

Sachwortverzeichnis Lebensmittel (L)

Hinweise:

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

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

Als Abkürzungen wurden verwendet:

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

Acesulfam-K

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

Acidität

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

Acidität, freie

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

Acrylamid

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

Acrylnitril, monomeres

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

L-Äpfelsäure (L-Malat)

Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–13
	Fruchtsaft	31.00–15

Aflatoxin (B₁)

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

Aflatoxin (B₁, B₂, G₁, G₂)

DC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–2
HPLC-FLD	Gewürze (außer Paprika)	53.00–12

mit IAC-Reinigung
und Nachsäulenderivatisierung
HPLC

Getreide **15.00–2**

Schalenobst **23.05–3**

Säuglings- und Kindernahrung **48.00–1**

Säuglings- und Kleinkindernahrung **48.02–2**

HPLC
mit Immunoaffinitätssäulenreinigung

Haselnüsse, Erdnüsse, Pistazien, Feigen und **23.05–2**

HPLC
mit Immunoaffinitätssäulenreinigung
und Nachsäulenderivatisierung

Paprikapulver

Feigen 29.00–8

Paprikapulver 53.05–2

Aflatoxin (B₁, B₂, G₁, G₂, M₁)

LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–185
----------	--------------------------	------------------

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
---------------	--------------------------	-----------------

Argentoxine (ASP-Toxin)

RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–3
---------	--------------------------------------	-------------------

Argentoxine (DSP-Toxin)

HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–2
------	--------------------------------------	-------------------

Argentoxine (lipophile)

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

Argentoxine (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
-----------	---------------	-----------------

Alternariatoxine

HPLC-MS/MS-Verfahren mit SPE clean-up	Sonnenblumenkerne	23.04.04–1
---------------------------------------	-------------------	------------

Tomatenmark 26.11.03–16

Weizen **15.01–10**

Aluminium

ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–157
--------	--------------------------	------------------

ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–158
---------	--------------------------	------------------

Allylsenfö (Allylthiocyanat)

Photometrisches Verfahren	Speisesenf	52.06–4
---------------------------	------------	----------------

Apramycin

HPLC-MS/MS	Niere	60.00–62
------------	-------	-----------------

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
----	-----------------	------------

Anisakidae L3-Larven

Künstliche Verdauung	Fisch	10.00–17/2
	Fischerzeugnisse	11.00–11/2
UV-Pressverfahren	Fisch	10.00–17/1
	Fischerzeugnisse	11.00–11/1

Anisidinzahl

Photometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–15
---------------------------	---------------	----------

Annattogetherhalt

HPLC	Käse	03.00–38
Photometrisches Verfahren	Käse	03.00–37

Anteile, lösliche

Lösung mit Weinsäure	Bentonit	57.13.14–1
Trocknung und Veraschung	Talkum	57.25.05–1

Anthelmintika

HPLC (Routineverfahren)	Leber	06.00–52(V)
-------------------------	-------	-------------

Antibiotika-Rückstände

HPLC-MS/MS	Fleisch	06.00–66
	Honig	40.00–17
Polypeptid-Antibiotika-Rückstände	Muskel	06.00–67

Antiinfektiva

Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch	01.00–11
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
TTC-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch	01.00–62

Antioxidationsmittel

DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
	Trockensuppe	14.02–1
	Chips	24.07.01–1
	Kaugummi	43.15–1
	Marzipan	43.16–1

Apramycin

HPLC-MSIMS	Niere	06.00–62
------------	-------	-----------------

Aromastoffe

GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–145
-------	--------------------------	------------------

Aromastoffe/Enantiomerenverhältnis

GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–106
-------	--------------------------	------------------

Arsen

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/6
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–2
GFAAS-Hydridtechnik	Meeresfrüchte	12.00–6
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168

Arsen, anorganisches

AAS-Hydridtechnik	Algen	25.06–1
	getrocknete Algen	26.30–1
	Reis	15.06–2
Anionenaustausch-HPLC/ICP-MS	Fische	10.00–19
	Fischerzeugnisse	11.00–13
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	12.00–9
	Getreide	15.00–11
	Frischgemüse	25.00–7

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 525 °C (Gesamtasche)	Milch	01.00–77
	Milchprodukte	02.00–27
	Käse	03.00–30
	Tee	47.00–3
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 600 °C	Eier, Eiprodukte	05.00–13
	Fleisch	06.00–4
	Fleischerzeugnisse	07.00–4
	Wurstwaren	08.00–4
	Honig	40.00–4
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseinate, Labcaseine	02.09–12
Veraschung 900 °C	Getreidemehl	16.01–2
	Getreideschrot	16.03–2

Asche, gebundene			
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseine		02.09–11
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		15.00–7
	Getreideprodukte, Backvormischungen		16.00–7
	Hülsenfrüchte		23.01–5
	Erzeugnisse aus Hülsenfrüchten		23.09–2
Aschen-Gesamtalkalität			
Titration	Gemüsesaft		26.26–16
	Fruchtsaft		31.00–5
Ascorbylpalmitat (ACP)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
Aspartam			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–28
	coffeinhaltige Brausen		32.13–1
	Tafelsüßen		57.22.99–4
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		32.00–4
ASP-Toxin			
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–3
Auszug, wässriger			
Wasser 50 °C	Gummen, Kautschuk, natürliche Harze, Polymeren		57.22.99–1
Wasser 37 °C	künstliche Harze		57.12.02–1
Avermectine			
HPLC	Milch		01.00–81(V)
	Muskulatur und Leber		06.00–54(V)
	Fisch		10.00–11(V)
Azaspirosäuren			
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–4
Bacillus cereus			
Koloniezählverfahren bei 30 °C	Lebensmittel (allgemein)		00.00–33
Koloniezählverfahren bei 37 °C	Milch		01.00–72
	Milchprodukte		02.00–26
	Käse		03.00–29
	Butter		04.00–21
	Speiseeis		42.00–18
Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweis	Lebensmittel (allgemein)		00.00–108
BADGE/BADGE · 2 HCl			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–51
Ballaststoffe (Gesamt)			
Enzymatisch-gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)		00.00–18
	Getreidekleie		16.08–1
	Mischbrot		17.03–1
	Hülsenfrüchte		23.01–1
	Sprossgemüse		25.02–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–25
Barium			
ICP-OES	Mineralwasser		59.11–28

BEFFE			
	Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
		Fleisch	06.00–64
		Fleischerzeugnisse	07.00–63
Benz(a)anthracen			
	GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
Benz(b)fluoranthren			
	GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
Benzo(a)pyren			
	GC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–160
	HPLC	geräucherte Fleischerzeugnisse	07.00–40
	RP-HPLC	Fette und Öle	13.00–33
Benzoessäure			
	HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
		fettreiche Lebensmittel	00.00–10
		Lebensmittel (tierischen Ursprungs)	00.00–162
		Eiprodukte	05.00–19
		Limonadengrundstoff	32.16–1
Benzol			
	GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
	HS-GC-MS	Erfrischungsgetränke	32.00–5
		Getränke	
		Babynahrung auf Gemüsebasis	48.03–5
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
Beta-Agonisten			
	HPLC-MS/MS	Leber	06.00–71
Betanin (E162)			
	DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–52
	Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
Biphenyle, polychlorierte (PCB)			
	GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–12
	Allgemeines	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/1
	Bestimmungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/4
	Extraktionsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/2
	Reinigungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/3
Blei			
	AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
		organische Lebensmittelfarbstoffe	57.09–1
		natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
	Graphitofen-AAS	Fette und Öle	13.00–31
	Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135
		Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
Bleichindex			
	Spektrometrisches Verfahren	Palmöl	13.04–23
17α-Boldenon			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
17β-Boldenon			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Bor			
	ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28

