

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

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 mit IAC-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung	Gewürze (außer Paprika)	53.00–12
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 Paprikapulver	23.05–2
HPLC mit Immunoaffinitätssäulenreinigung und Nachsäulenderivatisierung	Feigen	29.00–8
	Paprikapulver	53.05–2
Aflatoxin (B₁, B₂, G₁, G₂, M₁)		
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–185
Aflatoxin M₁		
ELISA (Screening-Verfahren)	Milch	01.00–34
	Milchpulver	02.07–8
HPLC	Milch	01.00–76
	Milchpulver	02.07–16
Agar		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Algantoxine (ASP-Toxin)		
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–3
Algantoxine (DSP-Toxin)		
HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–2
Algantoxine (lipophile)		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
Algantoxine (Saxitoxin)		
HPLC	Schalentiere	12.03/04–5
Alitam		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Alkalien		
Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat	57.20.03–1
Alkalität		
Titration	Fette und Öle	13.00–17
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 (Allylisothiocyanat)		
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
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	Fische	10.00–20
	Fischerzeugnisse	11.00–14
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	12.00–10
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–3
	Feine Backwaren	18.00–4
	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
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
Avermectine			
HPLC	Milch		01.00–81(V)
	Muskulatur und Leber		06.00–54(V)
	Fisch		10.00–11(V)
Azapirosäuren			
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	06.00–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–39
	Wurstwaren	08.00–31
Brechungsindex		
Refraktometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–28
Bromid (gesamt, anorganisch)		
GC	fettarme Lebensmittel	00.00–36/1
	fettarme Lebensmittel	00.00–36/2

Buttersäure			
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–13	
	Fett aus Feinen Backwaren	18.00–15	
Buttersäure (als Methylester)			
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–12	
	Fett aus Feinen Backwaren	18.00–19	
Buttersorte			
Neuronale Netzwerkanalyse	Butter	04.00–23	
tert-Butylhydrochinon (TBHQ)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11	
Butylhydroxyanisol (BHA)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11	
Butylhydroxytoluol (BHT)			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11	
β-Blocker			
HPLC-MS/MS	Niere Rind	06.03.02–1	
	Niere Schwein	06.17.02–1	
Cadmium			
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3	
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3	
Direkt-Graphitofen-AAS	Fette und Öle	13.00–22	
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1	
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135	
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168	
Calcium			
AAS	Gemüsesaft	26.26–10	
	Fruchtsaft	31.00–10	
AAS und komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–14	
ICP-OES	Mineralwasser	59.11–28	
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144	
Campylobacter spp.			
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	13.04–9	
	Spirituosen	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	
	Milcheiweißzeugnisse	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 (3fach konzentriert)	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	20.01–13
		Salatmayonnaise	
		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

Säulenchromatographie	E 160b Annatto, Bixin und Norbixin	57.09.04–1
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 Wurstwaren Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert) Tomatenketchup Milch und Milcherzeugnisse	07.00–13 08.00–15 26.11.03–5 52.01.01–5 01.00–86
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Clostridien, sulfitreduzierende		
Koloniezählverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–189/1
<i>Clostridium botulinum</i>		
Nachweis	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–26 07.00–39 08.00–31
<i>Clostridium perfringens</i>		
Koloniezählverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–189/2
Cobalt		
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–168
Coffein		
HPLC	Feine Backwaren Kakao Kaffee, Kaffee-Erzeugnisse Tee Tee-Extrakte	18.00–16 45.00–1 46.00–3 47.00–6 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
<i>Cronobacter spp.</i>		
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–166
Cryptosporidium		
Zählung	Blattgemüse Beeren	25.01–1 29.00–10
Cumarin		
HPLC-DAD, LC-MS/MS	Zimthaltige Lebensmittel Zimt	00.00–134 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 Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	15.00–9 48.02–4
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein) Lebensmittel (außer Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder) Weizen Weizenmehl Feine Backwaren aus Weizen	00.00–185 00.00–172 15.01–9 16.01–11 18.00–25
Deoxynivalenol, acetylierte Derivate (3-Acetyl- und 15-Acetyl-Deoxynivalenol)		
LC-MS/MS	Weizen Weizenmehl Feine Backwaren aus Weizen	15.01–9 16.01–11 18.00–25
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 entcoffiniert	46.01–4
Dichte		
Aräometer-Verfahren	Milch Buttermilch (Hitzeserum)	01.00–28 02.04–1
Aräometer-Verfahren (Referenzverfahren)	Milch, wärmebehandelt	01.02–10(EG)
Dichte, relative		
Biegeschwinger-Verfahren	Bier, Bierwürze	36.00–3a
Pyknometer-Verfahren	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 fettarme Lebensmittel	00.00–35 00.00–49/3
DNA		
Extraktion	Lecithin (Soja)	57.06.01–3
Präparation	Honig Maisstärke	40.00–14 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		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			
Multiplex real-time PCR	Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–7
Real-time PCR	Muscheltiere und Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–6
DNA-Sequenz, Lupine			
PCR-Nachweis	Brühwurst		08.00–58
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
Photometrisches Verfahren	diätetische Lebensmittel	9.00–2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–17

