

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 |
| 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 | | 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) |
| Azaspisensäuren | | |
| LC-MS/MS-Verfahren | Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse | 12.03/04–4 |
| Bacillus cereus | | |
| Koloniezählverfahren bei 30 °C | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–33 |
| Koloniezählverfahren bei 37 °C | Milch | 01.00–72 |
| | Milchprodukte | 02.00–26 |
| | Käse | 03.00–29 |
| | Butter | 04.00–21 |
| | Speiseeis | 42.00–18 |

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

| | | | |
|--------------------------------------|---|--|-------------|
| Blei (Fortsetzung) | | | |
| Druckaufschluss | Lebensmittel (allgemein) | | 00.00–19/1 |
| ICP-MS nach Druckaufschluss | Lebensmittel (allgemein) | | 00.00–135 |
| 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 |
| | Milch | 01.00–55 |
| GC | Muskelfleisch | 06.00–38 |
| | Milch | 01.00–56 |
| GC (Schnellmethode) | Muskel | 06.00–61 |
| | Milch | 01.00–89 |
| GC/MS | Muskel | 06.00–60 |
| | Milch | 01.00–88 |
| HPLC-MS/MS | 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 |
| | Brot, Kleingebäck aus Brotteigen | 17.00–6 |
| | Feine Backwaren | 18.00–7 |
| Titration | | |

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

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

Chlorogensäuren

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

Cholesterin

| | | |
|-----------------------------------|--|--------------------|
| Enzymatisches Verfahren | Eier, Eiprodukte | 05.00–17 |
| | Eier, Eiprodukte | 05.00–16 |
| GC | Mayonnaise und eigelbhaltige Salatmayonnaise | 20.01–13 |
| | Wurstwaren | 08.00–57 |
| GC nach enzymatischem Stärkeabbau | cholesterinarme, stärkefreie Lebensmittel | 00.00–140/1 |
| | 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 | Lebensmittel | 00.00–168 |
| 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, 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 | Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse | 12.03/04–4 |
| RP-HPLC-MS-Verfahren | Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse | 12.03/04–2 |
| Dulcin | | |
| HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion | Getränke und Obstkonserven | 32.00–4 |
| D-Milchsäure (D-Lactat) | | |
| Reflektometrisches Verfahren | Milch Milchprodukte | 01.00–26/2 02.00–16/2 |
| Enzymatisches Verfahren | Milch | 00.00–26/1 |
| Eisen | | |
| AAS | Lebensmittel (allgemein) Fette und Öle | 00.00–19/2 13.00–11 |
| Druckaufschluss | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–19/1 |
| ICP-OES | Lebensmittel (allgemein) Mineralwasser | 00.00–144 59.11–28 |
| Photometrisches Verfahren | diätetische Lebensmittel natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser | 9.00–2 59.11–17 |
| Eiweiß | | |
| Berechnung | Milch, wärmebehandelt | 01.02–9(EG) |
| Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers | Rohmilch | 01.01–8 |
| Eiweiß (Protein) | | |
| Kjeldahl-Verfahren | Margarine Halbfettmargarine | 13.05–6 13.06–6 |
| Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung | Milch | 01.00–78 |
| Elemente | | |
| Allgemeines | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–19/E |
| Druckaufschluss | | 010.00–19/1 |
| Enrofloxacin | | |
| HPLC | Milch Fleisch | 01.00–69(V) 06.00–45(V) |
| Enterobacteriaceae | | |
| MPN-Technik | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–133/1 |
| Koloniezähltechnik | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–133/2 |
| Gußverfahren (Referenzverfahren) | Eier, Eiprodukte Mayonnaisen, emulgierten Soßen, kalte Fertigsoßen | 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 |
|------------|-------------------------|-------------------|

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

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

| | | |
|--|---------|-----------------|
| | Fleisch | 06.00–44 |
|--|---------|-----------------|

| | | |
|--|--------------------|----------|
| | Fleischerzeugnisse | 07.00–54 |
|--|--------------------|----------|

| | | |
|--|------------|----------|
| | Wurstwaren | 08.00–47 |
|--|------------|----------|

