

# Immunologisch, molekularbiologisch & mikrobiologisch

## Produktkatalog 2025

Ihre Laborqualität für:

- immunologisch,  
molekularbiologisch &  
mikrobiologische

Untersuchungen



Bildquelle:  
science photo/Shutterstock.com



Image source:  
murat photographer/Shutterstock.com

Art.-Nr.	Ringversuchstyp <sup>[A]</sup>	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen: <a href="#">Einloggen oder registrieren</a>
<b>Milch und Rahm - NEU!</b>					
2011314	<b>Nachweis B.cereus Milch</b>	<input type="checkbox"/> B.cereus qualitativ (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mai. 25	
<b>Milch und Rahm</b>					
2010013	<b>E.coli Milch 1</b>	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Mai. 25	
2010463	<b>E.coli Milch 2</b>	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Nov. 25	
2010033	<b>Enterobacteriaceae Milch 1</b>	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Mai. 25	
2010465	<b>Enterobacteriaceae Milch 2</b>	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Nov. 25	
2010089	<b>Nachweis Campylobacter spp. Milch</b>	<input type="checkbox"/> Campylobacter spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mai. 25	
2010467	<b>Aerobe Sporen Milch</b>	<input type="checkbox"/> aerobe Sporen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Mai. 25	
2010546	<b>Psychrotrophe Bakterien Milch</b>	<input type="checkbox"/> Psychrotrophe Gesamtkeimzahl (7°C) [KbE/g], Psychrotrophe Gesamtkeimzahl (21°C) [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Nov. 25	
2010604	<b>EHEC O157 Milch</b>	<input type="checkbox"/> EHEC O157 (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 3**</b>	Jul. 25	
2010608	<b>EHEC Screening Milch</b>	<input type="checkbox"/> EHEC Screening (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 3**</b>	Jul. 25	
2010612	<b>Gesamtkeimzahl in Milch 1</b>	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Mai. 25	
2010924	<b>Hefen in Milch</b>	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Aug. 25	
2010944	<b>Noroviren Milch</b>	<input type="checkbox"/> Norovirus (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Aug. 25	
2010045	<b>Milch (Rückstände)</b>	<input type="checkbox"/> Chloramphenicol (CAS 56-75-7) [µg/kg], PCB 101 (CAS 37680-73-2) [(mg/kg) Fett], Trichlormethan (CAS 67-66-3) [mg/kg], Aflatoxin M1 [µg/kg], Streptomycin (CAS 57-92-1) [µg/l], Tetracyclin (CAS 60-54-8) [µg/kg] (alle quantitativ)		Apr. 25	
2010951	<b>Hemmstoffe in Milch</b>	<input type="checkbox"/> Tetracyclin (CAS 60-54-8) [µg/kg], Amoxicillin (CAS 26787-78-0) [µg/kg], Ceftriaxon (CAS 73384-59-5) [µg/kg], Ciprofloxacin (CAS 85721-33-1) [µg/kg] (alle quantitativ)		Dez. 25	
<b>Milchprodukte (sonstige)</b>					
2010317	<b>Charakteristische Mikroorganismen Joghurt</b>	<input type="checkbox"/> Lactobacillus bulgaricus [KbE/g], Streptococcus thermophilus [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Mai. 25	
<b>Käse</b>					
2010111	<b>E.coli Käse</b>	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jul. 25	
2010176	<b>Hefen Käse</b>	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Mai. 25	
2010178	<b>Schimmelpilze Käse</b>	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Mai. 25	
2010137	<b>Listerien Käse</b>	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Aug. 25	
2010469	<b>Koagulase-positive Staphylokokken Käse</b>	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Jul. 25	
2010471	<b>Enterobacteriaceae Käse</b>	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jul. 25	
2010156	<b>B.cereus Schmelzkäse</b>	<input type="checkbox"/> B.cereus [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mai. 25	
<b>Speiseeis</b>					
2010548	<b>Enterobacteriaceae Speiseeis</b>	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jul. 25	
2010550	<b>Salmonella spp. Speiseeis</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Jul. 25	
2010552	<b>E.coli Speiseeis</b>	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jul. 25	
2010554	<b>L.monocytogenes Speiseeis</b>	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Jul. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[\*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

Art.-Nr.	Ringversuchstyp <sup>[A]</sup>	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
<b>Milchpulver</b>					<a href="#">Einloggen oder registrieren</a>
2010160	<b>Coliforme Bakterien Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Coliforme [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Mai. 25	
2010063	<b>Hefen Milchpulver 1</b>	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jan. 25	
2010473	<b>Hefen Milchpulver 2</b>	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Sep. 25	
2010065	<b>Schimmelpilze Milchpulver 1</b>	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Feb. 25	
2010475	<b>Schimmelpilze Milchpulver 2</b>	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Nov. 25	
2010477	<b>Enterobacteriaceae Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jan. 25	
2010479	<b>E.coli Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jan. 25	
2010481	<b>Milchsäurebakterien Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien (microaerophil) [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g], Milchsäurebakterien (aerob) [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Nov. 25	
2010483	<b>Shigella spp. Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Shigella spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mai. 25	
2010095	<b>Enterokokken Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Enterokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Mrz. 25	
2010057	<b>Clostridien Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Sulfit-reduzierende Clostridien (vegetativ) [KbE/g], anaerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g], anaerobe, mesophile, Sulfit-reduzierende Sporen [KbE/g], C.perfringens [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Jun. 25	
2010109	<b>B.cereus Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> B.cereus [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mai. 25	
2010081	<b>Cronobacter spp. Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Cronobacter spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mrz. 25	
2010148	<b>Salmonella spp. Milchpulver 1</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mrz. 25	
2010485	<b>Salmonella spp. Milchpulver 2</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Nov. 25	
2010083	<b>Koagulase-positive Staphylokokken Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mrz. 25	
2010059	<b>Listerien Milchpulver 1</b>	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes [KbE/g] (quant.), aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (quant.), L. monocytogenes qualitativ (qual.)	<b>Risikogruppe 2</b>	Jan. 25	
2010153	<b>Listerien Milchpulver 2</b>	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes [KbE/g] (quant.), aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (quant.), L. monocytogenes qualitativ (qual.)	<b>Risikogruppe 2</b>	Aug. 25	
2010534	<b>Thermophile Bakterien (55 °C) Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Thermophile aerobe Gesamtkeimzahl (55°C, vegetativ) [KbE/g], Thermoresistente Sporen aerober, thermophiler Bakterien [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Sep. 25	
2010930	<b>Koagulase-positive Staphylokokken Milchpulver qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken qualitativ (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mrz. 25	
2010934	<b>anaerobe, mesophile Sporen Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> anaerobe, mesophile Sporen [KbE/g], anaerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Sep. 25	
2010938	<b>Pseudomonas spp. Milchpulver qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> Pseudomonas spp. qualitativ (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Jun. 25	
2010940	<b>Clostridien Milchpulver qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> Clostridia spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Jun. 25	
2011162	<b>Aflatoxin M1 in Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Aflatoxin M1 [µg/kg] (alle quantitativ)		Okt. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[\*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