Eiweiß

Berechnung	Milch, wärmebehandelt	01.02–9(EG)
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	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

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

Koloniezählverfahren mit Membranfiltration	Abgefüllte Trinkwasser	59.15–2
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–32
	Fleischerzeugnisse	07.00–46
	Wurstwaren	08.00–35

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

Eruksäure

DC und GC	Speiseöle und -fette, Lebensmittel mit Öl- und Fettzusätzen	13.00–1(EG)
GC	Ölsaaten	23.04–1(EG)

Escherichia coli

Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren mit Membranfiltern (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–36
	Fleischerzeugnisse	07.00–50
	Wurstwaren	08.00–42
Fluoreszenzoptisches Verfahren und coliforme Keime	Milch	01.00–54
	Milchprodukte	02.00–22
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–10
	Käse	03.00–22
	Butter	04.00–18
	Speiseeis	42.00–15
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–23
Identifizierungsreaktionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–21
Koloniezählverfahren mit Membranfiltration	Abgefüllte Trinkwasser	59.15–1/1
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
Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl	Abgefüllte Trinkwasser	59.15–1/2

Escherichia coli, kommensal

NGS	Lebensmittel (Isolate)	00.00–183
-----	------------------------	------------------

Escherichia coli O157

Nachweis mit immunomagnetischer Separation	Lebensmittel (allgemein)	00.00–68
--	--------------------------	-----------------

Escherichia coli O157, O111, O26, O103, O145

Real-time PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–150(V)
---------------	--------------------------	---------------------

Escherichia coli β -Glucuronidase-positive

Koloniezählverfahren mit Membranen und bei 44 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–132/1
Koloniezählverfahren bei 44 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00–132/2
Koloniezählverfahren unter Verwendung von 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid	Lebensmittel (allgemein)	00.00–132/3

Escherichia coli (VTEC)

PCR und DNA-Hybridisierungstechnik	Hackfleisch	07.18–1
Mikrobiolog. Verfahren mit immunchemischem Nachweis	tierische Lebensmittel	00.00–92

Essigsäure (Acetat)

Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–14
	Wurstwaren	08.00–16
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–16

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, Getränpulver	32.00–6
Pyknometer-Verfahren (Referenzmethoden)	Alkohol, alkoholhaltige Erzeugnisse	37.00–1

Ethoxyquin (EMQ)

DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
---------------	--------------------------	-----------------