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 | 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 |
| 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 Tafel- wasser | 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 Infrarotspektro- photometers | Rohmilch | 01.01–8 |
| Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung | Milch | 01.00–78 |
| Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren | Wurstwaren | 08.00–60 |
| | Fleisch | 06.00–64 |
| | Fleischerzeugnisse | 07.00–63 |
| Röse-Gottlieb-Verfahren | Milch | 01.00–9 |
| (Gravimetrisches Verfahren) | entrahmte Milch, Molke, Buttermilch | 01.00–38 |
| | Milch, wärmebehandelt | 01.02–6(EG) |
| | Milchprodukte | 02.00–7 |
| | Sahne | 02.05–2 |
| | Kondensmilcherzeugnisse | 02.06–3(EG) |
| | | 02.06–12 |
| | Milchpulver | 02.06–4(EG) |
| | Trockenmilcherzeugnisse | 02.07–15 |
| | Molkenkäse | 03.33–1 |
| | Speiseeis | 42.00–13 |
| | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | 48.01–27 |
| Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren (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 | Mais | 15.05–2 |
| HPLC mit Immunoaffinitätssäulen-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) | 00.00–121 |
| Nukleinsäureextraktion | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–119 |
| Probenahmestrategien | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–117 |
| Proteinverfahren | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–120 |
| Qualitative, nukleinsäurebasierte Verfahren | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–118 |
| Gentechnische Veränderung | | |
| PCR, Nachweisverfahren | Lebensmittel (allgemein) 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 | 15.06–3 |
| real-time PCR, Nachweisverfahren | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–105 |
| real-time PCR, <i>cryIA-T-nos</i> -Nachweisverfahren | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–116 |
| real-time PCR; <i>cry1Ab/Ac</i> - und <i>P-ubi</i> – <i>cry</i> -Screening | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–122 |
| real-time PCR, quantitative Verfahren | | |
| real-time PCR, T-nos-Screening | | |
| real-time PCR, P35S-Screening | | |

| | | |
|--|---|--------------|
| 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 |
| 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 ELISA (Mikrotiterplatten) | Nougatcreme Schokolade und Schokoladenwaren | 40.06.04–1 44.00–7 |
| Hefen | 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 |
| Hemmstoffe | Agar-Diffusions-Verfahren; Blättchentest (Nachweis) Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest | Milch Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis Sammelmilch | 01.00–6 48.01–17 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 Fruchtsaft | 26.26–20 31.00–19 |
| Hexan | GC | Fette und Öle | 13.00–14 |
| Histamin | Fluorimetrisches Verfahren (Routineverfahren) | Fische Fischerzeugnisse Krusten-, Schalen- und Weichtiere | 10.00–1 11.00–1 12.00–1 |
| Hydrogencarbonat | Titration | Mineralwasser | 59.11–29 |
| <i>para</i> - Hydroxybenzoesäureethylester | HPLC | fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel | 00.00–9 00.00–10 |
| <i>para</i> - Hydroxybenzoesäuremethylester | HPLC | fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel | 00.00–9 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-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 |
| 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 |

Korngröße

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

Kortikosteroid-Rückstände

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

(Konventionelle volumenbezogene Masse)

| | | |
|------------|---------------|----------|
| HPLC-MS/MS | Fette und Öle | 13.00–47 |
|------------|---------------|----------|

| | | |
|--|---------|----------|
| | 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 |
| | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–144 |

Lactit

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

 β -Laktoglobulin

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

Lactose

| | | |
|-------------------------|----------------------------------|------------|
| Enzymatisches Verfahren | Milch | 01.00–17 |
| | lactosefreie Milch | 01.00–90 |
| | Milchprodukte | 02.00–9 |
| | lactosefreie Milchprodukte | 02.00–37 |
| | Fleischerzeugnisse | 07.00–23 |
| | Wurstwaren | 08.00–24 |
| | Brot, Kleingebäck aus Brotteigen | 17.00–7 |
| | Feine Backwaren | 18.00–8 |
| | Schokolade | 44.00–6 |
| | Säuglingsnahrung auf Milchbasis | 48.01–4 |
| | Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl | 48.02.07–4 |
| | Rohmilch | 01.01–8 |
| | Milch | 01.00–78 |