# Ringversuche - immunologisch, molekularbiologisch & mikrobiologisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp <sup>[A]</sup>	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen: <a href="#">Einloggen oder registrieren</a>
<b>Fleischprodukte - NEU!</b>					
2011313	<b>Zählung Campylobacter spp. Geflügel</b>	<input type="checkbox"/> Campylobacter spp. quantitativ [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mai. 25	
<b>Fleischprodukte</b>					
2010035	<b>E.coli Hackfleisch 1</b>	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Feb. 25	
2010499	<b>E.coli Hackfleisch 2</b>	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Nov. 25	
2010039	<b>Enterobacteriaceae Hackfleisch 1</b>	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Feb. 25	
2010501	<b>Enterobacteriaceae Hackfleisch 2</b>	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Nov. 25	
2010142	<b>Koagulase-positive Staphylokokken Hackfleisch</b>	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mrz. 25	
2010140	<b>Salmonella spp. Hackfleisch 1</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mrz. 25	
2010503	<b>Salmonella spp. Hackfleisch 2</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Nov. 25	
2010174	<b>Pseudomonas spp. Hackfleisch</b>	<input type="checkbox"/> Pseudomonas spp. [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Jun. 25	
2010151	<b>Listerien Hackfleisch 1 qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mrz. 25	
2010505	<b>Listerien Hackfleisch 2 qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Aug. 25	
2010507	<b>Listerien Hackfleisch quantitativ</b>	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Aug. 25	
2010212	<b>Milchsäurebakterien Hackfleisch</b>	<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien (aerob) [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Mrz. 25	
2010146	<b>Nachweis Campylobacter spp. Geflügel</b>	<input type="checkbox"/> Campylobacter spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mai. 25	
2010936	<b>Coliforme Bakterien Hackfleisch</b>	<input type="checkbox"/> Coliforme [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Aug. 25	
2010942	<b>Clostridien Hackfleisch</b>	<input type="checkbox"/> Sulfid-reduzierende Clostridien (vegetativ) [KbE/g], anaerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g], anaerobe, mesophile, Sulfid-reduzierende Sporen [KbE/g], C.perfringens [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Jun. 25	
2010945	<b>Allergene in Fleischprodukten</b>	<input type="checkbox"/> Ei, Erdnuss, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf (alle quantitativ)		Jul. 25	
2010263	<b>Rind, Schwein, Pferd</b>	<input type="checkbox"/> Nachweis der Tierart (qual.), Relativer Anteil Rind [%] (quant.), Relativer Anteil Schwein [%] (quant.), Relativer Anteil Pferd [%] (quant.)		Dez. 25	
<b>Simulierte mikrobiologische Auswertung</b>					
2011198	<b>Simulierte Auswertung Aerobe Gesamtkeimzahl</b>	<input type="checkbox"/> simulierte Koloniezählung, Berechnung Keimgehalt (alle quantitativ)		Jul. 25	
2011199	<b>Simulierte Auswertung Aerobe Sporenbildner</b>	<input type="checkbox"/> simulierte Koloniezählung, Berechnung Keimgehalt (alle quantitativ)		Jul. 25	
2011200	<b>Simulierte Auswertung Hefen</b>	<input type="checkbox"/> simulierte Koloniezählung, Berechnung Keimgehalt (alle quantitativ)		Jul. 25	
2011201	<b>Simulierte Auswertung Schimmelpilze</b>	<input type="checkbox"/> simulierte Koloniezählung, Berechnung Keimgehalt (alle quantitativ)		Jul. 25	
2011202	<b>Simulierte Auswertung Milchsäurebakterien</b>	<input type="checkbox"/> simulierte Koloniezählung, Berechnung Keimgehalt (alle quantitativ)		Jul. 25	
2011203	<b>Simulierte Auswertung Sulfid-reduzierende Clostridien</b>	<input type="checkbox"/> simulierte Koloniezählung, Berechnung Keimgehalt (alle quantitativ)		Jul. 25	
2011204	<b>Simulierte Auswertung E. coli und Coliforme</b>	<input type="checkbox"/> simulierte Koloniezählung E.coli, Berechnung Keimgehalt E.coli, simulierte Koloniezählung Coliforme, Berechnung Keimgehalt E.coli Coliforme (alle quantitativ)		Jul. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[\*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

Art.-Nr.	Ringversuchstyp <sup>[A]</sup>	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen: <a href="#">Einloggen oder registrieren</a>
<b>Eiprodukte</b>					
2010495	<b>Enterobacteriaceae Eiprodukte</b>	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Dez. 25	
2010530	<b>Salmonella spp. Eiprodukte</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Dez. 25	
2010532	<b>E.coli Eiprodukte</b>	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Dez. 25	
2010533	<b>Antibiotika in Flüssigei</b>	<input type="checkbox"/> Chloramphenicol (CAS 56-75-7) [µg/kg], Tetracyclin (CAS 60-54-8) [µg/kg], Sulfadimidin (CAS 57-68-1) [µg/kg], Nitrofurantoin (CAS 67-20-9) [µg/kg] (alle quantitativ)		Mai. 25	
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>					
2010509	<b>Yersinia enterocolitica in Meeresfrüchte</b>	<input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mai. 25	
2010511	<b>Pathogene Vibrio spp. Meeresfrüchte</b>	<input type="checkbox"/> Vibrio parahaemolyticus (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mai. 25	
2010540	<b>Salmonella spp. Meeresfrüchte</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Mai. 25	
<b>Kindernahrung</b>					
2010521	<b>Babynahrung Variation 1</b>	<input type="checkbox"/> Sulfit-reduzierende Clostridien (vegetativ) [KbE/g] (quant.), TVC 30°C [KbE/g] (quant.), Hefen [KbE/g] (quant.), Schimmelpilze [KbE/g] (quant.), qualitativer Nachweis (qual.)	<b>Risikogruppe 2</b>	Aug. 25	
2010182	<b>Bifidobakterien Babynahrung</b>	<input type="checkbox"/> Bifidobakterien [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jul. 25	
2010273	<b>Enterobacteriaceae Babynahrung (Pulver) qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Aug. 25	
2010261	<b>Milchpulver IMF Allergene</b>	<input type="checkbox"/> Gliadin [mg/kg], Lactose (Monohydrat) [mg/100g], β-Lactoglobulin [mg/kg], Soja Protein [mg/kg], Casein [mg/kg] (alle quantitativ)		Okt. 25	
<b>Lebensmittel (sonstige)</b>					
2010513	<b>Listerien Fertiggerichte</b>	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Aug. 25	
2010515	<b>Salmonella spp. Gewürzpulver</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Dez. 25	
2010542	<b>Salmonella spp. Kräuter</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Dez. 25	
2010313	<b>Schweine DNA in Süßwaren</b>	<input type="checkbox"/> Identifikation der Tierart Schwein (alle qualitativ)		Dez. 25	
2010588	<b>Schweine und Rinder DNA in Gelatine</b>	<input type="checkbox"/> Identifikation der Tierart Schwein, Identifikation der Tierart Rind (alle qualitativ)		Dez. 25	
2011090	<b>Aflatoxine in Nüssen</b>	<input type="checkbox"/> Aflatoxin B1 [µg/kg], Aflatoxin B2 [µg/kg], Aflatoxin G1 [µg/kg], Aflatoxin G2 [µg/kg], Gesamtaflatoxingehalt [µg/kg] (alle quantitativ)		Okt. 25	
2011091	<b>Aflatoxine in Gewürzen</b>	<input type="checkbox"/> Aflatoxin B1 [µg/kg], Aflatoxin B2 [µg/kg], Aflatoxin G1 [µg/kg], Aflatoxin G2 [µg/kg], Gesamtaflatoxingehalt [µg/kg] (alle quantitativ)		Dez. 25	
2011306	<b>Listeria spp. in Futtermittel</b>	<input type="checkbox"/> Listeria spp qualitativ (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Dez. 25	
<b>Futtermittel</b>					
2010188	<b>Clostridien Futtermittel</b>	<input type="checkbox"/> Sulfit-reduzierende Clostridien (vegetativ) [KbE/g], Milchsäurebakterien (anaerob) [KbE/g], anaerobe, mesophile, Sulfit-reduzierende Sporen [KbE/g], anaerobe, mesophile Gesamtsproten (unselektiv) [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Aug. 25	
2010519	<b>Salmonella spp. in Futtermittel</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Dez. 25	
2011163	<b>Futtermittel (GMO)</b>	<input type="checkbox"/> quantitativer Nachweis transgener Pflanzen (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich) [%] (quant.), qualitativer Nachweis verschiedener Screening Elemente (qual.)		Nov. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[\*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