Ethylcarbamat			
GC-MS	Steinobstbrände, Obstbrände und andere Spirituosen		37.00–2
Ethylenoxid			
GC	Gewürze		53.00–1
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 Tomatenketchup		26.11.03–14 52.01.01–14
Festanteil			
gepulste magnetische Kernresonanz Direktes Verfahren Indirektes Verfahren	Fette und Öle		13.00–9/1 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 Fleisch Fleischerzeugnisse		08.00–60 06.00–64 07.00–63
Röse-Gottlieb-Verfahren (Gravimetrisches Verfahren)	Milch entrahmte Milch, Molke, Buttermilch Milch, wärmebehandelt Milchprodukte Sahne Kondensmilcherzeugnisse		01.00–9 01.00–38 01.02–6(EG) 02.00–7 02.05–2 02.06–3(EG) 02.06–12
	Milchpulver Trockenmilcherzeugnisse Molkenkäse Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		02.06–4(EG) 02.07–15 03.33–1 42.00–13 48.01–27
Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren	Käse Schmelzkäse Milchweißerzeugnisse		03.00–42 03.42–2 02.09–15
Soxhlet-Verfahren	Butter Margarine Halbfettmargarine Mischfette Getreideerzeugnisse Brot, Kleingebäck aus Brotteigen Feine Backwaren Teigwaren Mayonnaise, emulgierte Soßen Schokolade		04.00–22 13.05–3 13.06–3 13.08–1 16.00–5 17.00–4 18.00–5 22.00–3 20.01/02–5 44.00–4

Fett (Fortsetzung)		
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
	Fische	10.00–21
	Fischerzeugnisse	11.00–15
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	12.00–11
Fett/Reinheit		
GC (Triglyceride)	Milch	01.00–87
	Milchprodukte	02.00–33
	Butterfett	04.04–2
	Speiseeis	42.00–17
Fett/Rohfett/Gesamtfett		
Extraktionsverfahren nach Randall	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–8
Fett in Trockenmasse		
Zuverlässigkeit	Käse	03.00–26
	Schmelzkäse	03.42–7
Fettsäuren		
Destillation	Fette und Öle	13.00–2
Fettsäuren, freie		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
Fettsäuremethylester		
GC	Fette und Öle	13.00–26
Herstellung	Fette und Öle	13.00–27
		13.00–27/2
Herstellung mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH)	Fette und Öle	13.00–27/3
Fettsäurezusammensetzung		
DC und GC	Fette und Öle	13.00–29
trans-Fettsäure-Isomere		
GC	pflanzliche Fette und Öle	13.03/04–2
Feuchtegehalt		
Nahinfrarot-Spektroskopie	Weizen	15.01–8
	Gerste	15.03–2
Referenzverfahren	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–6
Trocknung 130 bis 133 °C	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 (3fach konzentriert)	26.11.03–12
	Tomatenketchup	52.01.01–12

Fructose

Enzymatisches Verfahren	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 Immunoaffinitätssäulen-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
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-T-nos</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>T-nos</i> -Screening	Lebensmittel (allgemein)	00.00–116

Gentechnische Veränderung (Fortsetzung)

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
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	07.00–17
	Wurstwaren	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	01.00–35
		Hühnereier	05.01–1
		Speiseöle	13.04–1
Härte			
	Mechanische Messung	Butter	04.00–14
Harnstoff			
	Photometrisches Verfahren	Milch	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	01.00–37
			01.00–96
		Milchprodukte	02.00–10
			02.00–40
		Trockenmilcherzeugnisse	02.07–7
		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
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
Hexan			
	GC	Fette und Öle	13.00–14
Hexestrol			
	HPLC-MS/MS	Leber Rind	06.03.01–1

Histamin			
	Fluorimetrisches Verfahren (Routineverfahren)	Fische Fischerzeugnisse Krusten-, Schalen- und Weichtiere	10.00–1 11.00–1 12.00–1
Hydrogencarbonat			
	Titration	Mineralwasser	59.11–29
para-Hydroxybenzoesäureethylester			
	HPLC	fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel	00.00–9 00.00–10
para-Hydroxybenzoesäuremethylester			
	HPLC	fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel	00.00–9 00.00–10
para-Hydroxybenzoesäurepropylester			
	HPLC	fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel	00.00–9 00.00–10
3-Hydroxybuttersäure			
	GC	Feine Backwaren aus Biskuitmasse Eierteigwaren	18.02–1 22.02/04–2
Hydroxymethylfurfural			
	HPLC	Honig	40.00–10/3
	¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkpulver	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 Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–8 07.00–8 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
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) natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	00.00–93 59.11–4
Jodfarbzahl			
	Farbskala	Lösemittel, Weichmacher, Harze, Harzlösungen, Öle und Fettsäuren natürliche Hartparaffine	57.12–2 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 Schokolade	13.03.06–1 44.00–9
	HR-GC (Quantifizierung)	Kakaobutter Schokolade	13.03.06–2 44.00–10