Lactulose

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

Lebensmittelallergene

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

Lebensmittelfarbstoffe

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

Leitfähigkeit, elektrische

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

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 |
| | | Flssigei, Eiprodukte | 05.00–3 |
| | Limulus-Rhrchentest | 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 |
| | | Fette und Öle | 13.00–47 |
| Litergewicht in Luft | | | |
| 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-Methylcarbammat | | | |
| | HPLC | Gemüse | 25.00–4 |
| | | Frischobst | 29.00–6 |
| | HPLC mit Reinigung durch Festphasen- extraktion | 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 |
|--------------|--|---------|

Milchweiß, aufgeschlossenes

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

Milchsäure (Lactat)

| | | |
|----------------------------|----------------------------------|-------------|
| GC | Feine Backwaren aus Biskuitmasse | 18.02–1 |
| | Eierteigwaren | 22.02/04–2 |
| Kolorimetrisches Verfahren | Milchpulver | 02.06–6(EG) |

D-Milchsäure (D-Lactat)

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

L-Milchsäure (L-Lactat)

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

Milchsäurebakterien

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

Mineralöl-Kohlenwasserstoffe

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

Molkenprotein

| | | |
|--------------------------------------|--|------------|
| Casein-Phosphor-Verfahren | Milch | 01.00–58 |
| | Milch-, Molkenpulver | 02.07–12 |
| | Speisequark | 03.23–2 |
| | Speiseeis | 42.00–16 |
| | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | 48.01–24 |
| Derivativspektroskopisches Verfahren | Milch | 01.00–75 |
| | Trockenmilcherzeugnisse | 02.07–14 |
| | Caseinate | 02.09–9 |
| | Speisequark | 03.23–4 |
| Elektroimmundiffusion nach Laurell | Nougatcreme | 40.06.04–1 |
| Elektrophoretisches Verfahren | Milch | 01.00–64 |
| | Milchpulver | 02.07–13 |
| | Milchweißbezeugnisse | 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 |
| Muskelrockensubstanz | | | |
| 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 |
| | Milcheiweißerzeugnisse | | 02.09-10 |
| | Käse | | 03.00-32 |
| Enzymatisches Verfahren | Milchprodukte | | 02.00-29 |
| | Käse | | 03.00-35 |
| | Wurstwaren | | 08.00-14 |
| | Gemüsesäfte | | 26.26-2 |
| | Gemüsebrei für Säuglinge und Kleinkinder | | 48.03-1 |
| HPLC und IC | Frischgemüse | | 25.00-2 |
| | Gemüseerzeugnisse | | 26.00-1 |
| | Obst-/Gemüsesaft für Säuglinge und Kleinkinder | | 48.03-4 |
| | Gemüsebrei, Komplettmahlzeit für Säuglinge und Kleinkinder | | 48.03-3 |
| Ionenchromatographisches Verfahren | Fleischerzeugnisse | | 07.00-61 |
| Photometrisches Verfahren | Fleischerzeugnisse | | 07.00-12 |
| Probenahmeverfahren | Frischgemüse | | 25.00-3 |
| Spektralphotometrisches Verfahren | Fleischerzeugnisse | | 07.00-60 |
| Verfahren mit segmentierter Fließanalyse | Milch | | 01.00-79/2 |
| | Milchprodukte | | 02.00-31 |
| | Trockenmilcherzeugnisse | | 02.07-18 |
| | Käse | | 03.00-34 |
| | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | | 48.01-28 |
| Xylenol-Verfahren | Milch | | 01.00-36 |
| | Milchprodukte | | 02.00-18 |
| | Trockenmilcherzeugnisse | | 02.07-18 |
| | Käse | | 03.00-16 |
| Nitrit | | | |
| Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse | Milch | | 01.00-79/3 |
| | Milchprodukte | | 02.00-30 |
| | Trockenmilcherzeugnisse | | 02.00-19 |
| | Käse | | 03.00-33 |
| | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | | 48.01-29 |
| Cadmiumreduktion und Spektrometrie | entrahmte Milch | | 01.00-79/1 |
| | Milchprodukte | | 02.00-32 |
| | Magermilchpulver | | 02.07-17 |
| | Molkenpulver | | 02.08-3 |
| | Milcheiweißerzeugnisse | | 02.09-10 |
| | Käse | | 03.00-32 |
| Enzymatisches Verfahren | Käse | | 03.00-35 |
| | Wurstwaren | | 08.00-14 |
| Ionenchromatographisches Verfahren | Fleischerzeugnisse | | 07.00-61 |
| Kaliumpermanganat-Jodidverfahren | Nitritpökelsalz | | 56.01.04-1 |
| Photometrisches Verfahren | Fleischerzeugnisse | | 07.00-12 |
| | Mineralwasser | | 59.11-27 |