Botulinum-Toxin		
Nachweis	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–26 07.00–39 08.00–31
Brechungsindex		
Refraktometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–28
Bromid (gesamt, anorganisch)		
GC	fettarme Lebensmittel fettarme Lebensmittel	00.00–36/1 00.00–36/2
Buttersäure		
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen Fett aus Feinen Backwaren	17.00–13 18.00–15
Buttersäure (als Methylester)		
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen Fett aus Feinen Backwaren	17.00–12 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 Niere Schwein	06.03.02–1 06.17.02–1
Cadmium		
AAS	Lebensmittel (allgemein) natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	00.00–19/3 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) Lebensmittel (allgemein)	00.00–135 00.00–168
Calcium		
AAS	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–10 31.00–10
AAS und komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–14
ICP-OES	Mineralwasser Lebensmittel (allgemein)	59.11–28 00.00–144
Campylobacter spp.		
Nachweis mit biochem. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–107
NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183
PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–96(V)
Real-time PCR-Verfahren	Hackfleisch	06.32–1
Cannabinoide		
HPLC-MS/MS	Pflanzliche Öle Spirituosen	13.04–9 37.00–3
Carboxymethylcellulose		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
β-Carotin		
HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–149
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
------	-----	-----------------

Cereulid

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

Chinolone

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

Chinoxalin

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

Chloramphenicol

ELISA	Milch	01.00–68
GC/MS	Muskel	06.00–61
	Milch	01.00–89
HPLC-MS/MS	Muskel	06.00–60
	Milch	01-00–88

2-Chlorethanol

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

Chlorid

Potentiometrisches Verfahren	Butter	04.00–26
	Käse	03.00–11
		03.00–44
	Milch	01.00–95
	Milchprodukten	02.00–39
	Nahrungsergänzungsmittel (für Erwachsene)	51.00–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–32
Titration	Schmelzkäse	03.42–4
	Sauerkraut	26.04–1
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–2
	Tomatenketchup	52.01.01–2
	Speisesenf	52.06–3
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–6
	Feine Backwaren	18.00–7

Chlormequat

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

Chlorogensäuren

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

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

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

Chlorpropandiol (MCPD)

GC/MS	pflanzliche Öle	13.04–8/2
		13.04–8/3
		13.04–8/4

Cholesterin

GC	Eier, Eiprodukte	05.00–16
	Mayonnaise und eigelbhaltige Salatmayonnaise	20.01–13
	Wurstwaren	08.00–57
	cholesterinarme, stärkefreie Lebensmittel	00.00–140/1
GC nach enzymatischem Stärkeabbau	stärkehaltige Lebensmittel	18.00–17
	Teigwaren	22.02/04–3
	cholesterinarme, stärkehaltige Lebensmittel	00.00–140/2

Chrom

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168

Chromatographische Prüfung

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

Chrysen

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

Ciprofloxacin

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

Citrinin

HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–186
------------	--------------------------	-----------

Citronensäure (Citrat)

Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–13
	Wurstwaren	08.00–15
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–5
	Gemüsesaft	26.26–12
	Fruchtsaft	31.00–14
	Tomatenketchup	52.01.01–5
	Milch und Milcherzeugnisse	01.00–86
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6

Clostridien, sulfitreduzierende

Koloniezählverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–189/1
----------------------	--------------------------	-------------

Clostridium botulinum

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

Clostridium perfringens

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

Cobalt

ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
-----------------------------	--------------------------	-----------

Coffein

HPLC	Feine Backwaren	18.00–16
	Kakao	45.00–1
	Kaffee, Kaffee-Erzeugnisse	46.00–3
	Tee	47.00–6
	Tee-Extrakte	47.05–1
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/2
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/1
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6

***Cronobacter* spp.**

	Lebensmittel (allgemein)	00.00–166
--	--------------------------	-----------

Cryptosporidium			
Zählung	Blattgemüse	25.01–1	
	Beeren	29.00–10	
Cumarin			
HPLC-DAD, LC-MS/MS	Zimthaltige Lebensmittel	00.00–134	
	Zimt	53.03.02–1	
Cyanursäure			
LC-MS/MS	Lebensmittell (allgemein)	00.00–163	
Cyclohexansulfamidsäure			
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4	
Cyclohexylamin			
GC	Natriumcyclamat	57.22.01–1	
Daminozid			
GC	Äpfel, Apfelprodukte	29.00–7	
Deoxynivalenol			
HPLC mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–9	
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	48.02–4	
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–185	
LC-MS/MS	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172	
	Weizen	15.01–9	
	Weizenmehl	16.01–11	
	Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25	
Deoxynivalenol, acetylierte Derivate (3-Acetyl- und 15-Acetyl-Deoxynivalenol)			
LC-MS/MS	Weizen	15.01–9	
	Weizenmehl	16.01–11	
	Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25	
Dextrine			
Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)	57.05.01–3	
Dextroseäquivalent			
Lane-Eynon-Methode	Zucker	39.00–8(EG)	
1,2- und 1,3-Diacylglycerole			
GC nach Silylierung	Fette und Öle	13.00–44	
Diastase-Aktivität			
Photometrisches Verfahren	Honig	40.00–1	
3,5-Dichloranilin (Vinclozolin-Metabolit)			
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58	
Dichlormethan			
Headspace-Gaschromatographie	Rohkaffee entcoffeiniert	46.01–4	
Dichte			
Aräometer-Verfahren	Milch	01.00–28	
	Buttermilch (Hitzeserum)	02.04–1	
Aräometer-Verfahren (Referenzverfahren)	Milch, wärmebehandelt	01.02–10(EG)	
Dichte, relative			
Biegeschwinger-Verfahren	Bier, Bierwürze	36.00–3a	
Pyknometer-Verfahren	Gemüsesaft	26.26–3	
	Fruchtsaft	31.00–1	
	Bier, Bierwürze	36.00–3	
Dickungsmittel, natürliche			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13	
Dicyclohexylamin			
GC			
Dienestrol			
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1	
Diethylstilbestrol			
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1	