# Ringversuche - immunologisch, molekularbiologisch & mikrobiologisch



Art.-Nr.	Ringversuchstyp <sup>[A]</sup>	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
<b>Obst &amp; Gemüse-Produkte</b>					<a href="#">Einloggen oder registrieren</a>
2010043	Hefen Fruchtzubereitung	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g] (quant.), Hefen qualitativ (qual.)	<b>Risikogruppe 1</b>	Aug. 25	
2010101	Schimmelpilze Fruchtzubereitung	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g] (quant.), Schimmelpilze qualitativ (qual.)	<b>Risikogruppe 1</b>	Aug. 25	
2010487	Listerien Gemüse qualitativ	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Aug. 25	
2010489	Listerien Gemüse quantitativ	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Aug. 25	
2010536	Osmophile Hefen Zuckerlösung	<input type="checkbox"/> osmophile Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Apr. 25	
2010538	Osmophile Schimmelpilze Zuckerlösung	<input type="checkbox"/> osmophile Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Apr. 25	
2010563	Hefen Datteln	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Apr. 25	
2010565	Schimmelpilze Datteln	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Apr. 25	
<b>Alkoholfreie Getränke</b>					
2010097	E.coli Fruchtsaft	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Apr. 25	
2010199	Getränkeverderber in Fruchtsaftkonzentrat & Grundstoffen 1	<input type="checkbox"/> Getränkeverderber quantitativ [KbE/g] (quant.), aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (quant.), Getränkeverderber qualitativ (qual.)	<b>Risikogruppe 1</b>	Apr. 25	
2010491	Getränkeverderber in Fruchtsaftkonzentrat & Grundstoffen 2	<input type="checkbox"/> Getränkeverderber quantitativ [KbE/g] (quant.), aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (quant.), Getränkeverderber qualitativ (qual.)	<b>Risikogruppe 1</b>	Nov. 25	
2010493	Alicyclobacillus spp. Fruchtsaftkonzentrat & Grundstoffen	<input type="checkbox"/> Alicyclobacillus spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Okt. 25	
2010592	Hefen Fruchtsaftkonzentrat	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Apr. 25	
2010594	Schimmelpilze Fruchtsaftkonzentrat	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Apr. 25	
2010596	Milchsäurebakterien Fruchtsaft	<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien (aerob) [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Apr. 25	
2010598	Essigsäurebakterien Fruchtsaftkonzentrat	<input type="checkbox"/> Essigsäurebakterien [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Apr. 25	
<b>Alkoholische Getränke</b>					
2010275	Dekkera bruxellensis Wein qualitativ	<input type="checkbox"/> Dekkera bruxellensis qualitativ (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Aug. 25	
2011142	Dekkera bruxellensis Bier qualitativ	<input type="checkbox"/> Dekkera bruxellensis qualitativ (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Aug. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[\*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

# Ringversuche - immunologisch, molekularbiologisch & mikrobiologisch



Art.-Nr.	Ringversuchstyp <sup>[A]</sup>	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen: <a href="#">Einloggen oder registrieren</a>
<b>Mineral- und Tafelwasser</b>					
2010674	<b>Aerobe Gesamtkeimzahl Mineral- und Tafelwasser</b>	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl 37°C [KbE/ml], aerobe Gesamtkeimzahl 20°C [KbE/ml] (alle quantitativ)		Apr. 25	
2010676	<b>Streptokokken (fäkal) Mineral- und Tafelwasser</b>	<input type="checkbox"/> Streptokokken (fäkal) qualitativ (alle qualitativ)		Okt. 25	
2010680	<b>Pseudomonas aeruginosa Mineral- und Tafelwasser</b>	<input type="checkbox"/> Ps.aeruginosa qualitativ (alle qualitativ)		Okt. 25	
2010952	<b>Sulfit-reduzierende, sporenbildende Anaerobier Mineralwasser</b>	<input type="checkbox"/> Sulfit-reduzierende, sporenbildende Anaerobier qualitativ (alle qualitativ)		Aug. 25	
2010134	<b>Coliforme Bakterien Mineral- und Tafelwasser</b>	<input type="checkbox"/> Coliforme qualitativ (alle qualitativ)		Okt. 25	
2010138	<b>E.coli Mineral- und Tafelwasser</b>	<input type="checkbox"/> E.coli qualitativ (alle qualitativ)		Okt. 25	
<b>Cerealien, Getreideprodukte</b>					
2011167	<b>Mykotoxine in Mais</b>	<input type="checkbox"/> Aflatoxin B1 [µg/kg], Aflatoxin B2 [µg/kg], Aflatoxin G1 [µg/kg], Aflatoxin G2 [µg/kg], Ochratoxin A [µg/kg], Deoxynivalenol (DON) [µg/kg], Fumonisin B1 [µg/kg], Zearalenon [µg/kg] (alle quantitativ)		Nov. 25	
2010141	<b>Mais (GMO)</b>	<input type="checkbox"/> Nachweis der Screening Elemente P-35S, T-NOS und pat (qual.), Relativer Anteil Bt-11 [%] (quant.), Relativer Anteil MON810 [%] (quant.)		Nov. 25	
2010143	<b>Reis (GMO)</b>	<input type="checkbox"/> Nachweis der Screening Elemente P-35S, T-NOS und bar (qual.), Relativer Anteil LLRice62 [%] (quant.)		Nov. 25	
2010429	<b>Gluten</b>	<input type="checkbox"/> Gluten [mg/kg] (alle quantitativ)		Nov. 25	
2011108	<b>Qualitativer Nachweis von Insekten in Mehl</b>	<input type="checkbox"/> Identifikation der Tierart Tenebrio molitor (alle qualitativ)		Nov. 25	
<b>Fette, Öle und Ölsaaten</b>					
2010720	<b>Soja (GMO)</b>	<input type="checkbox"/> Nachweis der Screening Elemente P-35S, T-NOS und P-FMV (qual.), Relativer Anteil GTS 40-3-2 [%] (quant.), Relativer Anteil MON 89788 [%] (quant.)		Nov. 25	
2010145	<b>Raps (GMO)</b>	<input type="checkbox"/> Nachweis der Screening Elemente T-NOS, CTP2-CP4EPSPS und P-FMV (qual.), Relativer Anteil 73496 [%] (quant.), Relativer Anteil GT73 [%] (quant.)		Dez. 25	
<b>Honig und Bienenwachs</b>					
2011002	<b>Antibiotika in Honig</b>	<input type="checkbox"/> Chloramphenicol (CAS 56-75-7) [µg/kg], Streptomycin (CAS 57-92-1) [µg/kg], Sulfadimidin (CAS 57-68-1) [µg/kg], Tetracyclin (CAS 60-54-8) [µg/kg] (alle quantitativ)		Jun. 25	
2011010	<b>GVO in Honig</b>	<input type="checkbox"/> Nachweis der Screening Elemente P-35S, T-NOS und P-FMV (alle qualitativ)		Jul. 25	
<b>Kakao und Schokolade</b>					
2010247	<b>Aflatoxine in Schokolade</b>	<input type="checkbox"/> Aflatoxin B1 [µg/kg], Aflatoxin B2 [µg/kg], Aflatoxin G1 [µg/kg], Aflatoxin G2 [µg/kg], Gesamtaflatoxingehalt [µg/kg] (alle quantitativ)		Sep. 25	
2010144	<b>Salmonella spp. Schokolade</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)		Mrz. 25	
<b>Vegane und vegetarische Ersatzprodukte</b>					
2011165	<b>Identifikation Pflanzen-basierte Lebensmittel</b>	<input type="checkbox"/> Identifikation Soja, Identifikation Bohnen, Identifikation Linsen (alle qualitativ)		Okt. 25	
2011164	<b>Identifikation vegane Lebensmittel (ISO 23662)</b>	<input type="checkbox"/> Identifikation veganer Lebensmittel (alle qualitativ)		Okt. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[\*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

