



fzmb GmbH • Geranienweg 7 • D 99947 Bad Langensalza



fzmb GmbH
Forschungszentrum für Medizintechnik
und Biotechnologie
Abt. Lebensmitteluntersuchung
 Geranienweg 7
 99947 Bad Langensalza

Ansprechpartner
 Steffi Leuschke
 Tel.: 03603/833 - 173
 Fax: 03603/833 - 174
 E-Mail: info.llab@fzmb.de

Bad Langensalza, den 17.10.2023

Leistungsangebot

Untersuchung von Lebensmitteln

Id.-Code	Parameter	Matrices*							
		Lebensmittel allgemein	Fleisch und Fleischzerzeugnisse	Milch und Milchprodukte	Speiseeis	Misch- und Feinkostsalate	Fertigerichte und zubereitete Speisen	Getreidezerzeugnisse	Back- und Patisseriewaren
sensorische Untersuchung									
ASU L 00.90-6 2015-06 (N)	Sensorik - Einfach beschreibende Prüfung	X							
mikrobiologische Untersuchung									
ASU L 00.00-20 2018-03	Nachweis von Salmonella spp.	X							
ASU L 00.00-22 2018-03	Listeria monocytogenes/ Listeria spp. - Zählverfahren	X							
Listeria Precis™ OXOID 2022-11	Nachweis von Listeria monocytogenes	X							
Listeria Precis™ OXOID 2022-11 (N)	Nachweis von Listeria spp.	X							
ASU L 00.00-55 2022-08	koagulase-positive Staphylokokken	X							
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Koloniezahl bei 30 °C	X							
ASU L 00.00-107/1 2018-03	Nachweis von Campylobacter spp.	X							

Id.-Code	Parameter	Matrices*							
		Lebensmittel allgemein	Fleisch und Fleischzerzeugnisse	Milch und Milchprodukte	Speiseeis	Misch- und Feinkostsalate	Fertiggerichte und zubereitete Speisen	Getreideerzeugnisse	Back- und Patisseriewaren
ASU L 01.00-3 1987-03	coliforme Keime			X	X				
ASU L 01.00-37 1991-12	Hefen und Schimmelpilze		X	X	X	X	X	X	X
ASU L 01.00-72 2011-01	präsumtive Bacillus cereus		X	X	X	X	X	X	X
ASU L 06.00-24 2019-12	Enterobacteriaceae		X	X	X	X	X	X	X
ASU L 06.00-32 2018-10 (N)	Enterococcus faecalis Enterococcus faecium		X	X	X	X	X	X	X
ASU L 06.00-35 2017-10	aerob wachsende Milchsäurebakterien		X	X	X	X	X	X	X
ASU L 06.00-39 1994-05	mesophile sulfitreduzierende Clostridien		X	X	X	X	X	X	X
ASU L 06.00-40 1997-01	Oberflächenkeimgehalt		X						
ASU L 06.00-43 2011-06	Pseudomonas spp.		X	X	X	X	X	X	X
fzmb-LM-2 2016-01	anaerobe Koloniezahl bei 30 °C	X							
fzmb-LM-6 2016-01	Escherichia coli	X							
fzmb-LM-11 2016-01 (N)	hämolsierende Streptokokken	X							
fzmb-LM-15 2016-01 (N)	thermodure Mikroorganismen			X					
fzmb-LM-1 2021-10 (N)	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Verdünnungen	X							
molekularbiologische Untersuchungen									
Hygiene BAX® System PCR Assay Listeria monocytogenes D11000157 2019-03	Nachweis von Listeria monocytogenes mittels BAX®-PCR	X							
Hygiene BAX® System Real-Time PCR Assay Campylobacter jejuni/ coli/ lari D12683449 2019-03	Nachweis von Campylobacter jejuni, Campylobacter coli und Campylobacter lari mittels BAX®-PCR	X							
Hygiene BAX® System PCR Assay Genus Listeria 24E D13608135 2020-09	Nachweis von Listeria spp. mittels BAX®-PCR	X							

Id.-Code	Parameter	Matrices*							
		Lebensmittel allgemein	Fleisch und Fleischzerzeugnisse	Milch und Milchprodukte	Speiseeis	Misch- und Feinkostsalate	Fertigerichte und zubereitete Speisen	Getreideerzeugnisse	Back- und Patisseriewaren
Hygiene BAX® System Real-Time PCR Assay for Salmonella D14306040 2023-05 (N)	Qualitativer Nachweis von Salmonellen mittels Real-Time BAX®-PCR	X							
Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen									
Probenvorbereitung und allgemeine Bestimmungen									
ASU L 06.00-2 1980-09	pH-Wert		X	X	X				
ASU L 13.00-27/2 2019-07	Herstellung von Fettsäuremethylestern	X							
fzmb-LM-10 2016-01 (N)	Schutzgasmessung	X							
fzmb-LC-5 2015-07 (N)	aw-Wert	X							
fzmb-LC-1 2013-09 (N)	Vorbereitung von Lebensmitteln zur chemischen Untersuchung	X							
Bestimmung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln mittels gravimetrischer Untersuchungen									
ASU L 01.00-20 2022-04	Fett			X					
ASU L 06.00-3 2014-08	Wasser		X	X					
ASU L 06.00-4 2017-10	Asche		X						
ASU L 06.00-6 2014-08	Fett		X						
ASU L 16.01-1 2008-12	Feuchtigkeit							X	
ASU L 16.01-2 2008-12	Asche							X	
fzmb-LC-6 2013-09 (N)	präparativ-gravimetrische Bestimmung von Fleischeinlagen		X						
Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels titrimetrischer Untersuchungen									
ASU L 06.00-7 2014-08	Rohprotein		X	X	X				
ASU L 07.00-5/2 2010-01	Kochsalz (Natriumchlorid)		X	X	X				
Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels photometrischer und enzymatischer Untersuchungen									
ASU L 06.00-8 2017-10	Hydroxyprolin		X						
ASU L 06.00-9 2008-06	Gesamtposphor		X						