| | | | |
|--|--|--|-----------------------|
| Nitrit (Fortsetzung) | | | |
| 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 |
| | Möhren, gerieben | | 25.04.01–1 |
| NSAID | | | |
| HPLC-MS/MS | Milch | | 01.00–91 |
| Ochratoxin A | | | |
| HPLC mit Bicarbonatreinigung | Getreide | | 15.00–1/2 |
| | Getreideprodukte | | 16.00–1/2 |
| HPLC mit Kieselgelreinigung | Getreide | | 15.00–1/1 |
| | Getreideprodukte | | 16.00–1/1 |
| HPLC mit Immunoaffinitäts säulen- reinigung | Bier, Wein | | 36.00–13 |
| | Gerste, Röstkaffee | | 15.03–1 |
| | Obstprodukte | | 30.00–5 |
| | Röstkaffee | | 46.02–5 |
| | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis | | 48.02–1 |
| 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, Aminocidin) | | | |
| 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 |
| 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 |
| 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 |

| | | |
|--|---|-------------------|
| Probenvorbereitung (Fortsetzung) | | |
| Mikrobiologische Untersuchung | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–54 |
| | Lebensmittel (bestimmte) | 00.00–89 |
| | Milch | 01.00–1 |
| | Milchprodukte | 02.00–1 |
| | Proben aus Primärproduktion | 00.00–152 |
| | Trockenmilcherzeugnisse | 02.07–1 |
| | Käse | 03.00–1 |
| | Butter | 04.00–1 |
| | Fisch | 10.00–10 |
| | Fischerzeugnisse | 11.00–8 |
| | Fleisch | 06.00–16 |
| | Fleischerzeugnisse | 07.00–28 |
| | Wurstwaren | 08.00–36 |
| | Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen | 20.01–3 |
| | Lactose | 39.05.02–1 |
| | Speiseeis | 42.00–1 |
| | Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis | 48.01–6 |
| Zubereitung Kaffeegetränk | Kaffee, Kaffeeerzeugnisse | 46.00–1 |
| Prolin | | |
| Photometrisches Verfahren | Gemüsesaft | 26.26–7 |
| | Fruchtsaft | 31.00–7 |
| | Honig | 40.00–3 |
| Propionsäure | | |
| GC und HPLC | Brot | 17.00–14 |
| | Feine Backwaren | 18.00–11 |
| Propylenglykolalginat | | |
| GC (Nachweis) | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–13 |
| Propylgallat (PG) | | |
| DC (Nachweis) | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–11 |
| Proteine | | |
| Berechnung | Milch | 01.00–10 |
| Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony (Nachweis) | Fleischerzeugnisse | 07.00–35 |
| | Wurstwaren | 08.00–27 |
| Dumas-Verfahren | Brot, Kleingebäck aus Brotteig | 17.00–18 |
| | Feine Backwaren | 18.00–18 |
| | Teigwaren | 22.00–2 |
| Immunchemischer Nachweis | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–8 |
| Immunologischer Nachweis (Routineverfahren) | Brot | 17.00–9 |
| | Backwaren und Süßwaren | 18.00–2 |
| | Bier | 36.00–1 |
| | Schokolade | 44.00–1 |
| | glutenfreie Backwaren | 49.05.02–1 |
| | Süßwaren | 43.00–1 |
| Kjeldahl | Eier, Eiprodukte | 05.00–15 |
| | Fleisch | 06.00–7 |
| | 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 |
| Kjeldahl (Referenzverfahren) | Caseine, Caseinate | 02.09–5 |
| 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 |
| | 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 |
| | | 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 |
| 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 |
| 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 |
| | Milchprodukte | 02.00–28 |
| Photometrische Messung | 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 | 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 |
| 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 |
| | Geflügelfleisch | 06.00–55 |
| Mikrobiol. LAL/GNB-Screeningverfahren | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–82 |
| Photostimulierte Lumineszenz (Nachweis) | silikathaltige Lebensmittel | 00.00–43 |
| Thermolumineszenz-Messung (Nachweis) | 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 |
| Vakuumentrocknung 70 °C | Zucker | 39.00–2(EG) |
| Trockenmasse, fettfrei | | |
| Berechnung | Milch, wärmebehandelt | 01.02–7(EG) |
| Petrolether-Extraktion/Trocknung 102 °C | Butter | 04.00–24/2 |
| Petroleumbenzin-Extraktion/ Trocknung 102 °C (Referenzverfahren) | Margarine | 13.05–2 |
| Routineverfahren | Halbfettmargarine | 13.06–2 |
| Zuverlässigkeit | Butter | 04.00–16 |
| | Milch | 01.00–61 |
| Trockenstoff, löslicher | | |
| Refraktometermethode | Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen | 41.00–1 |
| Trockensubstanz | | |
| Gravimetrisches Verfahren | Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert) | 26.11.03–1a |
| | Gemüsesaft | 26.26–19 |
| | Fruchtsaft | 31.00–18 |
| | Tomatenketchup | 52.01.01–1 |
| Trockensubstanz, lösliche | | |
| Refraktometrisches Verfahren | Gemüsesaft | 26.26–18 |
| | Fruchtsaft | 31.00–16 |
| Trocknungsverlust | | |
| Trocknung 103 °C | Brot, Kleingebäck aus Brotteigen | 17.00–1 |
| | Feine Backwaren | 18.00–12 |
| Seesandmethode | spezielle Feine Backwaren | 18.00–23 |
| Tryptophan | | |
| Aminosäurenanalysator, HPLC | diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate) | 49.07–3 |