Kalibrierung

Pflanzenschutzmittelrückstände und organische Kontaminanten **00.00–137**

Kalium

AAS und Flammenphotometrie Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert) **26.11.03–10a**

ICP-OES Lebensmittel (allgemein) **00.00–144**
Mineralwasser **59.11–28**

Kanamycin

HPLC-MS/MS Niere **06.00–62**

Karminsäure (E120)

DC (Nachweis) Wurstwaren **08.00–51**

Extraktion (Screening-Verfahren) Wurstwaren **08.00–50**

Keime, coliforme

Koloniezählverfahren mit Membranfiltration Abgefüllte Trinkwasser **59.15–1/1**

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**

Verfahren zur Bestimmung der wahrscheinlichsten Keimzahl Abgefüllte Trinkwasser **59.15–1/2**

Keimzahl (bei 30 °C)

Gussplattenverfahren Lebensmittel (allgemein) **00.00–88/1**

Milch **01.00–00**

Milch **01.00–5**

Milchprodukte **02.00–5**

Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen **03.42–1**

Spatelverfahren Lebensmittel (allgemein) **00.00–88/1**

Keimzahl

Durchflusszytometrische Zählung Rohmilch **01.01–7**

Fluoreszenzmikroskopische 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, **20.01–4**

Kalte Fertigsoßen

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

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)	00.00–19/2
	Fette und Öle	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	01.00–17
	lactosefreie Milch	01.00–90
	Milchprodukte	02.00–9
	lactosefreie Milchprodukte	02.00–37
	Fleischerzeugnisse	07.00–23
	Wurstwaren	08.00–24
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–7
	Feine Backwaren	18.00–8
	Schokolade	44.00–6
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–4
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–4
	Rohmilch	01.01–8
	Lebensmittel (lactosearm/-frei)	00.00–174
	Milch	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
Mindestleistungsanforderungen für die quantitative Bestimmung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–198

Lebensmittelfarbstoffe

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

Leitfähigkeit, elektrische			
Widerstandmessung	Honig		40.00–5
Lincosamide			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
LC-MS/MS	Niere		06.00–57(V)
	Milch		01.00–84(V)
Lipide			
Heißextraktion	Eier, Eiprodukte		05.00–14
Lipopolysaccharide			
Limulus-Mikrotiter-Test	Milch		01.02–1
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
Lycopin			
HPLC-UV	Lebensmittel (allgemein)		00.00–149
Photometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve		26.11.03–13
	Tomatenketchup		52.01.01–13
Magnesium			
AAS	Gemüsesaft		26.26–10
	Fruchtsaft		31.00–10
AAS und komplexometrische Bestimmung	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–14
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		00.00–144
	Mineralwasser		59.11–28
Makrolide			
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
LC-MS/MS	Niere		06.00–57(V)
	Milch		01.00–84(V)
Maltit			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–59
Maltose			
HPLC	Honig		40.00–7
Mangan			
AAS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–168
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)		00.00–144
	Mineralwasser		59.11–28
Mannit			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–59
Masseverlust			
Trocknung bei 95 °C	Kaffee-Extrakt		46.03–9
Trocknung 103 °C	Zucker		39.00–1(EG)
	gemahlener Röstkaffee		46.02–6
	Tee		47.00–1
Trocknung bei 105 °C	Rohkaffee		46.01–3
Vakuum-Trockenschrank-Verfahren bei 70 °C	Kaffee-Extrakt		46.03–8