Diglyceride			
	Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
Dihydrostreptomycin			
	HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
2,4-Dimethylanilin (Amitraz-Metabolit)			
	GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
1,1-Dimethylhydrazin			
	GC	Äpfel, Apfelprodukte	29.00–7
Dithiocarbamate			
	GC	fettarme Lebensmittel	00.00–49/2
	Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel	00.00–49/1
	Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel	00.00–35
		fettarme Lebensmittel	00.00–49/3
DNA			
	Extraktion	Lecithin (Soja)	57.06.01–3
	Präparation	Honig	40.00–14
		Maisstärke	16.04.03–1
DNA-Sequenz, Aprikose			
	Real-time PCR	Marzipan-Rohmassen	43.16–2
DNA-Sequenz, Cashew			
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–175
DNA-Sequenz, Erdnuss			
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–169
		Schokolade	00.00–175
			44.00–11
DNA-Sequenz, Fisch			
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–167
DNA-Sequenz, Haselnuss			
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–175
		Schokolade	44.00–8
DNA-Sequenz, Kammuschel			
	Real-time PCR	Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–6
DNA-Sequenz, Lupine			
	PCR-Nachweis	Brühwurst	08.00–58(V)
	Multiplex real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–22
		Soßenpulver	14.02–5
DNA-Sequenz, Mandel			
	Real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–20
			18.00–22
		Marzipan-Rohmassen	43.16–2
		Soßenpulver	14.02–3
			14.02–5
DNA-Sequenz, Paranuss			
	Real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–21
			18.00–22
		Soßenpulver	14.02–4
			14.02–5
DNA-Sequenzen, Pferd			
	PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse	Fleischerzeugnisse	06.26/27–2
DNA-Sequenz, Reh			
	Real-time PCR	Fleisch, Fleischerzeugnisse	06.00–69
DNA-Sequenz, Säugetiere und Geflügel			
	NGS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–184
	Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–170
DNA-Sequenz, Säugetiere und Vögel			
	DNA-Barcoding	Lebensmittel (allgemein)	00.00–173
DNA-Sequenz, Sellerie			
	Real-time PCR	Brühwurst	08.00–56

DNA-Sequenz, Sesam			
Real-time PCR	Feine Backwaren	18.00–19	
		18.00–22	
	Soßenpulver	14.02–2	
		14.02–5	
DNA-Sequenz, Walnuss			
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–175	
Dodecylgallat (DG)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11	
Domoinsäure			
RP-HPLC	Fisch	10.00–13	
	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–3	
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)			
Enzymatisches Verfahren	Milch	00.00–26/1	
Reflektometrisches Verfahren	Milch	01.00–26/2	
	Milchprodukte	02.00–16/2	
Eisen			
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2	
	Fette und Öle	13.00–11	
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1	
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144	
	Mineralwasser	59.11–28	
	diätetische Lebensmittel	9.00–2	
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–17	
Eiweiß			
Berechnung	Milch, wärmebehandelt	01.02–9(EG)	
Funktionsprüfung des Infrarotspektro- photometers	Rohmilch	01.01–8	
Eiweiß (Protein)			
Kjeldahl-Verfahren	Margarine	13.05–6	
	Halbfettmargarine	13.06–6	
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch	01.00–78	
Elemente			
Allgemeines	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/E	
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1	
Enrofloxacin			
HPLC	Milch	01.00–69(V)	
Enterobacteriaceae			
Gussverfahren (Referenzverfahren)	Eier, Eiprodukte	05.00–5	
	Mayonnaisen, emulgierten Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–6	
Koloniezähltechnik	Lebensmittel (allgemein)	00.00–133/2	
MPN-Technik	Lebensmittel (allgemein)	00.00–133/1	
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–24	
	Fleischerzeugnisse	07.00–37	
	Wurstwaren	08.00–29	
Tropfplatten-Verfahren	Fleisch	06.00–25	
	Fleischerzeugnisse	07.00–38	
	Wurstwaren	08.00–30	
Enterococcus faecalis/faecium			
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–32	
	Fleischerzeugnisse	07.00–46	
	Wurstwaren	08.00–35	

Erdalkalien		
Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat	57.20.09–1
Erdnuss-Kontaminationen		
ELISA (Mikrotiterplattensystem)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–69
Ergotalkaloide		
HPLC-MS/MS	Getreidemehl	16.01–10
	Brot und Backwaren	17.00–19
	Backwaren	18.00–24
HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer basischen Aluminiumoxid-Festphase	Roggen und Weizen	15.01/02–5
LC-MS/MS-Verfahren mit dSPE-Reinigung	Getreide	15.00–10
	Getreideprodukte	16.00–6
Erukasäure		
DC und GC	Speiseöle und -fette, Lebensmittel mit Öl- und Fettzusätzen	13.00–1(EG)
GC	Ölsaaten	23.04–1(EG)
<i>Escherichia coli</i>		
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
<i>Escherichia coli</i>, kommensal		
NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183
<i>Escherichia coli</i> O157		
Nachweis mit immunomagnetischer Separation	Lebensmittel (allgemein)	00.00–68
<i>Escherichia coli</i> O157, O111, O26, O103, O145		
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–150(V)
<i>Escherichia coli</i> 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
<i>Escherichia coli</i> (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

Estragol		
GC/MS	Teeaufguss	47.08–2
	Aufgüsse aus Fenchel, teeähnliche Erzeugnisse	47.08–3
Ethanol		
Enzymatisches Verfahren	Bier	36.00–12
	Honig	40.00–12
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Pyknometer-Verfahren (Referenzmethoden)	Alkohol, alkoholhaltige Erzeugnisse	37.00–1
Etephon		
Headspace-GC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–47
Ethoxyquin (EMQ)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Ethylcarbammat		
GC-MS	Steinobstbrände, Obstbrände und andere Spirituosen	37.00–2
Ethylenoxid		
GC	Gewürze	53.00–1
Extrahieren		
Soxhlet-Verfahren	Polyethylenwachsoxidate	57.12.10–1
Extraktanteil, wasserlöslicher		
Trocknung 103 °C	Röstkaffee	46.02–2
Fallzahl		
nach Hagberg-Perten	Weizen und Roggen	15.01/02–3
Fäkalstreptokokken		
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–2
Farbstoffe		
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
Farbstoffe, wasserlösliche		
DC (Nachweis)	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–14
	Tomatenketchup	52.01.01–14
Festanteil		
gepulste magnetische Kernresonanz	Fette und Öle	
Direktes Verfahren		13.00–9/1
Indirektes Verfahren		13.00–9/2
Fett		
Berechnung	Butter	04.00–24/3
Butyrometrisches Verfahren (Allgemeine Anleitung)	Milch	01.00–74/1
Butyrometrisches Verfahren (Produktspezifische Anforderungen)	Milch	01.00–74/2
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch	01.01–8
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch	01.00–78
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
	Milch	01.00–9
Röse-Gottlieb-Verfahren (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

Fett (Fortsetzung)

Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren	Käse	03.00–42
	Schmelzkäse	03.42–2
Soxhlet-Verfahren	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–15
	Butter	04.00–22
	Margarine	13.05–3
	Halbfettmargarine	13.06–3
	Mischfette	13.08–1
	Getreideerzeugnisse	16.00–5
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–4
	Feine Backwaren	18.00–5
Soxhlet-Verfahren	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
		13.00–27/2
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 Trocknung 130 bis 133 °C	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–6
	Getreide und Getreideerzeugnisse	16.02–2
	Mais	15.05–4
	Maismehl	16.01.26–1
	Maisgrieß	16.02.04–1
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	Milch	01.00–88
	Muskel	06.00–60
Florfenicolamin		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–88
	Muskel	06.00–60
Fluorid		
Verfahren mit ionenselektiver/sensitiver Elektrode und potentiometrisches Verfahren	Tee	47.03–1
	diätetische Lebensmittel	49.00–7
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–18
Folat		
Mikrobiologisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–87
Formolzahl		
Titration	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–12
	Gemüsesaft	26.26–8
	Fruchtsaft	31.00–8
	Tomatenketchup	52.01.01–12
Fructose		
Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–11
	Fruchtsaft	31.00–12
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–1
HPAEC-PAD	Lebensmittel (fructosearm/-frei)	00.00–174
HPLC	Honig	40.00–7
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Fumonisin (B₁, B₂)		
HPLC mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung	Mais	15.05–3
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Maisbasis	48.02–5
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–185
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172
Furan		
Headspace-GC/MS	Kaffee	46.00-4
Galactose		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–17
	Milchprodukte	02.00–9
	Fleischerzeugnisse	07.00–23
	Wurstwaren	08.00–24
Gefrierpunkt		
Thermistor-Kryoskop-Verfahren	Milch	01.00–29
Gelatine		
Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–2
Gelbe Pigmente		
Photometrisches Verfahren	Hartweizenmehl, Hartweizengrieß	16.01–3
Gentamicin		
HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
Gentechnisch modifizierte Organismen		
Anforderungen und Definitionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–121
Nukleinsäureextraktion	Lebensmittel (allgemein)	00.00–119
Probenahmestrategien	Lebensmittel (allgemein)	00.00–117
Proteinverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–120
Qualitative, nukleinsäurebasierte Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–118

