

5 3 0 Leistungsspektrum Zentrallabor

	Prüfnormverfahren	Titel	Prüfverfahren	Matrix	Ausgabestand Prüfverfahren	LIMS Kürzel
Die nachfolgend genannten Methoden werden im akkreditierten Bereich des Zentrallabors der Bayerischen Milchindustrie eG durchgeführt.						
Qualitativer Nachweis von pathogenen Keimen in der Matrix Lebensmittel	Bio-Rad iQ-Check® Salmonella II Kit 357-8123 20.04.2023	Qualitative Bestimmung von Salmonellen in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS001	<u>Molkereiprodukte:</u> Käse, Demin. Molkenpulver, Eweißanger. Molkenpulver, Lactose, Milchkaramellpulver	30.09.2024	ZL-Salmonellen
	Bio-Rad iQ-Check® Cronobacter spp. Kit 357-8137 22.02.2023	Qualitative Bestimmung von Cronobacter spp. in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS002	<u>Zutaten für Säuglingsanfangs-nahrung:</u> Sprühmagermilchpulver, Käse, Demin Molkenpulver, Eiweißanger. Molkenpulver, Lactose, Milchkaramellpulver	30.09.2024	ZL-Cronobacter
	Bio-Rad iQ-Check® Listeria spp. Kit 357-8113 16.11.2023	Qualitative Bestimmung von Listeria spp. in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS003	<u>Molkereiprodukte:</u> Sprühmagermilchpulver, Sprühmolkenpulver, Käse, Eiweißanger. Molkenpulver, Lactose, Milchkaramellpulver, Joghurt	30.09.2024	ZL-Listerien
	Bio-Rad iQ-Check® Listeria monocytogenes II Kit 357-8113 16.11.2023	Qualitative Bestimmung von Listeria monocytogenes in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS004	<u>Molkereiprodukte:</u> Sprühmagermilchpulver, Sprühmolkenpulver, Käse, Eiweißanger. Molkenpulver, Lactose, Milchkaramellpulver, Joghurt	30.09.2024	ZL-Listeria mono
Qualitativer Nachweis von pathogenen Keimen in der Matrix Umfeldproben aus dem Lebensmittelbereich	Bio-Rad iQ-Check® Salmonella II Kit 357-8123 20.04.2023	Qualitative Bestimmung von Salmonellen in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS001	<u>Umfeldproben aus der Produktion:</u> Umfeldproben Oberflächen, Umfeldproben Produktrest	30.09.2024	ZL-Salmonellen
	Bio-Rad iQ-Check® Cronobacter spp. Kit 357-8137 22.02.2023	Qualitative Bestimmung von Cronobacter spp. in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS002	<u>Umfeldproben aus der Produktion:</u> Umfeldproben Oberflächen, Umfeldproben Produktrest	30.09.2024	ZL-Cronobacter
	Bio-Rad iQ-Check® Listeria spp. Kit 357-8113 16.11.2023	Qualitative Bestimmung von Listeria spp. in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS003	<u>Umfeldproben aus der Produktion:</u> Umfeldproben Oberflächen, Umfeldproben Produktrest	30.09.2024	ZL-Listerien
	Bio-Rad iQ-Check® Listeria monocytogenes II Kit 357-8113 16.11.2023	Qualitative Bestimmung von Listeria monocytogenes in Lebens- und Futtermitteln, sowie Umfeldproben mittels Real-Time PCR	PA-Akk-ZL-QS004	<u>Umfeldproben aus der Produktion:</u> Umfeldproben Oberflächen, Umfeldproben Produktrest	30.09.2024	ZL-Listeria mono
Die nachfolgend genannten Methoden werden ausdrücklich im Nicht-Akkreditierten Bereich des Zentrallabors der Bayerischen Milchindustrie eG durchgeführt - Unterscheidung in der PA Schlüsselnummer (kein Akk Zusatz)						
	DIN EN ISO 19020	ELISA - Ridascreen Staphylokokkus aureus Enterotoxin in Milch und Milchprodukten	PA-ZL-QS001			Enterotoxin
	DIN EN ISO 14675	ELISA - Ridascreen Aflatoxin M1 in Milch und Milchprodukten	PA-ZL-QS002			
	DIN EN ISO 4833-1	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013)	PA-ZL-QS006			PC - GKZ
	DIN EN ISO 4833-1- Incubation 55°C/ 48h	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 4833-1, Ausgabe Dezember 2013 - Abweichung: Bebrütungstemperatur 55°C)	PA-ZL-QS006			PC - TK