# Ringversuche - immunologisch, molekularbiologisch & mikrobiologisch



Art.-Nr.	Ringversuchstyp <sup>[A]</sup>	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
<b>Konserven, Glas</b>					
<a href="#">Einloggen oder registrieren</a>					
2010172	Mesophile Sterilitätsprüfung Konserven	<input type="checkbox"/> mesophile Keimbelastung (alle qualitativ)	Risikogruppe 1	Sep. 25	
2010928	Thermophile Sterilitätsprüfung Konserven	<input type="checkbox"/> thermophile Keimbelastung (55°C) (alle qualitativ)	Risikogruppe 1	Sep. 25	
2010950	Anaerobe, mesophile Sterilitätsprüfung Konserven	<input type="checkbox"/> anaerobe, mesophile Keimbelastung (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Sep. 25	
<b>Kunststoffoberfläche - NEU!</b>					
2011299	Enterobacteriaceae Kunststoffoberfläche	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/100qcm] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Sep. 25	
2011300	Listeria spp. Kunststoffoberfläche	<input type="checkbox"/> Listeria spp. [KbE/100qcm] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Sep. 25	
<b>Kunststoffoberfläche</b>					
2010119	Schimmelpilze Kunststoffoberfläche	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/100qcm] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Sep. 25	
2010191	Aerobe Bakterien Kunststoffoberfläche	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/100qcm] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Sep. 25	
<b>Papier und Karton - NEU!</b>					
2011304	Aerobe Bakterien auf Papier, Pappe (ISO 8784-2)	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
2011305	Schimmelpilze auf Papier, Pappe (ISO 8784-2)	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
<b>Papier und Karton</b>					
2010279	Papier - Übergang antimikrobieller Bestandteile (EN 1104)	<input type="checkbox"/> antibakterielle Wirkung Bacillus subtilis [mm], antimykotische Wirkung Aspergillus niger [mm] (alle qualitativ)		Nov. 25	
<b>Kosmetik</b>					
2010085	Konservierungsbelastungstest	<input type="checkbox"/> Ps.aeruginosa [KbE/g], S.aureus [KbE/g], E.coli [KbE/g], C.albicans [KbE/g], A.brasiliensis [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Apr. 25	
2010071	Aerobe Bakterien O W-Emulsion	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Okt. 25	
2010079	Schimmelpilze O W-Emulsion	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Okt. 25	
2010077	Keimidentifizierung O W-Emulsion	<input type="checkbox"/> Keimidentifizierung (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Okt. 25	
2010356	S.aureus O W-Emulsion	<input type="checkbox"/> S.aureus (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Okt. 25	
2010358	E.coli O W-Emulsion	<input type="checkbox"/> E.coli (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Okt. 25	
2010360	C.albicans O W-Emulsion	<input type="checkbox"/> C.albicans (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Okt. 25	
2010362	Ps.aeruginosa O W-Emulsion	<input type="checkbox"/> Ps.aeruginosa (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Okt. 25	
<b>Textilien</b>					
2010076	Antibakterielle Wirksamkeit Textilien - AATCC 100	<input type="checkbox"/> antibakterielle Wirkung S.aureus [% reduktion], antibakterielle Wirkung K.pneumoniae [% reduktion] (alle quantitativ)		Mai. 25	
2010078	Antibakterielle Wirksamkeit Textilien - AATCC 147	<input type="checkbox"/> antibakterielle Wirkung S.aureus, antibakterielle Wirkung K.pneumoniae (alle qualitativ)		Mai. 25	
2010080	Antibakterielle Wirksamkeit Textilien - ISO 20743	<input type="checkbox"/> antibakterielle Wirkung S.aureus [log10 Reduktion], antibakterielle Wirkung K.pneumoniae [log10 Reduktion] (alle quantitativ)		Mai. 25	
2011104	Antibakterielle Wirksamkeit Textilien - AATCC 90	<input type="checkbox"/> antibakterielle Wirkung S.aureus [mm], antibakterielle Wirkung K.pneumoniae [mm] (alle qualitativ)		Mai. 25	
2010147	Baumwolle (GMO)	<input type="checkbox"/> Nachweis der Screening Elemente P-35S, T-NOS und pat (qual.), Relativer Anteil T304-40 [%] (quant.), Relativer Anteil DAS-81910-7 [%] (quant.)		Dez. 25	
<b>Tätowiermittel</b>					
2010354	Aerobe Bakterien in Tätowiermittel	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Okt. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[\*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

Art.-Nr.	Ringversuchstyp <sup>[A]</sup>	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen: <a href="#">Einloggen oder registrieren</a>
<b>Desinfektionsmittel - NEU!</b>					
2011307	<b>Desinfektionsmittel Bakterizide Aktivität (EN 14561)</b>	<input type="checkbox"/> Bakterizide Wirkung S.aureus Konz. 1 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung S.aureus Konz. 2 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung S.aureus Konz. 3 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung Ps.aeruginosa Konz. 1 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung Ps.aeruginosa Konz. 2 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung Ps.aeruginosa Konz. 3 [log10 KbE/ml] (alle quantitativ)		Jun. 25	
2011308	<b>Desinfektionsmittel Levurozide Aktivität (EN 14562)</b>	<input type="checkbox"/> Levurozide Wirkung C.albicans Konz. 1 [log10 KbE/ml], Levurozide Wirkung C.albicans Konz. 2 [log10 KbE/ml], Levurozide Wirkung C.albicans Konz. 3 [log10 KbE/ml] (alle quantitativ)		Jun. 25	
2011309	<b>Tücher (4-Felder-Test) Bakterizide Aktivität (EN 16615)</b>	<input type="checkbox"/> Bakterizide Wirkung S.aureus Konz. 1 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung S.aureus Konz. 2 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung Ps.aeruginosa Konz. 1 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung Ps.aeruginosa Konz. 2 [log10 KbE/ml] (alle quantitativ)		Jun. 25	
2011310	<b>Tücher (4-Felder-Test) levurozide Aktivität (EN 16615)</b>	<input type="checkbox"/> Levurozide Wirkung C.albicans Konz. 1 [log10 KbE/ml], Levurozide Wirkung C.albicans Konz. 2 [log10 KbE/ml] (alle quantitativ)		Jun. 25	
2011311	<b>Desinfektionsmittel Bakterizide Aktivität (EN 17387, EN 13697)</b>	<input type="checkbox"/> Bakterizide Wirkung S.aureus Konz. 1 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung S.aureus Konz. 2 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung S.aureus Konz. 3 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung Ps.aeruginosa Konz. 1 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung Ps.aeruginosa Konz. 2 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung Ps.aeruginosa Konz. 3 [log10 KbE/ml] (alle quantitativ)		Jun. 25	
2011312	<b>Desinfektionsmittel Levurozide Aktivität (EN 17387, EN 13697)</b>	<input type="checkbox"/> Levurozide Wirkung C.albicans Konz. 1 [log10 KbE/ml], Levurozide Wirkung C.albicans Konz. 2 [log10 KbE/ml], Levurozide Wirkung C.albicans Konz. 3 [log10 KbE/ml] (alle quantitativ)		Jun. 25	
<b>Desinfektionsmittel</b>					
2010686	<b>Desinfektionsmittel Bakterizide Aktivität (EN 13727, EN 1276)</b>	<input type="checkbox"/> Bakterizide Wirkung S.aureus Konz. 1 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung S.aureus Konz. 2 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung S.aureus Konz. 3 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung Ps.aeruginosa Konz. 1 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung Ps.aeruginosa Konz. 2 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung Ps.aeruginosa Konz. 3 [log10 KbE/ml] (alle quantitativ)		Jun. 25	
2010688	<b>Desinfektionsmittel Levurozide Aktivität (EN 13624, EN 1650)</b>	<input type="checkbox"/> Levurozide Wirkung C.albicans Konz. 1 [log10 KbE/ml], Levurozide Wirkung C.albicans Konz. 2 [log10 KbE/ml], Levurozide Wirkung C.albicans Konz. 3 [log10 KbE/ml] (alle quantitativ)		Jun. 25	
2010690	<b>Desinfektionsmittel mykobakterizide Aktivität (EN 14348)</b>	<input type="checkbox"/> Mykobakterizide Wirkung M.terrae Konz. 1 [log10 KbE/ml], Mykobakterizide Wirkung M.terrae Konz. 2 [log10 KbE/ml], Mykobakterizide Wirkung M.terrae Konz. 3 [log10 KbE/ml] (alle quantitativ)		Jun. 25	
2010692	<b>Desinfektionsmittel sporozide Aktivität (EN 17126)</b>	<input type="checkbox"/> sporozide Aktivität B.subtilis [log10 pfu/ml], sporozide Aktivität B.cereus [log10 pfu/ml] (alle quantitativ)		Jun. 25	
2010694	<b>Desinfektionsmittel viruzide Aktivität (EN 14476)</b>	<input type="checkbox"/> Viruzide Aktivität (Vacciniavirus) [log10 pfu/ml] (alle quantitativ)		Jun. 25	
<b>Spielzeug - NEU!</b>					
2011302	<b>Salmonella spp in wasserhaltigem Spielzeug</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Jul. 25	
2011303	<b>Enterobacteriaceae in wasserhaltigem Spielzeug</b>	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jul. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[\*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