Gentechnische Veränderung

Multiplex real-time PCR, <i>AgroBorder</i> - und <i>P-CsVMV-pat</i> -Sequenzen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–176
PCR, Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–31
	Joghurt	02.02–4
	Rohwurst	08.00–44
	Fische (lachsähnliche)	10.07–1
	Mais	15.05–1
	Sojabohnen	23.01.22–1
	Kartoffeln	24.01–1
	Tomaten	25.03.01–1
PCR/real-time PCR, Nachweisverfahren	Papaya	29.00–9
Real-time PCR, Nachweisverfahren	Leinsamen und Leinsamenprodukte	23.04/03–1
Real-time PCR, Event-EO-1 α -Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–182
Real-time PCR, <i>cryIA-Tnos</i> -Nachweisverfahren	Reis	15.06–1
Real-time PCR, <i>cry1Ab/Ac</i> - und P-ubi – <i>cry</i> -Screening	Reis	15.06–3
Real-time PCR, quantitative Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–105
Real-time PCR, <i>Tnos</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–116
Real-time PCR, <i>P35S</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–122
Real-time PCR, <i>bar</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–124
Real-time PCR, <i>CTP2-CP4 EPSPS</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–125
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, <i>pFMV</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–148
Triplex real-time PCR, <i>CTP2-CP4-EPSPS</i> -, <i>pat</i> - und <i>bar</i> -Sequenzen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–154
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
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
	Fleischerzeugnisse	07.00–22
	Wurstwaren	08.00–23
	Gemüsesaft	26.26–11
	Fruchtsaft	31.00–12
	Speiseeis	42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–1
HPLC	Honig	40.00–7
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6

Glucose (Stärke)			
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–33 07.00–33a	
Glutaminsäure			
HPLC-Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–59	
L-Glutaminsäure (L-Glutamat)			
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse Wurstwaren	07.00–17 08.00–19	
Gluten			
ELISA (Mindestanforderungen)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–179	
Feuchtgluten; manuelle Methode	Weizen; Weizenmehl	15.01–4	
Feuchtgluten + Glutenindex; mechanisches Verfahren		15.01–5	
Trockengluten; Ofentrocknungsverfahren		15.01–6	
Glycerin			
Enzymatisches Verfahren	Honig	40.00–13	
2-Glycerylmonopalminat			
Kapillargaschromatographie nach Silylierung	Olivenöl und Oliventresteröl	13.04.01–1	
Glycidol			
GC/MS	pflanzliche Öle	13.04–8/2 13.04–8/3 13.04–8/4	
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 Hühnereier Speiseöle	01.00–35 05.01–1 13.04–1	
Härte			
Mechanische Messung	Butter	04.00–14	
Harnstoff			
Photometrisches Verfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren Milch	06.00–14 07.00–19 08.00–21 01.00–93	
Haselnuss-Protein			
Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme	40.06.04–1	
Enzym-Immunoassay mit monoklonalen Antikörpern und Bicinchoninsäure	Lebensmittel (allgemein)	00.00–193/2	
Enzym-Immunoassay mit polyklonalen Antikörpern und Detektion nach Lowry	Lebensmittel (allgemein)	00.00–193/3	
Hefen			
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch Milchprodukte Trockenmilcherzeugnisse Frischkäse Käsezubereitungen Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–37 01.00–96 02.00–10 02.00–40 02.07–7 03.23–1 03.34–1 20.01–7 48.01–15 48.01–33	

Hemmstoffe

Agar-Diffusions-Verfahren; Blättchentest (Nachweis)	Milch	01.00–6
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–17
Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest	Sammelmilch	01.01–5

Hepatitis A-Virus

Real-time RT-PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–147/1(V)
	Beerenobst	29.01–1
	Blattgemüse	25.01–2
	Muscheltiere	12.03–1
	Sprossgemüse	25.02–2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–7

Hepatitis E-Virus

Real-time RT-PCR	Wurstwaren	08.00–63
	Leber vom Schwein	06.17.01–1

Hesperidin

HPLC	Gemüsesaft	26.26–20
	Fruchtsaft	31.00–19

Hexan

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

Hexestrol

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

Histamin

Fluorimetrisches Verfahren (Routineverfahren)	Fische	10.00–1
	Fischerzeugnisse	11.00–1
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–1

Hydrogencarbonat

Titration	Mineralwasser	59.11–29
-----------	---------------	-----------------

***para*-Hydroxybenzoesäureethylester**

HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10

***para*-Hydroxybenzoesäuremethylester**

HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	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

Hydroxymethylfurfural

HPLC	Honig	40.00–10/3
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränpulver	32.00–6
Photometrisches Verfahren (nach White)	Honig	40.00–10/2
Photometrisches Verfahren (nach Winkler)	Honig	40.00–10/1

Hydroxyprolin

Photometrisches Verfahren	Fleisch	06.00–8
	Fleischerzeugnisse	07.00–8
	Wurstwaren	08.00–8

Hygienestatus

ATP-Messung, Biolumineszenz	Lebensmittel (allgemein)	00.00–131
-----------------------------	--------------------------	------------------

Indol

HPLC	Krebstiere, Krebstiererzeugnisse	12.01–2
------	----------------------------------	----------------

Inulin

Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–94
-------------------------	--------------------------	-----------------

D-Isocitronensäure			
Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft		26.26–9
	Fruchtsaft		31.00–9
Isomalt			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–59
Isomaltulose			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–143
Isotopenverteilung			
¹⁴ C-Flüssigszintillationszählung	Ethanol		34.11–1
² H-NMR-Analyse Essigsäure	Essig		52.04–4/1
¹³ C-IRMS-Analyse Essigsäure	Essig		52.04–4/2
¹⁸ O-IRMS-Analyse Wasser	Weinessig		52.04–4/3
Jod			
ICP/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–93
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–4
Jodfarbzahl			
Farbskala	Lösemittel, Weichmacher, Harze, Harzlösungen, Öle und Fettsäuren		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		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 (allgemein)	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 (allgemein)	00.00–88/1

Keimzahl

Durchflusszytometrische Zählung	Rohmilch	01.01–7
Floreszenzmikroskopische Zählung	Rohmilch	01.01–6

Keimzahl, aerobe (bei 30 °C)

Impedanzverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–99
Tropfplattenverfahren	Eier, Eiprodukte	05.00–7
	Fleisch	06.00–19
	Fleischerzeugnisse	07.00–30
	Wurstwaren	08.00–38
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, Kalte Fertigsoßen	20.01–4