Id.-Code	Parameter	Matrices*							
		Lebensmittel allgemein	Fleisch und Fleischzerzeugnisse	Milch und Milchprodukte	Speiseeis	Misch- und Feinkostsalate	Fertiggerichte und zubereitete Speisen	Getreideerzeugnisse	Back- und Patisseriewaren
R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid Lactose/ D-Galactose Art.-Nr. E8110 2018-02 (N)	Gesamtlactose (als Summe von Lactose und D-Galactose)	X							
R-Biopharm AG Enzytec™ Liquid Sucrose/ D-Glucose/ D-Fructose Art.-Nr. E8190 2019-05 (N)	Gesamtzucker (als Summe von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose)	X							
Roche Life Science Testkit Nitrat/ Nitrit 11746081001 2020-11	Nitrit und Nitrat	X							
Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels gaschromatographischer Untersuchungen									
ASU L 13.00-46 2018-06	Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren	X							
Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels HPLC									
ASU L 15.03-1 2010-01	Ochratoxin A							X	
Enzymimmunologische Untersuchungen von <u>Fleischsaft</u> und <u>Serum</u>									
INDICAL pigtype® Salmonella Ab Cat No./ID PT273001/ PT273003/ PT273005 2018-05	Nachweis von Antikörpern gegen Salmonella-Serovaren der Gruppen B, C, D und E								
Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels polarimetrischer Untersuchungen									
ASU L 17.00-5 2003-12 (N)	Stärke	X							
Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Nahinfrarotspektroskopie									
fzmb-LC-9 2015-07 (N)	Analyse von Fleisch und Wurstwaren		X						
Histologische Untersuchung									
fzmb-LC-7 2013-09 (N)	Histologie		X						

* Angabe der akkreditierten Matrices (Lebensmittelgruppen), eine Untersuchung anderer Matrices ist außerhalb des Akkreditierungsumfanges jederzeit möglich.



Untersuchung von Umgebungsproben von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen und Raumluft im Lebensmittelbereich

Id.-Code	Parameter
kulturelle Untersuchungen	
DIN 10113-1 2023-02	Oberflächenkeimgehalt - Tupfverfahren
DIN 10113-2 2023-02	Oberflächenkeimgehalt - Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)
fzmb-H-1 2016-01	Quantitative Bestimmung des Luftkeimgehaltes
Listeria Preci TM OXOID 2022-11	Nachweis von Listeria monocytogenes
Listeria Preci TM OXOID 2022-11 (N)	Nachweis von Listeria spp.
ASU L 00.00-20 2021-07	Nachweis von Salmonella spp.
Molekularbiologische Untersuchungen	
Hygiene BAX® System PCR Assay Listeria monocytogenes D11000157 2019-03	Nachweis von Listeria monocytogenes
Hygiene BAX® System Real-Time PCR Assay Campylobacter jejuni/ coli/ lari D12683449 2019-03	Nachweis von Campylobacter jejuni, Campylobacter coli und Campylobacter lari
Hygiene BAX® System PCR Assay Genus Listeria 24E D13608135 2020-09	Nachweis von Listeria spp.
Hygiene BAX® System Real-Time PCR Assay for Salmonella D14306040 2023-05 (N)	Qualitativer Nachweis von Salmonellen mittels Real-Time BAX®-PCR



Untersuchung von Trinkwasser nach TrinkwV

Id.-Code	Parameter
Probenahme	
DIN EN 19458 2006-12	Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
mikrobiologische Parameter	
DIN EN ISO 9308-2 2014-06	<i>Escherichia coli</i> und coliforme Bakterien
TrinkwV § 43 Abs. (3)	Koloniezahl bei 22°C und 36°C
DIN EN ISO 7899-2 2000-11	intestinale Enterokokken
ISO 11731 2017-05; UBA Empfehlung 18. Dezember 2018; UBA Empfehlung 09. Dezember 2022	Legionella spp.
DIN EN ISO 16266 2008-05 (N)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>
DIN EN ISO 14189 2016-11 (N)	<i>Clostridium perfringens</i>

Untersuchung von Wasser (Scherbeneis)

Id.-Code	Parameter
Probenahme	
DIN EN 19458 2006-12	Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
mikrobiologische Parameter	
DIN EN ISO 9308-2 2014-06	<i>Escherichia coli</i> und coliforme Bakterien
TrinkwV § 43 Abs. (3)	Koloniezahl bei 22°C und 36°C
DIN EN ISO 7899-2 2000-11	intestinale Enterokokken
DIN EN ISO 16266 2008-05 (N)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>
DIN EN ISO 14189 2016-11 (N)	<i>Clostridium perfringens</i>



Identifizierung von Bakterien

Id.-Code	Parameter
fzmb-LM-9 2020-03 (N)	Keimdifferenzierung mittels BD BBL Crystal Identifizierungssystemen
fzmb-LM-13 2020-03 (N)	Keimdifferenzierung mittels api® Identifizierungssystemen

Weitere hier nicht genannte Untersuchungen sind nach Einzelabsprache jederzeit möglich.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Steffi Leuschke
Technischer Leiter Abt. Lebensmitteluntersuchung

Durch die DAkkS nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 akkreditiertes Prüflaboratorium.
Die Akkreditierung gilt nur für den in der Urkundenanlage D-PL-19238-01-00 aufgeführten Akkreditierungsumfang.

(N) ... nicht akkreditiertes Prüfverfahren