# Ringversuche - immunologisch, molekularbiologisch & mikrobiologisch



Art.-Nr.	Ringversuchstyp <sup>[A]</sup>	Parameter <sup>[*]</sup>	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
<b>Sonstige Baustoffe</b>					<a href="#">Einloggen oder registrieren</a>
2010682	<b>Schimmelpilze Baustoffe (Oberflächenkontaktprobe)</b>	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/Probe]	<b>Risikogruppe 2</b>	Apr. 25	
2010684	<b>Schimmelpilze Baustoffe (Materialprobe)</b>	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze qualitativ [KbE/g]	<b>Risikogruppe 2</b>	Apr. 25	
<b>Kunststoffe- Oberflächen</b>					
2010623	<b>Antibakterielle Aktivität Kunststoffe - ISO 22196</b>	<input type="checkbox"/> antibakterielle Aktivität S.aureus [log10 Reduktion], antibakterielle Aktivität E.coli [log10 Reduktion]		Mai. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[\*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

Art.-Nr.	Ringversuchstyp <sup>[A]</sup>	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen: <a href="#">Einloggen oder registrieren</a>	
<b>Medizinprodukte - NEU!</b>						
2011286	<b>Medizinprodukte - In vitro Irritation der Haut (ISO 10993-23)</b>	<input type="checkbox"/> Irritation der Haut (alle qualitativ)		Okt. 25	<a href="#">Einloggen oder registrieren</a>	
2011287	<b>Medizinprodukte - Pyrogene Monozyten-Aktivierungstest (Ph. EP 2.6.30)</b>	<input type="checkbox"/> Monozyten Aktivierung, IL-6 (alle qualitativ)		Nov. 25		
2011288	<b>Medizinprodukte - In vitro Sensibilisierung der Haut (OECD 442D, KeratinoSens)</b>	<input type="checkbox"/> Sensibilisierung der Haut (alle qualitativ)		Dez. 25		
2011289	<b>Medizinprodukte - In vitro Sensibilisierung der Haut (OECD 442E, h-CLAT)</b>	<input type="checkbox"/> Sensibilisierung der Haut, CD86, CD54 (alle qualitativ)		Dez. 25		
2011290	<b>Medizinprodukte - In vitro Augenirritation (OECD492b)</b>	<input type="checkbox"/> In vitro Augenirritation (alle qualitativ)		Sep. 25		
2011291	<b>Medizinprodukte - Nachweis von Endotoxinen (ISO 11737-3)</b>	<input type="checkbox"/> Endotoxine (alle qualitativ)		Okt. 25		
2011292	<b>Prüfung Sterilisation Medizinprodukte (Ph. Eur. 2.6.1)</b>	<input type="checkbox"/> aerobe Keimbelastung (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Okt. 25		
2011293	<b>Mikrobiologische Untersuchung von Wasser aus Dentaleinheiten 1</b>	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl 36°C (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Okt. 25		
2011294	<b>Mikrobiologische Untersuchung von Wasser aus Dentaleinheiten 2</b>	<input type="checkbox"/> Ps.aeruginosa (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Okt. 25		
2011295	<b>Mikrobiologische Untersuchung von Wasser aus Dentaleinheiten 3</b>	<input type="checkbox"/> Legionella spp. (Direktansatz), Legionella spp. Membranfiltration (mit Säurebehandlung) (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Okt. 25		
2011296	<b>Mikrobiologische Untersuchung von Dialysewasser 1</b>	<input type="checkbox"/> Aerobe Gesamtkeimzahl 36 °C, Aerobe Gesamtkeimzahl 20 °C (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Okt. 25		
2011297	<b>Mikrobiologische Untersuchung von Dialysewasser 2</b>	<input type="checkbox"/> Ps. aeruginosa (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Okt. 25		
2011298	<b>Mikrobiologische Untersuchung von Dialysewasser 3</b>	<input type="checkbox"/> E.coli, Coliforme (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Okt. 25		
<b>Medizinprodukte</b>						
2010696	<b>Prüfung Sterilisation Medizinprodukte 1 (ISO 11737-1)</b>	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/Produkt] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jun. 25		
2010964	<b>Prüfung Sterilisation Medizinprodukte 2 (ISO 11737-1)</b>	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/Produkt] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jun. 25		
2010966	<b>Prüfung Sterilisation Medizinprodukte 3 (ISO 11737-1)</b>	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/Produkt] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jun. 25		
2010968	<b>Prüfung Sterilisation Medizinprodukte 4 (ISO 11737-1)</b>	<input type="checkbox"/> aerobe Sporen [KbE/Produkt] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jun. 25		
2011171	<b>Prüfung Sterilisation Medizinprodukte 5 (ISO 11737-1)</b>	<input type="checkbox"/> anaerobe Sporen [KbE/Produkt] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Jun. 25		
2010281	<b>Prüfungen auf In-vitro-Zytotoxizität (ISO 10993-5)</b>	<input type="checkbox"/> In-vitro-Zytotoxizität qualitativ (alle qualitativ)		Nov. 25		
2010283	<b>Prüfung Keimdichtigkeit von Verpackungsmaterialien</b>	<input type="checkbox"/> Keimdichtigkeit (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Nov. 25		
2010657	<b>Identifikation von Mikroorganismen mittels MALDI-ToF</b>	<input type="checkbox"/> Identifikation Mikroorganismen MALDI-ToF (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Nov. 25		
2010567	<b>mikrobiologische Untersuchung von Endoskopen</b>	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/Endoskopkanal] (quant.), Keimidentifizierung (qual.)	<b>Risikogruppe 2</b>	Okt. 25		
2010961	<b>Medizinprodukte - Proteinrückstände</b>	<input type="checkbox"/> Protein [µg]§2§		Sep. 25		

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[\*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

Art.-Nr.	Ringversuchstyp <sup>[A]</sup>	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen: <a href="#">Einloggen oder registrieren</a>
<b>Trinkwasser</b>					
2010660	<b>Ps. Aeruginosa Trinkwasser</b>	<input type="checkbox"/> Ps.aeruginosa [KbE/100ml] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Jul. 25	
2010658	<b>Enterokokken Trinkwasser</b>	<input type="checkbox"/> Enterokokken [KbE/100ml] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1-2</b>	Apr. 25	
2010656	<b>Aerobe Gesamtkeimzahl Trinkwasser</b>	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl 36°C [KbE/ml], aerobe Gesamtkeimzahl 22°C [KbE/ml] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Apr. 25	
2010654	<b>E.coli, Coliforme Bakterien Trinkwasser</b>	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/100ml], Coliforme [KbE/100ml] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Apr. 25	
2010114	<b>Legionella spp. Trinkwasser</b>	<input type="checkbox"/> Legionella spp. (Direktansatz) [KbE/100ml], Legionella spp. Membranfiltration (mit Säurebehandlung) [KbE/100ml] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Sep. 25	
<b>Oberflächen- und Abwasser (Badewasser)</b>					
2010670	<b>E.coli, Coliforme Bakterien Oberflächen- und Abwasser</b>	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/100ml], Coliforme [KbE/100ml] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Apr. 25	
2010672	<b>Enterokokken Oberflächen- und Abwasser (Badewasser)</b>	<input type="checkbox"/> Enterokokken [KbE/100ml] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1-2</b>	Apr. 25	
<b>Rückkühlwasser</b>					
2010958	<b>Legionellen Rückkühlwasser</b>	<input type="checkbox"/> Legionella spp. Membranfiltration (nach Hitzebehandlung) [KbE/100ml], Legionella spp. Membranfiltration (mit Säurebehandlung) [KbE/100ml], Legionella spp. Ausplattieren (Originalprobe) [KbE/100ml], Legionella spp. Ausplattieren (nach Hitzebehandlung) [KbE/100ml], Legionella spp. Ausplattieren (mit Säurebehandlung) [KbE/100ml] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Sep. 25	
2010960	<b>Pseudomonas aeruginosa Rückkühlwasser</b>	<input type="checkbox"/> Ps.aeruginosa [KbE/100ml] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Jul. 25	
2010962	<b>Gesamtkeimzahl Rückkühlwasser</b>	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl 36°C [KbE/ml], aerobe Gesamtkeimzahl 22°C [KbE/ml] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 2</b>	Jul. 25	
<b>Innenraumluft - NEU!</b>					
2011301	<b>Identifikation Schimmelpilze in Innenraumluft</b>	<input type="checkbox"/> Identifikation Schimmelpilze (alle qualitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jul. 25	
2010954	<b>Zählung Schimmelpilze Innenraumluft</b>	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/filter] (alle quantitativ)	<b>Risikogruppe 1</b>	Jul. 25	
<b>Biologische Abbaubarkeit</b>					
2011136	<b>CO2-Evolution-Test (ISO 9439, OECD 301B)</b>	<input type="checkbox"/> CO2 [mg] (alle quantitativ)		Sep. 25	
2011137	<b>Zahn-Wellens, EMPA-Test (ISO 9888, OECD 302B)</b>	<input type="checkbox"/> Finaler Abbaugrad [%], Biologische Abbaubarkeit t = 3 h [%], Biologische Abbaubarkeit t = 1 d [%], Biologische Abbaubarkeit t = 3 d [%], Biologische Abbaubarkeit t = 7 d [%], Biologische Abbaubarkeit t = 10 d [%], Biologische Abbaubarkeit t = 14 d [%], Biologische Abbaubarkeit t = 17 d [%], Biologische Abbaubarkeit t = 23 d [%], Biologische Abbaubarkeit t = 28 d [%] (alle quantitativ)		Sep. 25	
2011138	<b>Kunststoffe - aerober biologischer Abbau (ISO 14855-2, ASTM D5338-15)</b>	<input type="checkbox"/> Biologischer Abbau über CO2 [%] (alle quantitativ)		Okt. 25	
2011139	<b>Kunststoffe - anaerober biologischer Abbau (ASTM D 5511)</b>	<input type="checkbox"/> Biologischer Abbau über CO2 und CH4 Entwicklung [%] (alle quantitativ)		Okt. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[\*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

# Anmeldeformular Ringversuche



Für folgende Ringversuche werden zusätzliche Proben benötigt:

Anzahl	Art.-Nr. / Prüfmethode
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

**Für Fragen und Anregungen steht Ihnen das DRRR-Team jederzeit zur Verfügung!**

+49(0)831/960 878-0

[info@DRRR.de](mailto:info@DRRR.de)

© DRRR Stand: 30.10.2024  
(Änderungen vorbehalten)

**Für Ringversuche die mit "Risikogruppe 2, oder Risikogruppe 3\*\*" gekennzeichnet sind, benötigen wir von Ihrem Labor eine Erlaubnis nach § 44 IfSG, eine Ausnahmegenehmigung nach §45 IfSG o.ä.**

Im Einzelfall kann ein akkreditierter Ringversuch aus technischen oder organisatorischen Gründen nicht im Rahmen der Akkreditierung durchgeführt werden. In diesem Fall informiert das DRRR vor der Ringversuchsdurchführung, also vor dem Probenversand, die Teilnehmer. Eine sofortige kostenfreie Stornierung ist bis zum Zeitpunkt des Probenversands für den Teilnehmer möglich.

Es handelt sich bei dieser Anmeldung um eine einmalige Anmeldung, d.h. Ihre Anmeldung(en) ist (sind) nur ein Jahr gültig. Ein Widerruf ist nur gegen Stornierungsgebühren möglich. Wenn Ihre Anmeldung dauerhaft gültig sein soll, kreuzen Sie bitte rechts an.

- Anmeldung ist eine Abonnement-Anmeldung und soll bis zu meinem Widerruf dauerhaft gültig sein
- Es wird ein Angebot mit den Gesamtkosten benötigt
- Eine zusätzliche Bestellung über den Einkauf folgt

Bestellung per E-Mail:

[info@DRRR.de](mailto:info@DRRR.de)

Hiermit bestätigen wir verbindlich die Teilnahme an den oben gekennzeichneten Versuchen, sowie die Bestellung der eingetragenen zusätzlichen Probensets.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

**DRRR-Kundennummer**

**Firma**

**Firma-Zusatz**

**Ansprechpartner**

**Straße**

**PLZ / Ort**

**Land**

**E-Mail**

Datum:

**Deutsches Referenzbüro**

für Ringversuche und Referenzmaterialien GmbH  
 Reinhartser Straße 31 | 87437 Kempten  
 Tel.: +49 (0)8 31/960 878-0 | Fax: +49 (0)8 31/960 878-99  
[www.DRRR.de](http://www.DRRR.de) | [info@DRRR.de](mailto:info@DRRR.de)

## Bedeutung

Ein Referenzmaterial ist ein Stoff oder Gegenstand mit einer oder mehreren definierten (bekannten) Eigenschaften und mit ausreichender Homogenität.

## Nutzen durch unsere zertifizierten DRRR-Referenzmaterialien

Die Materialien sind geeignet für die Kalibrierung von Geräten, zur Absicherung von Untersuchungsmethoden oder um sekundäre Referenzmaterialien zu bestimmen. DRRR-Referenzmaterialien sind unverzichtbar bei chemischen, physikalischen, mikrobiologischen und sensorischen Analysen sowie zur Qualitätskontrolle. Die Normen für Akkreditierung von Prüf- und Kalibrierlaboratorien schreiben Laboratorien die Verwendung von Referenzmaterialien vor. Der Einsatz von Referenzmaterialien (RM) und zertifizierten Referenzmaterialien (CRM) ist eine wichtige qualitätssichernde Maßnahme zur Vermeidung von Fehlern in der Laborroutine.

## Eigenschaften

- der Referenzwert ist aus den Ergebnissen der Grundgesamtheit eines Laborkollektivs mit Referenzmethode entwickelt
- der Einsatz der DRRR-Referenzmaterialien stellt immer den Bezug zu einem DRRR-Ringversuch her
- zuverlässige Referenzwerte durch weiterentwickelte statistische Auswerteverfahren
- unabhängige Dienstleistung ohne Beeinflussung durch Interessensverbände

Die Möglichkeit, auf die besten Labore für die unterschiedlichsten Anforderungen zugreifen zu können, sichert unsere hohe Qualität unserer Materialien ab.

## Kennzeichnung

Die auf den nächsten Seiten aufgeführten Referenzmaterialien haben eine spezifische Artikelnummer, die zur Identifikation der Materialien dient. Die Artikelnummer, der an Sie gelieferten Materialien kann abweichen, da die Materialien regelmäßig ersetzt werden, um Ihnen eine gleichbleibend hohe Qualität unserer DRRR-Referenzmaterialien liefern zu können. Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie gerne von uns. Sprechen Sie uns an! Wir behalten uns vor, Ihnen immer die aktuellsten Materialien zuzusenden.

## Beschreibung Referenzmaterial

**Profitieren Sie von unseren hohen Qualitätsstandards in allen wichtigen Untersuchungsbereichen.**

**Referenzmaterialien erfüllen alle Anforderungen der ISO Guides 31 und 35, allerdings besteht keine Akkreditierung für die Referenzmaterialien.**