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
Methylquecksilber			
	Isotopenverdünnung-GC/ICP-MS	Fische	10.00–18
		Fischerzeugnisse	11.00–12
		Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	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
	Koloniezählverfahren zur Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen	Abgefüllte Trinkwasser	59.15–4
	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
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

Molkenprotein

Casein-Phosphor-Verfahren	Milch	01.00–58
	Milch-, Molkenpulver	02.07–12
	Speisequark	03.23–2
	Speiseeis	42.00–16
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–24
	Derivativspektroskopisches Verfahren	Milch
Trockenmilcherzeugnisse		02.07–14
Caseinate		02.09–9
Speisequark		03.23–4
Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme	40.06.04–1
Elektrophoretisches Verfahren	Milch	01.00–64
	Milchpulver	02.07–13
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–8
	Speisequark	03.23–3
Polarographisches Verfahren	Milch	01.00–40
	Milchprodukte	02.00–19
	Käse	03.00–18

Molybdän

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

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

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

Monoglyceride

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

Monoacylglycerine, Diacylglycerine, Triacylglycerine und Glycerine

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

Muskelfleisch

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

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

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

Nährmedien

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

Naringin

HPLC	Gemüsesaft	26.26–20
	Fruchtsaft	31.00–19

Natamycin

Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren	Käserinde	03.00–41/1
HPLC	Käse, Käserinde, Schmelzkäse	03.00–41/2

Natrium

AAS	Gemüsesaft	26.26–10
	Fruchtsaft	31.00–10
AAS/AES	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–17
AAS/AES/ICP-OES	Fleischerzeugnisse	07.00–56
	Wurstwaren	08.00–49
ICP-OES	Lebensmittel (allgemein)	00.00–144
	Mineralwasser	59.11–28

Natriumalginat

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

Natriumchlorid

Potentiometrisches Verfahren	Salzeiprodukte	05.02–2
	Margarine	13.05–4
	Halbfettmargarine	13.06–4
	Fleischerzeugnisse	07.00–5/1
	Wurstwaren	08.00–5/1
Titration	Butter	04.00–10
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–4
Titration (Endpunkt nach Volhard)	Fleischerzeugnisse	07.00–5/2
	Wurstwaren	08.00–5/2

Natriumcyclamat

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–29
	Flüssigtafelsüße	57.22.99–5
Titration	Süßstofftabletten	57.22.99–1

Neohesperidin-Dihydrochalcon

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–44
	Joghurtherzeugnisse	02.02–5
	Fruchtsaftgetränke	32.00–3
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4

Neomycin

HPLC-MS/MS	Niere	06.00–62
------------	-------	-----------------

Neotam

HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
--	----------------------------	----------------

Niacin

¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–195

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
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–29
	Käse	03.00–35
	Wurstwaren	08.00–14
	Gemüsesäfte	26.26–2
	Gemüsebrei für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–1
HPLC und IC	Frischgemüse	25.00–2
	Gemüseerzeugnisse	26.00–1
	Obst-/Gemüsesaft für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–4
	Gemüsebrei, Komplettmahlzeit für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–3
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–61
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–12
Probenahmeverfahren	Frischgemüse	25.00–3
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–60
Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch	01.00–79/2
	Milchprodukte	02.00–31
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
	Käse	03.00–34
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–28
Xylenol-Verfahren	Milch	01.00–36
	Milchprodukte	02.00–18
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
	Käse	03.00–16

Nitrit

Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch	01.00–79/3
	Milchprodukte	02.00–30
	Trockenmilcherzeugnisse	02.00–19
	Käse	03.00–33
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–29
Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch	01.00–79/1
	Milchprodukte	02.00–32
	Magermilchpulver	02.07–17
	Molkenpulver	02.08–3
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–10
	Käse	03.00–32
Enzymatisches Verfahren	Käse	03.00–35
	Wurstwaren	08.00–14
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–61
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–12
	Mineralwasser	59.11–27
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–60
Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch	01.00–79/2
	Milchprodukte	02.00–31
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–18
	Käse	03.00–34
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–28