| | | | |
|---|---|--|--------------|
| Turanose | | | |
| HPLC | Honig | | 40.00–7 |
| Ultraviolett-Absorption | | | |
| Photometrisches Verfahren | Fette und Öle | | 13.00–25 |
| Untersuchung | | | |
| Allgemeine Bestimmungen | Milch | | 01.00–42(EG) |
| | Milch, wärmebehandelt | | 01.02–3(EG) |
| 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 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) |
| Trocknung 102 °C (Referenzverfahren) | Caseine, Caseinate | 02.09–4 |
| | Butter | 04.00–24/1 |
| Trocknung 103 °C | Fleisch | 06.00–3 |
| | Fleischerzeugnisse | 07.00–3 |
| | Wurstwaren | 08.00–3 |
| Trocknung 105 °C | Margarine | 13.05–1 |
| | Halbfettmargarine | 13.06–1 |
| Zuverlässigkeit | Käsemasse, fettfrei | 03.00–25 |
| Wasser (Fremdwasser) | | |
| ISO 1442 und ISO 1443 | Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene) | 06.35–4(EG) |
| Wasserabsorption | | |
| Filtration | Agar-Agar (E 406) | 57.05.01–1 |
| Wasseraufnahme | | |
| Differenzwägung | Hähne, Hühner und Hähnchen (Schlachtkörper) | 06.35–1(EG) |
| Wasserextrakt | | |
| Trocknung 103 °C | Tee | 47.00–4 |
| Wasserverlust | | |
| Drip-Verfahren | Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene) | 06.35–2(EG) |
| Wasserunlösliche Stoffe | | |
| gravimetrisch | Honig | 40.00–16 |
| Drip-Verfahren | Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene) | 06.35–2(EG) |
| Wasserverteilung | | |
| Indikatorpapier-Verfahren | Butter | 04.00–9 |
| Wirkungswert | | |
| Kjeldahl-Verfahren | Bentonit | 57.13.14–2 |
| Weizen (<i>Triticum L.</i>) | | |
| Real-time PCR | Wurstwaren | 08.00–66 |
| Xanthan | | |
| GC (Nachweis) | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–13 |
| Xylit | | |
| HPLC | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–59 |
| Xylol-Isomeren | | |
| GC/MS | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–24 |
| Yersinien, präsumtiv pathogen | | |
| Nachweis | Lebensmittel (allgemein) | 00.00–90 |
| Yessotoxine | | |
| LC-MS/MS-Verfahren | Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse | 12.03/04–4 |

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 |

