2 44.00–12 32.13–2 49.00–8

Stickstoff

Kjeldahl-Verfahren	Milch	01.00–10/1
	Milch, wärmebehandelt	01.02–8(EG)
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–11
	Tomatenketchup	52.01.01–11
Nichtproteinstickstoff	Milch	01.00–10/4
Proteinstickstoff	Milch	01.00–10/5
Verfahren nach Dumas	Milch	01.00–60
	Milchprodukte	02.00–24
	Käse	03.00–27
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	06.00–20
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–68
	Fleisch	06.00–20

Stickstoff (Nichtprotein)

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

Stickstoffhaltige Basen (TVB-N)

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

Stigmastadiene

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

Stigmasterin

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

Stoffe, fluoreszierende

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

Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen)

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

Streptococcus agalactiae

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

Streptomycin

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

Streptomycin/Dihydrostreptomycin

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

Strontium			
	ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
Sucralose			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–126
	HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Sulfat			
	Veraschung	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–14 31.00–17
Sulfatasche			
	Veraschung 525 °C	Zucker	39.00–9(EG)
Sulfat-Ionen			
	Komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–24
Sulfit			
	Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein) Frischobst Obstprodukte Bier	00.00–46/2 29.00–2 30.00–1 36.00–8
	Monier-Williams-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–46/1
Sulfonamide			
	HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
Tannin			
	Nachweis mit Eisenchlorid	Gummi arabicum (E 414)	57.05.07–1
Taurin			
	¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Temperatur			
	ambulante Messung	gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–5
	Probenahme	tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–26(EG)
	Temperaturmessung	tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–27(EG)
17α-Testosteron			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
17β-Testosteron			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Tetracycline			
	HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
Δ^9-Tetrahydrocannabinol (THC)			
	GC/MS	Hanföl hanfhaltige, teeähnliche Erzeugnisse	13.04.19–1 47.00–9
Thallium			
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
Theobromin			
	HPLC	Feine Backwaren Kakao Tee-Extrakte	18.00–16 45.00–1 47.05–1
	HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/2
	HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/1
Thermonuclease			
	Nachweis mit Toluidinblau (Referenzverfahren)	Milch Milchprodukte Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–33 02.00–17 06.00–28 07.00–42 08.00–32 20.01–11 42.00–12 48.01–21
Thiamphenicol			
	HPLC-MS/MS	Muskel Milch	06.00–60 01.00–88
Thiram			
	HPLC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–60

Thiuramdisulfide

GC	fettarme Lebensmittel	00.00–49/2
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel	00.00–49/1
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel	00.00–35
	fettarme Lebensmittel	00.00–49/3

Tierart

Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)	Fleisch	06.00–47	
	Fleischerzeugnisse	07.00–55	
Isoelektrische Fokussierung (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–48	
	Milch	01.00–39	
	Milchprodukte	02.00–20	
	Käse	03.00–20	
	Käse	03.52–1(EG)	
	erhitztes Muskelfleisch	06.00–29	
	natives Muskelfleisch	06.00–17	
	Fische	11.00–6	
	Kapillargaschromatographie (Nachweis)	Fleisch	06.00–12
		Fleischerzeugnisse	07.00–44
Wurstwaren		08.00–33	
PCR (Multiplex-real-time PCR)	Wurstwaren	08.00–61	
		08.00–62	
		08.00–68	
PCR	Fische	10.00–12	
	Fischerzeugnisse	11.00–7	
		11.00–9	
Standard-Elektrophorese (Nachweis)	Krebstiere	12.01–3	
	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
---------------	--------------------------	----------

17 α -Trenbolon

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

17 β -Trenbolon

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

Trichinen

Trichinoskopische Untersuchung	frisches Schweinefleisch	06.15–1(EG)
Verdauungs-Methode	frisches Schweinefleisch	06.15–2(EG)
Verdauungs-Methode an Sammelproben	frisches Schweinefleisch	06.15–3(EG)

Trichinella-Larven

künstliches Verdauungsverfahren	Fleisch	06.00–68
---------------------------------	---------	----------

Triglyceride, polymerisierte

Hochleistungs-Ausschlusschromatographie	Fette und Öle	13.00–23
---	---------------	----------