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

Konventionelle volumenbezogene Masse

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

Korngröße

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

Kortikosteroid-Rückstände

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

Kupfer		
AAS	Lebensmittel (allgemein) Fette und Öle	00.00–19/2 13.00–11
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
Lactit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
β-Laktoglobulin		
HPLC	Milch	01.00–65
Lactose		
Enzymatisches Verfahren	Milch lactosefreie Milch Milchprodukte lactosefreie Milchprodukte Fleischerzeugnisse Wurstwaren Brot, Kleingebäck aus Brotteigen Feine Backwaren Schokolade Säuglingsnahrung auf Milchbasis	01.00–17 01.00–90 02.00–9 02.00–37 07.00–23 08.00–24 17.00–7 18.00–8 44.00–6 48.01–4
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–4
HPAEC-PAD	Rohmilch	01.01–8
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Lebensmittel (lactosearm/-frei) Milch	00.00–174 01.00–78
Lactulose		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–31
Lebensmittelallergene		
Allgemeine Betrachtungen zum Nachweis mit flüssigkeitschromatographisch-massenspektrometrischen Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–191
Allgemeine Betrachtungen zum Nachweis mit molekularbiologischen Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–151
Lebensmittelfarbstoffe		
DC und Spektralphotometrie (Nachweis)	oberflächenbehandelte Räucherwaren oberflächenbehandelte Brühwürste und Räucherwaren	07.00–10 08.00–12
Leitfähigkeit, elektrische		
Widerstandmessung	Honig	40.00–5
Lincosamide		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
LC-MS/MS	Niere Milch	06.00–57(V) 01.00–84(V)
Lipide		
HeiBextraktion	Eier, Eiprodukte	05.00–14
Lipopolysaccharide		
Limulus-Mikrotiter-Test	Milch Flüssigei, Eiprodukte	01.02–1 05.00–3
Limulus-Röhrchentest	Milch	01.02–2
Listeria monocytogenes		
Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–32
NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183
PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–95(V)
Real-time PCR-Verfahren	Käse	03.00–40
Zählung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–22
Litergewicht in Luft		
	Tierische und pflanzliche Fette und Öle	13.00–47
Lumiflavin		
Farbvergleich	Riboflavin (E 101)	57.27.14–1

Lycopin		
HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–149
Photometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve Tomatenketchup	26.11.03–13 52.01.01–13
Magnesium		
AAS	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–10 31.00–10
AAS und komplexometrische Bestimmung	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–14
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein) Mineralwasser	00.00–144 59.11–28
Makrolide		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
LC-MS/MS	Niere Milch	06.00–57(V) 01.00–84(V)
Maltit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Maltose		
HPLC	Honig	40.00–7
Mangan		
AAS	Lebensmittel (allgemein) natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	00.00–19/2 59.11–3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein) Mineralwasser	00.00–144 59.11–28
Mannit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Masseverlust		
Trocknung bei 95 °C	Kaffee-Extrakt	46.03–9
Trocknung 103 °C	Zucker gemahlener Röstkaffee Tee	39.00–1(EG) 46.02–6 47.00–1
Trocknung bei 105 °C	Rohkaffee	46.01–3
Vakuum-Trockenschrank-Verfahren bei 70 °C	Kaffee-Extrakt	46.03–8
Melamin		
LC-MS/MS	Lebensmittel	00.00–163
Mepiquat		
HPLC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–75
HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–76
4-Methoxy-2,6-di-tert-butylphenol (di-BHA)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Methylboldenon		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
16-O-Methylcafestol		
HPLC	Röstkaffee	46.02–4
N-Methylcarbammat		
HPLC	Gemüse Frishobst	25.00–4 29.00–6
HPLC mit Reinigung auf einer Kieselgur- Säule	Lebensmittel (fettarm)	00.00–156/2
Methylquecksilber		
Isotopenverdünnung-GC/ICP-MS	Fische Fischerzeugnisse Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	10.00–18 11.00–12 12.00–8

17α-Methyltestosteron			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
Mikrobielle Transglutaminase			
HPLC-MS/MS (Nachweis)	Fleisch		06.00–70
	Fleischerzeugnisse		07.00–69
Mikrobiologische Untersuchungen			
Anforderungen und Leitlinien	Lebensmittel (allgemein)		00.00–123
Challenge-Tests zur Untersuchung von Inaktivierungspotenzial und kinetischer Parameter	Lebensmittel (allgemein)		00.00–187/2
Challenge-Tests zur Untersuchung von Wachstumspotenzial, Zeit der lag-Phase und maximaler Wachstumsrate	Lebensmittel (allgemein)		00.00–187/1
Mikroorganismen			
Allgemeine Anforderungen und Begriffe zum Nachweis mit real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)		00.00–139
Allgemeine Anforderungen und Leitfaden zur Typisierung und genomischen Charakterisierung mit Gesamtgenomsequenzierung	Lebensmittel (allgemein)		00.00–188
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
Temperaturleistungsprüfung für Thermocycler für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)		00.00–177
Mikroorganismen, säurebildende und nichtsäurebildende			
Gussverfahren	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–7
Milcheiweiß, aufgeschlossenes			
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz		07.00–43
	Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz		08.00–10
Milchsäure (Lactat)			
GC	Feine Backwaren aus Biskuitmasse		18.02–1
	Eierteigwaren		22.02/04–2
Kolorimetrisches Verfahren	Milchpulver		02.06–6(EG)
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver		32.00–6
D-Milchsäure (D-Lactat)			
Enzymatisches Verfahren	Milch		01.00–26
	Milchprodukte		02.00–16
	Fleischerzeugnisse		07.00–15
	Wurstwaren		08.00–17
L-Milchsäure (L-Lactat)			
Enzymatisches Verfahren	Milch		01.00–26/1
	Milchprodukte		02.00–16
	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 Milch-, Molkenpulver Speisequark Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–58 02.07–12 03.23–2 42.00–16 48.01–24
Derivativspektroskopisches Verfahren	Milch Trockenmilcherzeugnisse Caseinate Speisequark	01.00–75 02.07–14 02.09–9 03.23–4
Elektroimmundiffusion nach Laurell Elektrophoretisches Verfahren	Nougatcreme Milch Milchpulver Milcheiweißergeugnisse Speisequark	40.06.04–1 01.00–64 02.07–13 02.09–8 03.23–3
Polarographisches Verfahren	Milch Milchprodukte Käse	01.00–40 02.00–19 03.00–18

Molybdän

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168

3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)

GC/MS	Lebensmittel (allgemein) Speisewürzen (Sojasaucen)	00.00–104 52.02–1
-------	--	------------------------------------

Monoglyceride

Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
-------------------	---------------	-----------------

Monoacylglycerine, Diacylglycerine, Triacylglycerine und Glycerine

HPSEC	Fette und Öle	13.00–35
-------	---------------	-----------------

Muskelfleisch

Präparativ-gravimetrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse (Gulasch(-Konserven))	07.00–47
--------------------------------------	--	----------

Muskeltrockensubstanz

Auskochverfahren	Corned Beef	07.03/05–1
------------------	-------------	------------

Mykotoxine**T-2- und HT-2-Toxin**

HPLC-MS/MS nach Reinigung an einer Festphase LC-MS/MS	Hafer und Hafererzeugnisse Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder) Weizen Weizenmehl Feine Backwaren aus Weizen	15.04–1 00.00–185 00.00–172 15.01–9 16.01–11 18.00–25
--	---	--

Nährmedien

Vorbereitung, Herstellung, Leistungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–161
---	--------------------------	------------------

Naringin

HPLC	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–20 31.00–19
------	--------------------------	-----------------------------

Natamycin

Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren HPLC	Käserinde Käse, Käserinde, Schmelzkäse	03.00–41/1 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
---	----------------------------	----------------

Niacin

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

Nickel

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

Nitrat

Durchflußverfahren nach Cadmiumreduktion	Frischgemüse	25.00–2
	Gemüseerzeugnisse	26.00–2
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch	01.00–79/3
	Milchprodukte	02.00–30
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–19
	Käse	03.00–33
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–29
Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch	01.00–79/1
	Milchprodukte	02.00–32
	Magermilchpulver	02.07–17
	Molkenpulver	02.08–3
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–10
	Käse	03.00–32

Nitrat (Fortsetzung)

Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–29	
	Käse	03.00–35	
HPLC und IC	Wurstwaren	08.00–14	
	Gemüsesäfte	26.26–2	
	Gemüsebrei für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–1	
	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
Xylenol-Verfahren	Milchprodukte	02.00–31	
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18	
	Käse	03.00–34	
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–28	
	Milch	01.00–36	
	Milchprodukte	02.00–18	
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18	
	Käse	03.00–16	
	Nitrit	Milch	01.00–79/3
		Milchprodukte	02.00–30
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Trockenmilcherzeugnisse	02.00–19	
	Käse	03.00–33	
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–29	
	entrahmte Milch	01.00–79/1	
	Milchprodukte	02.00–32	
	Magermilchpulver	02.07–17	
	Molkenpulver	02.08–3	
	Milcheiweißzeugnisse	02.09–10	
	Käse	03.00–32	
	Cadmiumreduktion und Spektrometrie	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
Spektralphotometrisches Verfahren		Mineralwasser	59.11–27
		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	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–22
		Nitroimidazole	HPLC-MS/MS
Nitrosamine	GC		Lebensmittel (allgemein)
			Bier
Nivalenol	LC-MS/MS	Weizen	15.01–9
		Weizenmehl	16.01–11
		Feine Backwaren aus Weizen	18.00–25

Nordihydroguajaretsäure (NDGA)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Noroviren		
Real-time RT-PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–112 00.00–147/1
	Beerenobst	29.01–1
	Blattgemüse	25.01–2
	Hackfleisch	06.32–2
	Milchprodukte	02.00–35
	Möhren, gerieben	25.04.01–1
	Muscheltiere	12.03–1
	Sprossgemüse	25.02–2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–7
17α-Nortestosteron		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
17β-Nortestosteron		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
NSAID		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–91
Ochratoxin A		
HPLC-FLD	Schweinefleisch	06.15–5
	Schweinefleischerzeugnisse	07.00–67
	Gewürze und Süßholz	53.00–11
	Kakao und Kakaoerzeugnisse	45.00–2
HPLC mit Immunoaffinitätssäulen- 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
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–185
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)	00.00–172
Octylgallat (OG)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Okadasäure		
HPLC (Referenzverfahren)	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–2
Öl, ätherisches		
Wasserdampfdestillation	Gewürze, würzende Zutaten, Kräuter	53.00–10
Organoquecksilber-Verbindungen		
Feststoffquecksilberbestimmung	Fische	10.00–15
	Meeresfrüchte	12.00–7
Organozinn-Verbindungen		
GC	Fische, Muscheln	10.00–9
Oxidationsstabilität		
Leitfähigkeit	Fette und Öle	13.00-38
Paralytic Shellfish Poisoning (PSP)-Toxin		
HPLC	Muscheltiere und Muschelerzeugnisse	12.03/04–1
Paromomycin (Paromycin, Aminosidin)		
HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
Patulin		
HPLC mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	Apfelsaft	31.00–20
	Apfelpüree	30.00–4
	Säuglings- und Kleinkindernahrung	48.03–2

Pectenotoxine

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

Pektin

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

Penicilline

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

Peroxidzahl

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

Pestizide

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

Bestimmungsverfahren	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
---------------------------	--------------------------	-----------

Probenvorbereitung	Lebensmittel (allgemein)	00.00-192
--------------------	--------------------------	-----------

Retentionszeiten (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	00.00-73
----------------------------	--------------------------	----------

Stoffverteilung (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	00.00-37
---------------------------	--------------------------	----------

Phomopsin A

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

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
--	---------------	----------

Phosphataseaktivität (Fortsetzung)		
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
	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 Tafel- wasser	59.11–25
pH-Wert		
Elektrometrisches Verfahren	Caseine, Caseinate	02.09–14
	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
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–1
	Sauerkraut, Sauerkonserven	26.04–3
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	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

Donor-Akzeptor-Komplex-Chromatographie und HPLC mit Fluoreszenzdetektion	Fette und Öle	13.00–43
--	---------------	----------

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

HPLC-FID	Fette und Öle	13.00–34
----------	---------------	----------

Probenahme

Allgemeine Hinweise	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–1
---------------------	---	---------

Leitfaden	Milch und Milchprodukte	01.00–43
-----------	-------------------------	----------

	Honig	40.00–15
--	-------	----------

Probenahme-Technik	Milch, wärmebehandelt	01.02–4(EG)
	Dauermilcherzeugnisse	02.06–9(EG) bis 11(EG)

	Milchpulver	02.06–9(EG) 02.06–11(EG)
--	-------------	-----------------------------

Probenahme-Technik	Caseine, Caseinate	02.09–7(EG)
--------------------	--------------------	-------------

	Fette und Öle	13.00–8
--	---------------	---------

	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–4
--	----------------------------------	---------

	Getreide, statische Partien	15.00–5
--	-----------------------------	---------

	Gewürze, würzende Zutaten	53.00–9
--	---------------------------	---------

	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00
--	---	-------

	Primärproduktion	00.00–153
--	------------------	-----------

Virale Lebensmittelinfektionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–146
--------------------------------	--------------------------	-----------

Probenahmeplan

Kontrolle des Quecksilbergehaltes	Fische	10.00–2
-----------------------------------	--------	---------

Probenahmeverfahren

Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–77 (EG)
--	--------------------------	---------------

Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–64(EG)
--	--------------------------	--------------

Kontrolle der Maximum Residue Levels für Pestizidrückstände	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–7 (EG)
---	--------------------------	--------------

Mikrobiologische Untersuchung	Fleisch (Schlachtierkörper)	06.00–59
-------------------------------	-----------------------------	----------

Nitratbestimmung	Frischgemüse	25.00–3
------------------	--------------	---------

Probenvorbereitung

Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–78 (EG)
--	--------------------------	---------------

Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–65(EG)
--	--------------------------	--------------

Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Nasshomogenisierung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–111/1
--	--------------------------	-------------

Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Verfahren zur Zerkleinerung und Homogenisierung ohne Wasserzusatz)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–111/2
--	--------------------------	-------------

Chemische Untersuchung	Kondensmilcherzeugnisse, Milchpulver	02.06–E(EG)
------------------------	--------------------------------------	-------------

	Fette und Öle	13.00–7
--	---------------	---------

	Fleisch	06.00–1
--	---------	---------

	Fleischerzeugnisse	07.00–1
--	--------------------	---------

	Wurstwaren	08.00–1
--	------------	---------

	Zucker	39.00–E(EG)
--	--------	-------------

	Schokoladenwaren	44.00–2
--	------------------	---------

	Kaffee-Extrakte, Zichorien-Extrakte	46.03–E(EG)
--	-------------------------------------	-------------

	Tee	47.00–2
--	-----	---------

Chemische Untersuchung auf Elementspuren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/E
--	--------------------------	------------

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
Mikrobiologische Untersuchung	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
Physikalische und chemische Prüfung	Käse	03.00–43
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
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
	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 (Rohfruchtproteine)		
ELISA	Bier	36.00–11
Pseudomonaden		
Oberflächenverfahren	Fleisch	06.00–43
	Fleischerzeugnisse	07.00–53
	Wurstwaren	08.00–46

Pseudomonas aeruginosa

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

PSP-Toxine

HPLC-FID Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse 12.03/04–1

Psychrotrophe Mikroorganismen

Koloniezählverfahren bei 6,5 °C Lebensmittel (allgemein) 00.00–178

Pymetrozin

HPLC pflanzliche Lebensmittel 00.00–74 (V)

QualitätPunktebewertung Weißzucker 39.01.02–1(EG)
bis 3(EG)**Qualitätssicherung**

Keimzahl (Gussverfahren) Milch 01.00–00

Keimzahl (Spatelverfahren) Fleisch 06.00–00

QuecksilberAAS natürliches Mineralwasser, Quell- und
Tafelwasser 59.11–5

AAS-Kaltdampftechnik Lebensmittel (allgemein) 00.00–19/4

AFS-Kaltdampftechnik Lebensmittel (allgemein) 00.00–19/7

Druckaufschluss Lebensmittel (allgemein) 00.00–19/1

Feststoff-AAS Lebensmittel (allgemein) 00.00–19/8

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

Rauchpunkt

Temperaturmessung Fritierfett 13.07.12–2

Resthexan, technisches

GC Fette und Öle 13.00–14

Roggen (*Secale cereale*)

Real-time RT-PCR Wurstwaren 08.00–66

Rotaviren

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

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 Getränke und Obstkonserven 32.00–4

Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion

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

Photometrisches Verfahren Tafelsüßen 57.22.99–2

Saccharin-Natrium

HPLC Lebensmittel (allgemein) 00.00–28

Photometrisches Verfahren Tafelsüßen 57.22.99–2

Saccharose

Enzymatisches Verfahren Milchprodukte 02.00–12

Käse 03.00–12

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

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

Polarimetrisches Verfahren Kondensmilcherzeugnisse 02.06–5(EG)

Säure			
	Potentiometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	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
	Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–67
	Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–20
		Milch	01.00–13
		Milchprodukte	02.00–8
		Käse	03.00–7
		Butter	04.00–11
	Nachweis	Eier, Eiprodukte	05.00–9
		Fleisch	06.00–11
		Fleischerzeugnisse	07.00–11
		Wurstwaren	08.00–13
		Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–9
		Lactose	39.05.02–5
		Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	42.00–4
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–16
	NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183
	Polymerase-Kettenreaktion	Lebensmittel (allgemein)	00.00–52
	Real-time PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–98
Salzsäureunlösliches (Sand)			
	Veraschung 550 °C	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	26.11.03–6
		Tomatenketchup	52.01.01–6
Schimmelpilze			
	Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch	01.00–37
			01.00–96
		Milchprodukte	02.00–10
			02.00–40
		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
			48.01–33

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	Benzooesäure (E 210)	57.15.03–1
		Paraffin	57.25.07–1
Sedativa			
	HPLC-MS/MS	Niere Rind	06.03.02–1
		Niere Schwein	06.17.02–1
Sedimentgehalt			
	Zentrifugenverfahren	Fette und Öle	13.00–32
Selen			
	AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/5
		natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–8
	Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
	ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
Sellerie-DNA			
	Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–56
	Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Senf (<i>Sinapis alba</i>)			
	Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
Senf (<i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L.)			
	Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–64
Senf (<i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L., <i>Sinapis alba</i>)			
	Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Sensorik			
	Allgemeine Grundlagen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–1
	„A“ – „nicht A“-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–15
	Auswahl, Schulung, Überprüfung von Prüfpersonen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–10
	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
	Difference from Control-Test	Lebensmittel (allgemein)	00.90–25
	Dreiecksprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–7
	Duo-Trio-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–19
	Einfach beschreibende Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–6
	Ermittlung der Mindesthaltbarkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–12
	Expertengutachten	Lebensmittel (allgemein)	00.90–16
	Innerhalb/Außerhalb-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–17
	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, Balancierte unvollständige Blockpläne	Lebensmittel (allgemein)	00.90–23
	Rangordnungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–4
	Sequentialanalyse	Lebensmittel (allgemein)	00.90–21
	Überprüfung produktbezogener und vergleichender Claims	Lebensmittel (allgemein)	00.90–24
	Verbrauchertests	Lebensmittel (allgemein)	00.90–20
	Zeitintensitätsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–18

Shiga-Toxin bildenden *Escherichia coli* (STEC)

Multiplex real-time PCR	frische pflanzliche Lebensmittel	25.00–6
NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–150(V)

Shigella spp.

Nachweis mit biochem./serolog. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–91
--	--------------------------	----------

Sichtbarer Bodensatz

Fette und Öle	13.00–36
---------------	----------

Silber

AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–6
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168

Sitosterin

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

Soja

PCR und DNA-Sonde	Wurstwaren	08.00–53
Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
	Getreidemehl	16.01–9
Multiplex 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
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Photometrische Messung	Milchprodukte	02.00–28
	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
------------	-------	----------

Stanozolol

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

Stärke

Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–25
	geriebener Käse	03.00–39
Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gumm arabicum (E 414)	57.05.01–3
Polarimetrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–5
	Feine Backwaren	18.00–6
	Fleischerzeugnisse	07.00–65
Reduktometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–21
	Wurstwaren	08.00–26

Stammwürze

Destillationsmethode	Bier	36.00–4
Refraktometer-Methode	Bier	36.00–5

Staphylokokken-Enterotoxine

Immunozytometrischer Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–181
-------------------------------	--------------------------	-----------

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	26.11.03–11
	Tomatenketchup	52.01.01–11
Nichtproteinstickstoff	Milch	01.00–10/4
	Proteinstickstoff	Milch
Verfahren nach Dumas	Milch	01.00–60
	Milchprodukte	02.00–24
	Käse	03.00–27
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	06.00–20
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–68
	Fleisch	06.00–20

Stickstoff (Nichtprotein)

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

Stickstoffhaltige Basen (TVB-N)

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

Stigmastadiene

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

Stigmasterin

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

Stoffe, fluoreszierende

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

Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen)

DNA-Kometentest (Screeningverfahren)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–81
	ESR-Spektrum (Nachweis)	knochen-/grätenhaltige Lebensmittel
	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

Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) (Fortsetzung)

