



Messunsicherheiten zu den in der Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19238-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 der Abteilung Lebensmitteluntersuchung der fzmb GmbH, Ausstellungsdatum 03.09.2024, aufgeführten Prüfverfahren.

Id.-Code	Titel	Messunsicherheit
ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp.; Teil 2: Zählverfahren (Modifizierung: Spiralplattverfahren, Matrix auch Umgebungsproben)	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
ASU L 00.00-55 2024-08	Untersuchung von Lebensmitteln Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
ASU L 00.00-88/2 2023-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen, Teil 2: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
ASU L 00.00-107/1 2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp.; Teil 1: Nachweisverfahren	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
ASU L 01.00-72 2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Milch und Milchprodukten; Koloniezählverfahren bei 37 °C (Modifizierung: Spiralplattverfahren; auch für milchhaltige Patisseriewaren)	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
ASU L 06.00-24 2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: Spiralplattverfahren; auch für Fleischerzeugnisse, fleischhaltige Misch- und Feinkostsalate, fleischhaltige Fertiggerichte und zubereitete Speisen)	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifizierung: Spiralplattverfahren; fleischhaltige Misch- und Feinkostsalate, fleischhaltige Fertiggerichte und zubereitete Speisen)	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
ASU L 06.00-40 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Fleisch; Destruktives Verfahren (Abtrageverfahren)	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifizierung: fleischhaltige Misch- und Feinkostsalate, fleischhaltige Fertiggerichte und zubereitete Speisen)	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
fzmb-H-1 2016-01	Quantitative Bestimmung des Luftkeimgehaltes	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
fzmb-LM-2 2016-01	Bestimmung der anaeroben Keimzahl in Lebensmitteln, Koloniezählverfahren bei 30 °C	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
fzmb-LM-6 2016-01	Bestimmung der Anzahl an <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln, Koloniezählverfahren bei 37 °C	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
fzmb-LM-20 2023-11	Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
fzmb-LM-21 2023-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
fzmb-LM-23 2023-11	Bestimmung von coliformen keimen in Lebensmitteln	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g
fzmb-LM-24 2023-11	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch und Fleischerzeugnissen in Lebensmitteln	$\pm 0,5$ [log10] KbE/g



Id.-Code	Titel	Messunsicherheit
ASU L 06.00-2 1980-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifizierung: auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis)	Fleisch und Fleischerzeugnisse: $\pm 0,23$ Milch und Milcherzeugnisse: $\pm 0,14$
ASU L 01.00-20 2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	$\pm 0,8 \text{ g/100 g}$
ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren; Referenzverfahren (Modifizierung: auch für Milch und Milcherzeugnisse)	Fleisch und Fleischerzeugnisse: $\pm 0,7 \text{ g/100 g}$ Milch und Milcherzeugnisse: $\pm 0,5 \text{ g/100 g}$
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	$\pm 0,1 \text{ g/100 g}$
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt; Referenzverfahren	$\pm 1,2 \text{ g/100 g}$
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreidemehl	$\pm 1,0 \text{ g/100 g}$
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl	$\pm 0,029 \text{ g/100 g}$
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl, Referenzverfahren (Modifizierung: auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis)	Fleisch und Fleischerzeugnisse: $\pm 0,8 \text{ g/100 g}$ Milch und Milcherzeugnisse: $\pm 0,8 \text{ g/100 g}$
ASU L 07.00-5/2 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen; Endpunktbestimmung nach Volhard (Modifizierung: Endpunktbestimmung nach Mohr; auch für Milch und Milcherzeugnisse, Speiseeis)	Fleisch und Fleischerzeugnisse: $\pm 0,8 \text{ g/100 g}$ Milch und Milcherzeugnisse: $\pm 0,8 \text{ g/100 g}$
ASU L 06.00-8 2024-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)	$\pm 0,251 \text{ g/100 g}$
ASU L 06.00-9 2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Photometrisches Verfahren	$\pm 0,052 \text{ g/100 g}$
Roche Life Science Testkit Nitrat/ Nitrit 11746081001 2020-11	Bestimmung von Nitrit und Nitrat in Lebensmitteln	Nitrit: $\pm 19,6 \text{ mg/ kg}$ Nitrat: $\pm 32,9 \text{ mg/ kg}$
ASU L 13.00-46 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie	Fleisch und Fleischerzeugnisse: $\pm 2,3 \text{ g/100 g}$ Milch und Milcherzeugnisse: $\pm 1,3 \text{ g/100 g}$



fzmb GmbH
Abt. Lebensmitteluntersuchung
Bad Langensalza

Id.-Code	Titel	Messunsicherheit
ASU L 15.03-1 2010-01	Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Modifizierung: auch für Getreide und Getreideprodukte)	$\pm 3,3 \text{ g/100 g}$

Stand vom: 02.01.2025

Technischer Leiter Abt. Lebensmitteluntersuchung: