

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14001-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 05.09.2025

Ausstellungsdatum: 15.04.2026

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14001-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Chemisches Labor Dr. Wirts u. Partner Sachverständigen GmbH
Rutenbergstraße 59, 30559 Hannover**

mit dem Standort

**Chemisches Labor Dr. Wirts u. Partner Sachverständigen GmbH
Rutenbergstraße 59, 30559 Hannover**

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische Untersuchungen Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln; physikalische, physikalisch-chemische, chemische und enzymatische Untersuchungen von Lebensmitteln

Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt. Sie gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14001-01-02

Flexibler Akkreditierungsbereich:

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

[Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

[Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

1 Untersuchungen von Lebensmitteln

1.1 Probenvorbereitung

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014)
-----------------------------	---

1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie [Flex C]

ASU L 06.00-8 2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren) (Modifikation: <i>Anpassung der Verfahrensschritte an automatisierte Bestimmung</i>)
ASU L 06.00-9 2008-06	Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren
PAEZ01-02 2020-02	Automatisierte enzymatische Bestimmung von Maltose, Saccharose, Glucose, Fructose, Galactose und Lactose in Lebensmitteln (Gallery Plus)
PAEZ03-01 2020-02	Automatisierte enzymatische Bestimmung von L-Glutaminsäure (L-Glutamat) in Lebensmitteln (Gallery Plus)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14001-01-02

PAEZ04-01 2020-03	Automatisierte enzymatische Bestimmung von Citronensäure (Citrat) in Lebensmitteln (Gallery Plus)
PAEZ05-01 2020-03	Automatisierte enzymatische Bestimmung von D-Milchsäure und L-Milchsäure in Lebensmitteln (Gallery Plus)
PAEZ06-01 2020-03	Automatisierte enzymatische Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln (Gallery Plus)

1.3 Bestimmungen von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissionspektrometrie (ICP-OES) [Flex A]

ASU L 00.00-144 2019-07	Bestimmung der Mineralstoffe Calcium, Kalium, Magnesium, Natrium, Phosphor und Schwefel sowie der Spurenelemente Eisen, Kupfer, Mangan und Zink in Lebensmitteln mit der optischen Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES) (Modifikation: <i>auch nach Veraschung</i>) Modifikation: auch Aluminium
----------------------------	--

1.4 Bestimmungen von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP- MS) [Flex B]

DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01	Wasserbeschaffenheit – Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) – Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen (Modifikation: <i>hier für Lebensmittel; Probenvorbereitung nach ASU L 00.00-19/E und Aufschluss nach ASU L 00.00-19/1</i>)
ASU L 00.00-128 2011-01	Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss
ASU L 00.00-135 2011-01	Bestimmung von Arsen, Cadmium, Quecksilber und Blei in Lebensmitteln mit ICP-MS nach Druckaufschluss (nach DIN EN 15763)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14001-01-02

1.5 Bestimmungen von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie [Flex A]

ASU L 00.00-19/4 2003-12	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie(AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss (nach DIN EN 13806)
-----------------------------	--

1.6 Gaschromatographische Bestimmung von Kontaminanten mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-MS/MS) [Flex C]

ASU L 00.00-104 2007-04	Bestimmung von 3-Monochlorpropandiol; GC/MS-Verfahren (nach DIN EN 14573)
ASU L 00.00-160 2016-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von - Benzo[a]pyren, Benz[a]anthracen, Chrysen und Benzo[b]fluoranthren in Lebensmitteln mit Gaschromatographie und Massenspektrometrie (GC-MS)
PAGC26-08 2017-08	Bestimmung von Weichmachern in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika (Modifikation: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
PAGC27-04 2016-06	Bestimmung der EFSA-PAK in fetthaltigen Lebensmitteln, Ölen und Kosmetika (Modifikation: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
PAGC32-03 2017-12	Bestimmung von fettsäuregebundenem 3-Chlorpropan-1,2-diol (3-MCPD-Ester) mittels GC/MS (nach Vorschrift BfR-Methode PV-82_FC-022-01) (Modifikation: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)

1.7 Gaschromatographische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Mineralöle mit konventionellen Detektoren (GC/FID) [Flex C]

ASU L 05.00-16 2010-09	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten (Gaschromatographisches Verfahren)
ASU L 08.00-57 2011-06	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Wurstwaren (Gaschromatographisches Verfahren)
ASU L 13.04-7 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von gesättigten Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit on-line HPLC-GC-FID (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 16995)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14001-01-02

ASU L 13.00-27/2 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln – Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 2: Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 12966-2)
ASU L 13.00-45 2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (nach DIN EN ISO 12966-4)
ASU L 18.00-17 2006-12	Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln (GC-Verfahren nach enzymatischem Aufschluss)
ASU L 20.01-13 2011-06	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise (Gaschromatographisches Verfahren)
PAGC36-03 2020-03	Gaschromatographische Bestimmung von MOSH und MOAH in Lebensmitteln, Verpackungen und Kosmetik
PAGC18-08 2020-03	Bestimmung von Fettsäuren in Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft mittels GC/FID

1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Mykotoxine, Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (HPLC-UV, HPLC-DAD, HPLC-FLD, HPLC-ELSD) [Flex C]

ASU L 00.00-9 1984-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 00.00-59 2008-12	Bestimmung von Isomaltit, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit und Xylit in Lebensmitteln; HPLC-Verfahren (Modifikation: <i>hier Bestimmung mittels ELSD</i>)
ASU L 15.00-2 2014-02	Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in Getreiden, Schalenfrüchten und verwandten Produkten - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 16050, Ausgabe September 2011)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14001-01-02

ASU L 15.03-1 2010-01	Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste; HPLC-Verfahren mit -Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (nach DIN EN 14132)
ASU L 18.00-16 1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
ASU L 46.00-3 2013-08	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC; Referenzverfahren (nach DIN ISO 20481)
PALC18-02 2016-04	Bestimmung von biogenen Aminen in Lebensmitteln
PALC19-02 2014-03	Bestimmung von Aminosäuren in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln
PALC24-05 2020-01	Bestimmung von Zuckern und Zuckeralkoholen in Lebensmitteln mittels HPLC/ELSD

1.9 Bestimmung des Nitratgehaltes mittels Ionenchromatographie [Flex A]

DIN EN 12014 Teil 2 2018-02	Lebensmittel - Bestimmung des Nitrat- und/oder Nitritgehaltes - Teil 2: HPLC/IC-Verfahren für die Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüse und Gemüseerzeugnissen (Einschränkung: <i>hier nur für Nitrat mittels IC</i>) Modifikation „down scale“
--------------------------------	--

1.10 Gravimetrische Bestimmung von physikalischen Kenngrößen, Bestandteilen, Inhalts- und Zusatzstoffen [Flex C]

ASU L 00.00-18 1997-01	Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 06.00-3 2014-08	Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren; Referenzverfahren
ASU L 06.00-4 2017-10	Bestimmung der Asche in Fleisch, und Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-6 2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt; Referenzverfahren
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (nach DIN 10223)
PAGRL01-04 2020-01	Gravimetrische Bestimmung der Trockenmasse in Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14001-01-02

PAGRL02-02 2007-07	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren
PAGRL03-05 2024-01	Gravimetrische Bestimmung der Asche in Lebensmitteln
PAGRL04-06 2020-01	Gravimetrische Bestimmung des Gesamtfettgehaltes nach Weibull-Stoldt in Lebensmitteln

1.11 Titrimetrische Bestimmung von Kenngrößen, Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln [Flex C]

DIN ISO 8534 2017-05	Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Wassergehaltes - Karl-Fischer-Verfahren (pyridinfrei)
ASU L 00.00-46/1 1999-11	Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln, Teil 1: optimiertes Monier-Williams-Verfahren
ASU L 06.00-7 2014-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; Referenzverfahren
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Fleischerzeugnissen; Potentiometrische Endpunktbestimmung
ASU L 13.00-5 2012-01	Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen (nach DIN EN ISO 660)
ASU L 13.00-37 2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung der Peroxidzahl; Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (nach DIN EN ISO 3960)
ASU L 13.00-39 2018-06	Bestimmung des Wassergehaltes in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen-Karl-Fischer-Verfahren (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 8534)
ASU L 20.01/02-2 1980-05	Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 46.02-1 2013-08	Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl-Fischer; Verfahren für Röstkaffee (nach DIN 10772 Teil 1)
ASU L 52.04-2 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14001-01-02

PAMAL01-05 2021-01	Titrimetrische Bestimmung des Rohproteingehaltes in Lebensmitteln
PAMA07-03 2024-09	Potentiometrische Bestimmung von Chlorid in Lebensmitteln
PAMA10-05 2021-11	Titrimetrische Bestimmung der Peroxidzahl in Fetten und Ölen
PAMA11-03 2024-08	Titrimetrische Bestimmung der Säurezahl und der Azidität in Fetten und Ölen
PAMA12-03 2024-09	Titrimetrische Bestimmung der freien organischen und anorganischen Gesamtsäure in Lebensmitteln

1.12 Bestimmung mittels Elektrophorese

PAEP05-02 2016-05	Sortenbestimmung von Kartoffeln mittels Elektrophorese der Kartoffelproteine
----------------------	--

1.13 Bestimmung von Pestiziden und Kontaminanten mittels Flüssigkeitschromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS/MS) [Flex C]

DIN EN 16618 2015-06	Lebensmittelanalytik-Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mit Flüssigkeitschromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS)
ASU L 00.00-159 2016-03	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mit Flüssigchromatographie und Tandem-Massenspektrometrie (LC-ESI-MS/MS) (nach DIN EN 16618:2015-06)
PALC23-04 2017-12	Bestimmung von Mykotoxinen in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS
PALC26-03 2016-06	Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in Obst und Gemüse mittels LC-MS/MS
PALC30-01 2024-01	Bestimmung von PFAS in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS

1.14 Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung [Flex A]

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
--------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14001-01-02

PAEP12-02 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln mittels Elektrodenmessung
2020-01

2 Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Wasch- und Reinigungsmitteln

2.1 Probenvorbereitung

VA080012-V1 Aufschlussverfahren für die Elementbestimmung
2021-05

2.2 Bestimmung von Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS) [Flex C]

PAGC25-09 Bestimmung von PAK und PCB mittels GC/MS
2019-06 (Modifikation: *hier nur für PAK in Bedarfsgegenstände*)

PAGC26- 08 2017-08	Bestimmung von Weichmachern in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika (Modifikation: <i>hier nur Bedarfsgegenstände</i>)
-----------------------	--

2.3 Bestimmung der Gesamtmigration [Flex A]

ASU B 80.30-4 2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe – Teil 1: Leitfaden für die Auswahl der Prüfbedingungen und Prüfverfahren für die Gesamtmigration (nach DIN EN 1186-1)
--------------------------	--

ASU B 80.30-5 2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe – Teil 2: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in Olivenöl durch völliges Eintauchen (nach DIN EN 1186-2)
--------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14001-01-02

ASU B 80.30-6 2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe – Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch völliges Eintauchen (nach DIN EN 1186-3)
ASU B 80.30-8 2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe – Teil 5: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel mittels Zelle (nach DIN EN 1186-5)
ASU B 80.30-10 2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe – Teil 7: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel unter Verwendung eines Beutels (nach DIN EN 1186-7)
ASU B 80.30-12 2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe – Teil 9: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in wässrige Prüflebensmittel durch Füllen des Gegenstandes (nach DIN EN 1186-9)
ASU B 80.30-17 2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe – Teil 14: Prüfverfahren für „Ersatzprüfungen“ für die Gesamtmigration aus Kunststoffen, die für den Kontakt mit fettigen Lebensmitteln bestimmt sind, unter Verwendung der Prüfmedien Iso-Octan und 95%igem Ethanol (nach DIN EN 1186-14)
ASU B 80.30-18 2008-10	Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe – Teil 15: Alternative Prüfverfahren zur Bestimmung der Migration in fettige Prüflebensmittel durch Schnellextraktion in Iso-Octan und/oder 95%iges Ethanol (nach DIN EN 1186-15)

2.4 Bestimmung von Elementen [Flex A]

DIN EN ISO 12846 (E 12) 2012-08	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Quecksilber - Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) mit und ohne Anreicherung (Modifikation: <i>hier für die Bestimmung von Bedarfsgegenständen aus dem Königswasser- oder HNO₃/H₂O₂-Mikrowellenaufschluss</i>)
DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01	Wasserbeschaffenheit – Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) – Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen (Modifikation: <i>hier für die Bestimmung aus dem Königswasser- oder HNO₃/H₂O₂-Mikrowellenaufschluss</i>)

3 Untersuchung von kosmetischen Mitteln

3.1 Probenvorbereitung

ASU K 84.00-29 2016-07	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Druckaufschluss zur Bestimmung von Elementen in kosmetischen Mitteln und Tätowiermitteln
---------------------------	--

3.2 Bestimmung von Kontaminanten und Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (GC-MS, GC-MS/MS) [Flex C]

PAGC25-09 2019-05	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) und polychlorierten Biphenylen (PCB) mittels GC/MS (Modifikation: <i>hier nur für PAK in kosmetischen Mitteln</i>)
PAGC26- 08 2017-08	Bestimmung von Weichmachern in Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika (Modifikation: <i>hier nur kosmetische Mittel</i>)
PAGC27-04 2016-06	Bestimmung der EFSA-PAK in fetthaltigen Lebensmitteln, Ölen und Kosmetika (Modifikation: <i>hier nur kosmetische Mittel</i>)

3.3 Bestimmung von Konservierungsmittel und Wirkstoffen mittels Flüssigchromatographie mittels konventionellen Detektoren (HPLC-DAD)

PALC27-02 2020-01	Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln und Kosmetika (Modifikation: <i>hier nur kosmetische Mittel</i>)
----------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14001-01-02

3.4 Bestimmung von Elementen [Flex A]

ASU K 84.00-31 2023-09	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Bestimmung von Antimon, Arsen, Barium, Blei, Cadmium und Nickel in kosmetischen Mitteln und Tätowiermitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Modifikation: <i>hier nur kosmetische Mittel</i>)
---------------------------	--

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungen nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organisation for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
PA, VA	Prüfanweisung, Verfahrensanweisung für Hauverfahren der Chemisches Labor Dr. Wirts und Partner Sachverständigen GmbH