Nitrit-Ionen			
	Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–22
Nitroimidazole			
	HPLC-MS/MS	Muskel, Plasma	06.00–63
Nitrosamine			
	GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–17
		Bier	36.00–6
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 Immunoaffinitätsäulen- 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

Modulare Methode (Bestimmung) LC-MS/MS nach Extraktion mit angesäuertem Methanol (QuPPE-Methode)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–197
---	--------------------------	-----------

Multimethode (Bestimmung), LC-MS(/MS)	pflanzliche Öle	13.04–5
--	-----------------	---------

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

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

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
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
	Fische	10.00–22
	Fischerzeugnisse	11.00–16
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	12.00–12
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
	Fische	10.00–24
	Fischerzeugnisse	11.00–18
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	12.00–14
	Margarine	13.06–5
	Halbfettmargarine	13.06–5

ph-Wert (Fortsetzung)

	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–1
	Sauerkraut, Sauerkonserven	26.04–3
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–3
	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

Probenvorbereitung (Fortsetzung)

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
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 Zubereitung Kaffeegetränk	Käse	03.00–43
	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse	46.00–1
Prolin		
Photometrisches Verfahren	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
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
	Fische	10.00–25
	Fischerzeugnisse	11.00–19
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus	12.00–15
	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

Proteine (Fortsetzung)		
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
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>		
Koloniezählverfahren mit Membranfiltration	Abgefüllte Trinkwasser	59.15–3
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
Qualität		
Punktebewertung	Weißzucker	39.01.02–1(EG) bis 3(EG)
Qualitätssicherung		
Keimzahl (Gussverfahren)	Milch	01.00–00
Quecksilber		
AAS	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 (<i>Secale cereale</i>)		
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 Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
¹ H-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
	Speiseeis	42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
HPLC	Honig	40.00–7
¹ H-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, titrierbare

Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven	26.04–4
	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
---------	--------------------------	------------------

Schwefelsäure-Verhalten

Vergleich mit Farblösung	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 (*Sinapis alba*)

Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–59
---------------	------------	-----------------

Senf (*Brassica nigra* L., *Brassica juncea* L.)

Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–64
---------------	------------	-----------------

**Senf (*Brassica nigra* L., *Brassica juncea* L.,
Sinapis alba)**

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

Sensorik (Fortsetzung)

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
Vokabular	Lebensmittel (allgemein)	00.90–26
Zeitintensitätsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–18
Shiga-Toxin bildenden <i>Escherichia coli</i> (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 Butterfett	04.00–20(EG) 04.04–1(EG)
Soja		
PCR und DNA-Sonde	Wurstwaren	08.00–53
Real-time PCR	Wurstwaren Getreidemehl	08.00–59 16.01–9
Multiplex real-time PCR	Wurstwaren	08.00–65
Sorbinsäure		
HPLC	fettarme Lebensmittel fettreiche Lebensmittel Lebensmittel (tierischen Ursprungs) Brot Limonadengrundstoff Flüssigtafelsüße	00.00–9 00.00–10 00.00–162 17.00–10 32.16–1 57.22.99–5
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkepulver	32.00–6
Photometrische Messung	Milchprodukte Käse	02.00–28 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 geriebener Käse	07.00–25 03.00–39
Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)	57.05.01–3