	DIN 10186	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten Referenzverfahren	PA-ZL-QS007		YGC - Hefen g / YGC - Schimmel g
	DIN EN ISO 6888-3	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für die Zählung von <i>koagulase-positiven Staphylokokken</i> (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) – Teil 3: Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen (ISO 6888-3:2003); Deutsche Fassung EN ISO 6888-3:2003 + AC:2005	PA-ZL-QS008		BP - Staph in 1,0 / BP - Staph in 0,1
	DIN EN ISO 21528-1	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> – Teil 1: Nachweis von <i>Enterobacteriaceae</i> (ISO 21528-1:2017); Deutsche Fassung EN ISO 21528-1:2017	PA-ZL-QS009		VRB-D - Enterobacteriaceae 1,0g qual. +/- VRB- D - EB 10g
		Verfahren inaktiv	PA-ZL-QS010		
	BioRad Rapid B.cereus – Afnor BRD 07/26-03/19 – NF EN ISO 7932	Horizontales Verfahren zur Zählung von Bakterien der Gruppe <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln mit Bio-Rad RAPID B.cereus (Bio-Rad Catalog #: 355-)	PA-ZL-QS011		BC - BC
	DIN 10198:2010-07	Verfahren inaktiv	PA-ZL-QS012		
		Biochemische Bestätigung Microbact 24E / Enteropluri	PA-ZL-QS015		Biochemie
	DIN EN ISO 6887-5	Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen (Trockenmilcherzeugnisse)	PA-ZL-QS016		
	BioRad Rapid E.coli 2 – Afnor BRD 07/08-12-04 – NF ISO 4832	Horizontales Verfahren für die Zählung von Coliformen und E.coli mit Bio-Rad RAPID E.coli 2 Agar (Bio-Rad Catalog #: 355-5297)	PA-ZL-QS017		Rapid-E.coli / Rapid-Coli
	DIN EN ISO 21528-2	Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> – Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01); Deutsche Fassung EN ISO 21528-2:2017	PA-ZL-QS018		VRB-D - EB 1,0g
	VDLUFA M 7.3.2	Bestimmung von Eiweißzersettern (Proteolyten) - Verfahren mit Calcium-Caseinat-Agar (für Caseolyten)	PA-ZL-QS019		CKA - KAS
	VDLUFA M 7.8.2	Bestimmung von Enterokokken	PA-ZL-QS020		KÄA - EK
	VDLUFA M 7.12.2	Bestimmung von Pseudomonaden	PA-ZL-QS021		CFC - PS
		Bestimmung der Gesamtkeimzahl Mesophiler und Thermophiler Sporenbildner Aerob und Anaerob	PA-ZL-QS022		PC - AMS / PC - AnMS, PC - ATS / PC - AnTS
	ISO 18593	Quantitative Untersuchung von Umfeldproben	PA-ZL-QS024		
	IFU-Methode Nr. 12	Bestimmung von <i>Alicyclobacillus</i> spp. und acidoterrestris	PA-ZL-QS025		
	VDLUFA M 7.18.4	Bestimmung von sulfitreduzierenden Clostridien	PA-ZL-QS026		DRCM - Stichzahl
	DIN EN ISO 5943	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung des Chloridgehaltes - Potentiometrisches Titrationsverfahren	PA-ZL-QS031		