Tryptophan			
Aminosäurenanalysator, HPLC	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)		49.07–3
Turanose			
HPLC	Honig		40.00–7
Ultraviolett-Absorption			
Photometrisches Verfahren	Fette und Öle		13.00–25
Untersuchung			
Allgemeine Bestimmungen	Milch		01.00–42(EG)
	Milch, wärmebehandelt		01.02–3(EG)
	Eier, Eiprodukte		05.00–4
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen		20.01–2
	diätetische Lebensmittel	49.00	
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00	
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–1
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00	
Allgemeine Hinweise (chemisch-physikalisch)			
Allgemeine Hinweise (mikrobiologisch)			
Mahlen der Probe	Tee		47.00–2
Probenvorbereitung	Fette und Öle		13.00–7
Unverseifbare Bestandteile			
Diethylether-Extraktion	Fette und Öle		13.00–20
Hexan-Extraktion	Fette und Öle		13.00–19
Uran			
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–168
Verseifungszahl			
Titration	Fette und Öle		13.00–18
Verunreinigung, flüchtige organische			
GC/MS	Fette und Öle		13.04-4
Verunreinigungen, unlösliche			
Trocknung 103 °C	Fette und Öle		13.00–3
Verunreinigungen, unlösliche (anorganischer Anteil)			
Veraschung 550 °C	Fette und Öle		13.00–4
Vinclozolin			
GC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–58
Viskosität			
Ubbelohde-Viskosimeter	mikrokristalline Wachse		57.12.15–1
Vitamin A			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–63/1
	Lebensmittel (allgemein)		00.00–63/2
	diätetische Lebensmittel		49.00–3
Vitamin B₁			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–83
Vitamin B₂			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–84
Vitamin B₆			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–97
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–130
Vitamin C			
HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)		00.00–171
Vitamin D			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–61
	diätetische Lebensmittel		49.00–1
Vitamin D₂ und Vitamin D₃			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–61

Vitamin E

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

Vitamin K₁

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

Wachsgehalt

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

Wasser

ISO 1442 und ISO 937	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–3(EG)
Karl-Fischer-Titration	Milchfett-Erzeugnisse	02.15–1
	Lactose	02.17–1
	Fette und Öle	13.00–39
	Röstkaffee	46.02–1
	Kaffee-Extrakt	46.03–5
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Refraktometrisches Verfahren	Honig	40.00–2/1-2
Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchpulver	02.07–20
Trocknung 102 °C	Milchpulver	02.06–2(EG)
	Butter	04.00–25/1
Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Caseine, Caseinate	02.09–4
	Butter	04.00–24/1
Trocknung 103 °C	Fleisch	06.00–3
	Fleischerzeugnisse	07.00–3
	Wurstwaren	08.00–3
Trocknung 105 °C	Margarine	13.05–1
	Halbfettmargarine	13.06–1
Zuverlässigkeit	Käsemasse, fettfrei	03.00–25

Wasser (Fremdwasser)

ISO 1442 und ISO 1443	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–4(EG)
-----------------------	---	-------------

Wasserabsorption

Filtration	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–1
------------	-------------------	------------

Wasseraufnahme

Differenzwägung	Hähne, Hühner und Hähnchen (Schlachtkörper)	06.35–1(EG)
-----------------	---	-------------

Wasserextrakt

Trocknung 103 °C	Tee	47.00–4
------------------	-----	---------

Wasserverlust

Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–2(EG)
----------------	---	-------------

Wasserunlösliche Stoffe

gravimetrisch	Honig	40.00–16
Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–2(EG)

Wasserverteilung

Indikatorpapier-Verfahren	Butter	04.00–9
---------------------------	--------	---------

Wirkungswert

Kjeldahl-Verfahren	Bentonit	57.13.14–2
--------------------	----------	------------

Weizen (*Triticum L.*)

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

Xanthan

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

Xylit	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Xylol-Isomeren	GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
Yersinien, präsumtiv pathogen	Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–90
Yessotoxine	LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
α-Zearalanol (Zeranol)	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
β-Zearalanol (Taleranol)	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Zearalanon	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
α-Zearalenol	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
β-Zearalenol	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Zearalenon	HPLC mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	48.02–3
		Getreidemehle	16.01–8
		Maisgrieß	16.02–1
		Weizen und Roggen	15.01/02–2
	HPLC-FLD	Speiseöl	13.04–6
	HPLC/MS	Speiseöl	13.04–6
	LC-MS/MS	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172
		Weizen	15.01–9
		Weizenmehl	16.01–11
		Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25
Zellzahl, somatische	Fluoreszenzoptische Zählung	Rohmilch	01.01–1
	Mikroskopische Zählung	Rohmilch	01.01–3
Zink	AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
	Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
	ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	0.00–144
Zinn	Graphitrohr- und Flammen-AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-127
	ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-128
Zucker	DC (Nachweis und Identifizierung)	Schokolade	44.00–5
	Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–8
		Tomatenketchup	52.01.01–8
		Speisesenf	52.06–5
Zucker, reduzierende	Lane-Eynon-Methode	Zucker	39.00–7(EG)
	Luff-Schoorl-Methode	Zucker	39.00–6(EG)
	Knight- und Allen-Methode	Zucker	39.00–5(EG)
	Titration	Zucker	39.00–4(EG)

Zucker (vor und nach Inversion)

Luff-Schoorl-Methode

Fruchtsaft

31.00–11**Zuckeralkohole**

HPLC

Lebensmittel (allgemein)

00.00–72**Zusammensetzung, gewebliche**Histologische Untersuchung
(Routineverfahren)

Fleisch

06.00–13

Fleischerzeugnisse

07.00–18

Wurstwaren

08.00–20

fleischhaltige Salate

20.04–1