Epifluoreszenz-Filtertechnik (Screeningverfahren)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–80
GC/MS	fetthaltige Lebensmittel	00.00–39
	fetthaltige Lebensmittel	00.00–40
	Käse (Camembert)	03.00–24
	Fleisch	06.00–37
	Frischobst	29.00–4
Mikrobiol. LAL/GNB-Screeningverfahren	Geflügelfleisch	06.00–55
Photostimulierte Lumineszenz (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–82
Thermolumineszenz-Messung (Nachweis)	silikathaltige Lebensmittel	00.00–43
	Shrimps	12.01.02–1
	Frischobst	29.00–3
	Gewürze, Gewürzmischungen	53.00–2
<i>Streptococcus agalactiae</i>		
Routineverfahren (Nachweis)	Rohmilch	01.01–2
Streptomycin		
HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
Streptomycin/Dihydrostreptomycin		
ELISA	Milch	01.00–70
Strontium		
ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28
Sucralose		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–126
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Sulfat		
Veraschung	Gemüsesaft	26.26–14
	Fruchtsaft	31.00–17
Sulfatasche		
Veraschung 525 °C	Zucker	39.00–9(EG)
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-MS/MS	Milch	01.00–85
Tannin		
Nachweis mit Eisenchlorid	Gummi arabicum (E 414)	57.05.07–1
Taurin		
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Temperatur		
Ambulante Messung	gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–5
Probenahme	tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–26(EG)
Temperaturmessung	tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–27(EG)
17α-Testosteron		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
17β-Testosteron		
HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1
Tetracycline		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
Δ^9-Tetrahydrocannabinol (THC)		
GC/MS	Hanföl	13.04.19–1
	hanfhaltige, teeähnliche Erzeugnisse	47.00–9
Thallium		
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168

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
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		
Allgemeine Anforderungen an Nukleinsäure-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–194
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)	Wurstwaren	08.00–61
		08.00–62
		08.00–68
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
	Fette und Öle	13.00–30
Tocotrienole		
HPLC	Speisefette, Speiseöle	13.03/04–1
	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
Transmissionsgrad		
Photometrisches Verfahren	Honig	40.00–18

17α-Trenbolon			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
17β-Trenbolon			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
Trichinen			
Trichinoskopische Untersuchung	frisches Schweinefleisch		06.15–1(EG)
Verdauungs-Methode	frisches Schweinefleisch		06.15–2(EG)
Verdauungs-Methode an Sammelproben	frisches Schweinefleisch		06.15–3(EG)
Trichinella-Larven			
künstliches Verdauungsverfahren	Fleisch		06.00–68
Triglyceride, polymerisierte			
Hochleistungs-Ausschlusschromatographie	Fette und Öle		13.00–23
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
Triphenylmethanfarbstoffe			
LC-MS/MS	Fisch		10.00–16
	Fischerzeugnisse		11.00–10
Trockengluten			
Ofenmethode	Weizen		15.01–6
Schnelltrocknungsverfahren	Weizen		15.01–7
Trockenmasse			
Refraktometer-Methode	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve		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
Vakuumtrocknung 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	Margarine		13.05–2
(Referenzverfahren)	Halbfettmargarine		13.06–2
Routineverfahren	Butter		04.00–16
Zuverlässigkeit	Milch		01.00–61
Trockenstoff, löslicher			
Refraktometermethode	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen		41.00–1

Trockensubstanz

Gravimetrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	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

Untersuchung von Reiskörnern

Allgemeine Anforderungen	Reis	15.06–4
Biometrische Untersuchung	Reis	15.06–5

Unverseifbare Bestandteile

Diethylether-Extraktion	Fette und Öle	13.00–20
Hexan-Extraktion	Fette und Öle	13.00–19

Uran

ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
-----------------------------	--------------------------	------------------

Verseifungszahl

Titration	Fette und Öle	13.00–18
-----------	---------------	-----------------

Verunreinigung, flüchtige organische

GC/MS	Fette und Öle	13.04-4
-------	---------------	----------------

Verunreinigungen, unlösliche

Trocknung 103 °C	Fette und Öle	13.00–3
------------------	---------------	----------------

Verunreinigungen, unlösliche

(anorganischer Anteil)

Veraschung 550 °C	Fette und Öle	13.00–4
-------------------	---------------	----------------

Vibrio spp.

Nachweis mit biochem./PCR- Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–190
---	--------------------------	------------------

Vinclozolin

GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
----	--------------------------	-----------------

Viskosität

Ubbelohde-Viskosimeter	mikrokristalline Wachse	57.12.15–1
------------------------	-------------------------	-------------------

Vitamin A		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–63/1
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–63/2
	diätetische Lebensmittel	49.00–3
Vitamin B₁		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–83
Vitamin B₂		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–84
Vitamin B₆		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–97
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–130
Vitamin C		
HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)	00.00–171
Vitamin D		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–61
Vitamin D₂ und Vitamin D₃		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–61
Vitamin E		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–62
	Fette und Öle	13.00–30
Vitamin K₁		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–86
Wachsgehalt		
Kapillarsäulen-Gaschromatographie	Olivenöl und Oliventresteröle	13.04.01–2
Wasser		
ISO 1442 und ISO 937	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)	06.35–3(EG)
Karl-Fischer-Titration	Milchfett-Erzeugnisse	02.15–1
	Lactose	02.17–1
	Fette und Öle	13.00–39
	Röstkaffee	46.02–1
	Kaffee-Extrakt	46.03–5
Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren	Wurstwaren	08.00–60
	Fleisch	06.00–64
	Fleischerzeugnisse	07.00–63
Refraktometrisches Verfahren	Honig	40.00–2/1-2
Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchpulver	02.07–20
Trocknung 102 °C	Milchpulver	02.06–2(EG)
	Butter	04.00–25/1
Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Caseine, Caseinate	02.09–13
	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
Weichweizen (<i>Triticum aestivum</i>)			
Droplet digital PCR	Getreideprodukte, Backvormischungen (Dinkel) Brote, Kleingebäcke (Dinkel)		16.00–8 17.00–20
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
Xylool-Isomeren			
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–24
<i>Yersinia enterocolitica</i>			
Nachweis	Lebensmittel (allgemein)		00.00–90
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)		00.00–180
<i>Yersinia pseudotuberculosis</i>			
Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)		00.00–180
Yessotoxine			
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–4
α-Zearalanol (Zeranol)			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
β-Zearalanol (Taleranol)			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
Zearalanon			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
α-Zearalenol			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
β-Zearalenol			
HPLC-MS/MS	Leber Rind		06.03.01–1
Zearalenon			
HPLC mit Immunoaffinitätsäulen- Reinigung	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis Getreidemehle Maisgrieß Weizen und Roggen		48.02–3 16.01–8 16.02–1 15.01/02–2
HPLC-FLD	Speiseöl		13.04–6
HPLC/MS	Speiseöl		13.04–6
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–185
	Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder)		00.00–172
	Weizen		15.01–9
	Weizenmehl		16.01–11
	Feine Backwaren aus Weizen		18.00–25

Zellzahl, somatische

Fluoreszenzoptische Zählung	Rohmilch	01.01–1
Mikroskopische Zählung	Rohmilch	01.01–3

Zink

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	0.00–144

Zinn

Graphitrohr- und Flammen-AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-127
ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-128

Zucker

DC (Nachweis und Identifizierung)	Schokolade	44.00–5
Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve	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
		06.00–13a/1
		06.00–13a/2
		06.00–13a/3
		06.00–13a/4
	Fleischerzeugnisse	07.00–18
		07.00–18a/1
		07.00–18a/2
		07.00–18a/3
		07.00–18a/4
	Wurstwaren	08.00–20
		08.00–20a/1
		08.00–20a/2
		08.00–20a/3
		08.00–20a/4
	fleischhaltige Salate	20.04–1