	ISO/TS 27265; IDF/RM 228	Nachweis von speziell thermoresistenten sporen von Thermophilen Bakterien (106°C/30min) aerob und anaerob - ATRS - ISO	PA-ZL-QS034		
	Kundenvorgabe	Nachweis von speziell thermoresistenten Sporen von Thermophilen Bakterien (100°C/120min) aerob und anaerob - ATRS - Kunde	PA-ZL-QS035		
	Kundenvorgabe	Bestimmung von mesophilen (30°C) thermostabilen Sporen (100°C/10min), aerob - ATSSM und anaerob - AnTSSM	PA-ZL-QS036		ATSSM, AnTSSM
	Kundenvorgabe	ATSS - Nachweis von mesophilen(37°C) thermostabilen Sporen(100°C/10min)	PA-ZL-QS037		PC - ATSS
		Bestimmung von thermophilen (55°C) thermoresistenten Sporen (100°C/30min) - ATRS	PA-ZL-QS038		PC - ATRS, PC - AnTRS
		Bestimmung des pH-Werts	PA-ZL-QS040		
	VDLUFA C 8.3	Bestimmung des Säuregrads (Soxhlet-Henkel) von Milch und flüssigen Milchprodukten	PA-ZL-QS041		
	ISO 6091; IDF 86	Bestimmung der titrierbaren Säure von getrockneten Milchprodukten	PA-ZL-QS042		
	DIN 10477:2000-08 / BVL 01.00/77	Bestimmung der Gesamtsäure von Milch und Milchprodukten (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10477, Ausgabe August 2000)	PA-ZL-QS045		
	DIN EN ISO 7208	Bestimmung des Fettgehaltes in Magermilch, Molke und Buttermilch; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 7208, Ausgabe März 2009)	PA-ZL-QS047		
	DIN 10342	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN 10342, Ausgabe September 1992)	PA-ZL-QS048		
	VDLUFA C 15.2.4	Bestimmung des freien Fettgehalts von getrockneten Milchprodukten	PA-ZL-QS049		
	VDLUFA C 15.2.5	Bestimmung des freien Fettgehalts von Milch und Sahne	PA-ZL-QS050		
	VDLUFA C 15.3.2	Bestimmung des Fettgehalts in Milch - Routinemethode (Gerber)	PA-ZL-QS051		
	ISO 8156	Bestimmung des Löslichkeitsindex (ADPI)	PA-ZL-QS054		
	VDLUFA C 26.3	Bestimmung des Reinheitsgrads (ADPI)	PA-ZL-QS055		
	ISO 8967:2005-12	Bestimmung der Schüttdichte	PA-ZL-QS056		
	ISO 8967:2005-12	Bestimmung des Stampfvolumens und der Stampfdichte	PA-ZL-QS057		

	ISO 6734:2010-11 / VDLUFA C35.3	Bestimmung der Trockenmasse (Seesandmethode)	PA-ZL-QS058		
	ISO 5537:2004-06	Bestimmung des Wassergehalts	PA-ZL-QS059		
	DIN EN 14152:2014	Bestimmung des Vitamin B2 Gehalts - HPLC Methode	PA-ZL-QS060		
	DIN EN ISO 14891	Bestimmung des Stickstoffgehalts - Referenzmethode nach dem Dumas Prinzip	PA-ZL-QS062		
		Prüfung Metallabrieb	PA-ZL-QS063		
		Nachweis und MPN-Verfahren zur Bestimmung von koagulase-positiven Staphylokokken	PA-ZL-QS067		
	ISO 18593	Durchführung der mikrobiologischen Kontrolle von Einrichtungen	PA-ZL-QS070		
		Benetzungstest - Angepasster Test nach GEA/Niro	PA-ZL-QS071		
		Bestimmung des Mineralstoffprofils - ICP Methode	PA-ZL-QS072		
		Bestimmung von SB und NSB	PA-ZL-QS073		
	Kundenvorgabe	Sonderuntersuchung Yili (Schwarze Partikel, Löslichkeit, Thermische Stabilität)	PA-ZL-QS074		
		Bestimmung des Whey Protein Nitrogen Index(WPNI)	PA-ZL-QS075		
		Thermische Stabilität	PA-ZL-QS076		
	Kundenvorgabe	Nachweis von Hefen und Schimmelkontaminationen in Fruchtzubereitung	PA-ZL-QS077		
		Messung der Radioaktivität	PA-ZL-QS078		

Erstellt
Fußstetter Julia

Geprüft

Freigabe