Stärke (Fortsetzung)		
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		
Immunozytatischer 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	01.00–10/5
Verfahren nach Dumas	Milch	01.00–60
	Milchprodukte	02.00–24
	Käse	03.00–27
	Fleisch, Fleischerzeugnisse	06.00–20
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–26
	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	00.00–41
	cellulosehaltige Lebensmittel	00.00–42
	Lebensmittel mit kristallinem Zucker	00.00–79
	Fleisch, knochenhaltig	06.00–30
	Fische	10.00–6
	Krebstiere	12.01–1
	Nüsse	23.05–1
	Frischobst (Erdbeeren)	29.00–5
	Obstprodukte	30.00–3
	Gewürze, cellulosehaltige	53.00–3
Epifluoreszenz-Filtertechnik (Screeningverfahren)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–80
GC/MS	fetthaltige Lebensmittel	00.00–39
	fetthaltige Lebensmittel	00.00–40
	Käse (Camembert)	03.00–24
	Fleisch	06.00–37
	Frishobst	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
	Frishobst	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
Sulfatasche		
Veraschung 525 °C	Zucker	39.00–9(EG)
Sulfit		
Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–46/2
	Frishobst	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
Taurin		
¹ H-NMR	Erfrischungsgetränke, Getränkeansätze, Getränkpulver	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
Δ⁹-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
Thermonuclease			
Nachweis mit Toluidinblau	Milch		01.00–97
	Milchprodukte		02.00–17
	Käse		03.00–45
	Butter		04.00–27
	Speiseeis		42.00–12
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis		48.01–21
Thiamphenicol			
HPLC-MS/MS	Muskel		06.00–60
	Milch		01.00–88
Thiram			
HPLC	pflanzliche Lebensmittel		00.00–60
Thiuramdisulfide			
GC	fettarme Lebensmittel		00.00–49/2
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel		00.00–49/1
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel		00.00–35
	fettarme Lebensmittel		00.00–49/3
Tierart			
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
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
	Eier, Eiprodukte		05.00–12
	Fleisch		06.00–3
	Fleischerzeugnisse		07.00–3
	Wurstwaren		08.00–3
	Fische		10.00–23
	Fischerzeugnisse		11.00–17
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere, sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus		12.00–13
	Mayonnaise, emulgierte Soßen		20.01/02–3
	massive Schokolade		44.00–3

Trockenmasse (Fortsetzung)		
Trocknung 130 °C	Teigwaren, getrocknet	22.02/04-4
	Teigwaren, feucht	22.02/04-5
Vakuumentrocknung 70 °C	Zucker	39.00-2(EG)
Trockenmasse, fettfrei		
Berechnung	Milch, wärmebehandelt	01.02-7(EG)
Petrolether-Extraktion/Trocknung 102 °C	Butter	04.00-24/2
Petroleumbenzin-Extraktion/ Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Margarine	13.05-2
Routineverfahren	Halbfettmargarine	13.06-2
Zuverlässigkeit	Butter	04.00-16
	Milch	01.00-61
Trockenstoff, löslicher		
Refraktometermethode	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen	41.00-1
Trockensubstanz		
Gravimetrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03-1a
	Tomatenketchup	52.01.01-1
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	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	Lebensmittel (flüssig)	00.00–196
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
	LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–195
Vitamin B₂			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–84
	LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–195
Vitamin B₅			
	LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–195
Vitamin B₆			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–97
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–130
	LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–195
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 H			
	LC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–195
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

Wasser (Fortsetzung)		
Trocknung 103 °C	Fleisch	06.00–3
	Fleischerzeugnisse	07.00–3
	Wurstwaren	08.00–3
	Fische	10.00–23
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)
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
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
Xylol-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	48.02-3
	Getreidemehle	16.01-8
	Maisgrieß	16.02-1
	Weizen und Roggen	15.01/02-2
HPLC-FLD	Speiseöl	13.04-6
HPLC/MS	Speiseöl	13.04-6
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 (3fach konzentriert)	26.11.03-8
	Tomatenketchup	52.01.01-8
	Speisesenf	52.06-5

Zucker, reduzierende

Lane-Eynon-Methode	Zucker	39.00-7(EG)
Luff-Schoorl-Methode	Zucker	39.00-6(EG)
Knight- und Allen-Methode	Zucker	39.00-5(EG)
Titration	Zucker	39.00-4(EG)

Zucker (vor und nach Inversion)

Luff-Schoorl-Methode	Fruchtsaft	31.00-11
----------------------	------------	----------

Zuckeralkohole

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00-72
------	--------------------------	----------

Zusammensetzung, gewebliche

Histologische Untersuchung (Routineverfahren)	Fleisch	06.00-13
		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	
fleischhaltige Salate	08.00-20a/4	
	20.04-1	