## Verfügbarkeit und Bestellanfrage von Referenzmaterial

Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	Risikogruppe	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
<b>Milch und Rahm</b>				auf Anfrage: <a href="mailto:info@drrr.de">info@drrr.de</a>
2201001	Referenzlösung E.coli	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201002	Referenzlösung Enterobacteriaceae	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201003	E.coli Milch	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201004	Enterobacteriaceae Milch	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201005	Aerobe Sporen Milch	<input type="checkbox"/> aerobe Sporen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201006	Nachweis Campylobacter spp. Milch	<input type="checkbox"/> Campylobacter spp. (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201076	Psychrotrophe Bakterien Milch	<input type="checkbox"/> Psychrotrophe Gesamtkeimzahl (7°C) [KbE/g], Psychrotrophe Gesamtkeimzahl (21°C) [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201074	Hefen in Milch	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201091	EHEC O157 Milch	<input type="checkbox"/> EHEC O157 (pos./neg.)	Risikogruppe 3**	
2201085	Noroviren Milch	<input type="checkbox"/> Norovirus (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201108	Nachweis B.cereus Milch	<input type="checkbox"/> B.cereus qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
1101025	Milch (Rückstände)	<input type="checkbox"/> Chloramphenicol (CAS 56-75-7) [µg/kg], PCB 101 (CAS 37680-73-2) [(mg/kg) Fett], Trichlormethan (CAS 67-66-3) [mg/kg], Aflatoxin M1 [µg/kg], Streptomycin (CAS 57-92-1) [µg/l], Tetracyclin (CAS 60-54-8) [µg/kg]		
<b>Milchprodukte (sonstige)</b>				
2201101	Charakteristische Mikroorganismen Joghurt	<input type="checkbox"/> Lactobacillus bulgaricus [KbE/g], Streptococcus thermophilus [KbE/g]	Risikogruppe 1	
<b>Käse</b>				
2201007	E.coli Käse	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201008	Listerien Käse	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201009	Enterobacteriaceae Käse	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201010	Schimmelpilze Käse	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201011	Hefen Käse	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201012	Koagulase-positive Staphylokokken Käse	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 2	
2201013	B.cereus Schmelzkäse	<input type="checkbox"/> B.cereus [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 2	
<b>Speiseeis</b>				
2201063	Enterobacteriaceae Speiseeis	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201065	Salmonella spp. Speiseeis	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201064	E.coli Speiseeis	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201066	L.monocytogenes Speiseeis	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 2	

[\*] = Teilweise pro Parameter mehrere Methoden verwendet. Die Keimgehalte variieren je nach Material von  $10^2$  bis  $10^5$  KbE/g oder KbE/ml und können vor Bestellung genau erfragt werden.

Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	Risikogruppe	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
<b>Milchpulver</b>				auf Anfrage: <a href="mailto:info@drrr.de">info@drrr.de</a>
2201014	<b>Coliforme Bakterien Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Coliforme [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201015	<b>Schimmelpilze Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201016	<b>Hefen Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201017	<b>E.coli Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201018	<b>Enterobacteriaceae Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201019	<b>Enterokokken Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Enterokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201020	<b>Milchsäurebakterien Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien (microaerophil) [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g], Milchsäurebakterien (aerob) [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201021	<b>Shigella spp. Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Shigella spp. (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201022	<b>Clostridien Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Sulfit-reduzierende Clostridien (vegetativ) [KbE/g], anaerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g], anaerobe, mesophile, Sulfit-reduzierende Sporen [KbE/g], C.perfringens [KbE/g]	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201083	<b>Clostridien Milchpulver qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> Clostridia spp. (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201023	<b>B.cereus Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> B.cereus [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201024	<b>Cronobacter spp. Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Cronobacter spp. (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201025	<b>Salmonella spp. Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201026	<b>Koagulase-positive Staphylokokken Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201078	<b>Koagulase-positive Staphylokokken Milchpulver qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201028	<b>Listerien Milchpulver qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> L.monocytogenes qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201027	<b>Listerien Milchpulver quantitativ</b>	<input type="checkbox"/> L.monocytogenes qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201062	<b>Thermophile Bakterien (55 °C) Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> Thermophile aerobe Gesamtkeimzahl (55°C, vegetativ) [KbE/g], Thermoresistente Sporen aerober, thermophiler Bakterien [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201080	<b>anaerobe, mesophile Sporen Milchpulver</b>	<input type="checkbox"/> anaerobe, mesophile Sporen [KbE/g], anaerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201082	<b>Pseudomonas spp. Milchpulver qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> Pseudomonas spp. qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	

[\*] = Teilweise pro Parameter mehrere Methoden verwendet. Die Keimgehalte variieren je nach Material von 10<sup>2</sup> bis 10<sup>5</sup> KbE/g oder KbE/ml und können vor Bestellung genau erfragt werden.

Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	Risikogruppe	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
<b>Fleischprodukte</b>				auf Anfrage: <a href="mailto:info@drrr.de">info@drrr.de</a>
2201038	<b>E.coli Hackfleisch</b>	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201039	<b>Enterobacteriaceae Hackfleisch</b>	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201040	<b>Milchsäurebakterien Hackfleisch</b>	<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien (aerob) [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201041	<b>Koagulase-positive Staphylokokken Hackfleisch</b>	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201042	<b>Pseudomonas spp. Hackfleisch</b>	<input type="checkbox"/> Pseudomonas spp. [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201043	<b>Salmonella spp. Hackfleisch</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201044	<b>Listerien Hackfleisch quantitativ</b>	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201045	<b>Listerien Hackfleisch qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201046	<b>Nachweis Campylobacter spp. Geflügel</b>	<input type="checkbox"/> Campylobacter spp. (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201107	<b>Zählung Campylobacter spp. Geflügel</b>	<input type="checkbox"/> Campylobacter spp. quantitativ [KbE/g]	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201081	<b>Coliforme Bakterien Hackfleisch</b>	<input type="checkbox"/> Coliforme [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201084	<b>Clostridien Hackfleisch</b>	<input type="checkbox"/> Sulfid-reduzierende Clostridien (vegetativ) [KbE/g], anaerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g], anaerobe, mesophile, Sulfid-reduzierende Sporen [KbE/g], C.perfringens [KbE/g]	<b>Risikogruppe 2</b>	
1121056	<b>Rind, Schwein, Pferd</b>	<input type="checkbox"/> Nachweis der Tierart, Relativer Anteil Rind [%], Relativer Anteil Schwein [%], Relativer Anteil Pferd [%]		
1121057	<b>Schweine und Rinder DNA in Gelatine</b>	<input type="checkbox"/> Identifikation der Tierart Schwein, Identifikation der Tierart Rind (pos./neg.)		
1121096	<b>Schweine DNA in Süßwaren</b>	<input type="checkbox"/> Identifikation der Tierart Schwein (pos./neg.)		

[\*] = Teilweise pro Parameter mehrere Methoden verwendet. Die Keimgehalte variieren je nach Material von  $10^2$  bis  $10^5$  KbE/g oder KbE/ml und können vor Bestellung genau erfragt werden.

Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	Risikogruppe	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
<b>Eiprodukte</b>				auf Anfrage: <a href="mailto:info@drrr.de">info@drrr.de</a>
2201037	<b>Enterobacteriaceae Eiprodukte</b>	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201056	<b>Salmonella spp. Eiprodukte</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201057	<b>E.coli Eiprodukte</b>	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>				
2201047	<b>Yersinia enterocolitica in Meeresfrüchte</b>	<input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201048	<b>Pathogene Vibrio spp. Meeresfrüchte</b>	<input type="checkbox"/> Vibrio parahaemolyticus (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201060	<b>Salmonella spp. Meeresfrüchte</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
<b>Kindernahrung</b>				
2201093	<b>Enterobacteriaceae Babynahrung (Pulver) qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 1</b>	
<b>Lebensmittel (sonstige)</b>				
2201050	<b>Salmonella spp. Gewürzpulver</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201052	<b>Listerien Fertiggerichte</b>	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201059	<b>Salmonella spp. Kräuter</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
<b>Futtermittel</b>				
2201053	<b>Clostridien Futtermittel</b>	<input type="checkbox"/> Sulfid-reduzierende Clostridien (vegetativ) [KbE/g], Milchsäurebakterien (anaerob) [KbE/g], anaerobe, mesophile, Sulfid-reduzierende Sporen [KbE/g], anaerobe, mesophile Gesamtsporen (unselektiv) [KbE/g]	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201054	<b>Salmonella spp. in Futtermittel</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201109	<b>Listeria spp. in Futtermittel</b>	<input type="checkbox"/> Listeria spp qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
<b>Honig und Bienenwachs</b>				
1121078	<b>GVO in Honig</b>	<input type="checkbox"/> Nachweis der Screening Elemente P-35S, T-NOS und P-FMV (pos./neg.)		

[\*] = Teilweise pro Parameter mehrere Methoden verwendet. Die Keimgehalte variieren je nach Material von  $10^2$  bis  $10^5$  KbE/g oder KbE/ml und können vor Bestellung genau erfragt werden.

Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	Risikogruppe	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
<b>Obst &amp; Gemüse-Produkte</b>				auf Anfrage: <a href="mailto:info@drrr.de">info@drrr.de</a>
2201029	<b>Schimmelpilze Fruchtzubereitung quantitativ</b>	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201030	<b>Schimmelpilze Fruchtzubereitung qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201031	<b>Hefen Fruchtzubereitung quantitativ</b>	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201032	<b>Hefen Fruchtzubereitung qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> Hefen qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201033	<b>Listerien Gemüse quantitativ</b>	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201034	<b>Listerien Gemüse qualitativ</b>	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2201067	<b>Osmophile Hefen Zuckerlösung</b>	<input type="checkbox"/> osmophile Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201068	<b>Osmophile Schimmelpilze Zuckerlösung</b>	<input type="checkbox"/> osmophile Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201102	<b>Hefen Datteln</b>	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201103	<b>Schimmelpilze Datteln</b>	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
<b>Alkoholfreie Getränke</b>				
2201035	<b>E.coli Fruchtsaft</b>	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201058	<b>Alicyclobacillus spp. Fruchtsaftkonzentrat &amp; Grundstoffen</b>	<input type="checkbox"/> Alicyclobacillus spp. (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201069	<b>Hefen Fruchtsaftkonzentrat</b>	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201070	<b>Schimmelpilze Fruchtsaftkonzentrat</b>	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201071	<b>Milchsäurebakterien Fruchtsaft</b>	<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien (aerob) [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201072	<b>Essigsäurebakterien Fruchtsaftkonzentrat</b>	<input type="checkbox"/> Essigsäurebakterien [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2201090	<b>Getränkeverderber in Fruchtsaftkonzentrat &amp; Grundstoffen</b>	<input type="checkbox"/> Getränkeverderber quantitativ [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g], Getränkeverderber qualitativ	<b>Risikogruppe 1</b>	

[\*] = Teilweise pro Parameter mehrere Methoden verwendet. Die Keimgehalte variieren je nach Material von  $10^2$  bis  $10^5$  KbE/g oder KbE/ml und können vor Bestellung genau erfragt werden.

# Referenzmaterialien - immunologisch, molekularbiologisch & mikrobiologisch



Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	Risikogruppe	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
<b>Mineral- und Tafelwasser</b>				auf Anfrage: <a href="mailto:info@drrr.de">info@drrr.de</a>
2221011	<b>Aerobe Gesamtkeimzahl Mineral- und Tafelwasser</b>	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl 37°C [KbE/ml], aerobe Gesamtkeimzahl 20°C [KbE/ml]	<b>Risikogruppe 1</b>	
2221012	<b>Streptokokken (fäkal) Mineral- und Tafelwasser</b>	<input type="checkbox"/> Streptokokken (fäkal) qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2221013	<b>E.coli Mineral- und Tafelwasser</b>	<input type="checkbox"/> E.coli qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 1</b>	
2221022	<b>Coliforme Bakterien Mineral- und Tafelwasser</b>	<input type="checkbox"/> Coliforme qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 1</b>	
2221014	<b>Pseudomonas aeruginosa Mineral- und Tafelwasser</b>	<input type="checkbox"/> Ps.aeruginosa qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
2221015	<b>Sulfit-reduzierende, sporenbildende Anaerobier Mineralwasser</b>	<input type="checkbox"/> Sulfit-reduzierende, sporenbildende Anaerobier qualitativ (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	
<b>Kakao und Schokolade</b>				
2201049	<b>Salmonella spp. Schokolade</b>	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	<b>Risikogruppe 2</b>	

[\*] = Teilweise pro Parameter mehrere Methoden verwendet. Die Keimgehalte variieren je nach Material von  $10^2$  bis  $10^5$  KbE/g oder KbE/ml und können vor Bestellung genau erfragt werden.

Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	Risikogruppe	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
<b>Konserven, Glas</b>				auf Anfrage: <a href="mailto:info@drrr.de">info@drrr.de</a>
2251004	Mesophile Sterilitätsprüfung Konserven	<input type="checkbox"/> mesophile Keimbelastung (pos./neg.)	Risikogruppe 1	
2251019	Thermophile Sterilitätsprüfung Konserven	<input type="checkbox"/> thermophile Keimbelastung (55°C) (pos./neg.)	Risikogruppe 1	
2251020	Anaerobe, mesophile Sterilitätsprüfung Konserven	<input type="checkbox"/> anaerobe, mesophile Keimbelastung (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
<b>Kunststoffoberfläche</b>				
2251001	Schimmelpilze Kunststoffoberfläche	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/100qcm]	Risikogruppe 1	
2251002	Aerobe Bakterien Kunststoffoberfläche	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/100qcm]	Risikogruppe 1	
2251037	Enterobacteriaceae Kunststoffoberfläche	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/100qcm]	Risikogruppe 1	
2251038	Listeria spp. Kunststoffoberfläche	<input type="checkbox"/> Listeria spp. [KbE/100qcm]	Risikogruppe 2	
<b>Papier und Karton</b>				
2251029	Papier - Übergang antimikrobieller Bestandteile (EN 1104)	<input type="checkbox"/> antibakterielle Wirkung Bacillus subtilis [mm], antimykotische Wirkung Aspergillus niger [mm] (pos./neg.)		
2251039	Aerobe Bakterien auf Papier, Pappe (ISO 8784-2)	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl	Risikogruppe 1	
2251040	Schimmelpilze auf Papier, Pappe (ISO 8784-2)	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze	Risikogruppe 1	
<b>Kosmetik</b>				
2251005	Aerobe Bakterien O W-Emulsion	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2251006	Schimmelpilze O W-Emulsion	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2251007	E.coli O W-Emulsion	<input type="checkbox"/> E.coli (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2251008	S.aureus O W-Emulsion	<input type="checkbox"/> S.aureus (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2251009	Keimidentifizierung O W-Emulsion	<input type="checkbox"/> Keimidentifizierung	Risikogruppe 2	
2251010	C.albicans O W-Emulsion	<input type="checkbox"/> C.albicans (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2251011	Ps.aeruginosa O W-Emulsion	<input type="checkbox"/> Ps.aeruginosa (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2251028	Konservierungsbelastungstest	<input type="checkbox"/> Ps.aeruginosa [KbE/g], S.aureus [KbE/g], E.coli [KbE/g], C.albicans [KbE/g], A.brasiliensis [KbE/g]	Risikogruppe 2	
<b>Textilien</b>				
2251024	Antibakterielle Wirksamkeit Textilien - AATCC 100	<input type="checkbox"/> antibakterielle Wirkung S.aureus [% reduktion], antibakterielle Wirkung K.pneumoniae [% reduktion]		
2251025	Antibakterielle Wirksamkeit Textilien - AATCC 147	<input type="checkbox"/> antibakterielle Wirkung S.aureus, antibakterielle Wirkung K.pneumoniae (pos./neg.)		
2251026	Antibakterielle Wirksamkeit Textilien - ISO 20743	<input type="checkbox"/> antibakterielle Wirkung S.aureus [log10 Reduktion], antibakterielle Wirkung K.pneumoniae [log10 Reduktion]		
<b>Tätowiermittel</b>				
2251012	Aerobe Bakterien in Tätowiermittel	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	

[\*] = Teilweise pro Parameter mehrere Methoden verwendet. Die Keimgehalte variieren je nach Material von 10<sup>2</sup> bis 10<sup>5</sup> KbE/g oder KbE/ml und können vor Bestellung genau erfragt werden.

Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	Risikogruppe	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
<b>Desinfektionsmittel</b>				auf Anfrage: <a href="mailto:info@drrr.de">info@drrr.de</a>
2251013	<b>Desinfektionsmittel Bakterizide Aktivität (EN 13727, EN 1276)</b>	<input type="checkbox"/> Bakterizide Wirkung S.aureus Konz. 1 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung S.aureus Konz. 2 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung S.aureus Konz. 3 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung Ps.aeruginosa Konz. 1 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung Ps.aeruginosa Konz. 2 [log10 KbE/ml], Bakterizide Wirkung Ps.aeruginosa Konz. 3 [log10 KbE/ml]		
2251014	<b>Desinfektionsmittel Levurozide Aktivität (EN 13624, EN 1650)</b>	<input type="checkbox"/> Levurozide Wirkung C.albicans Konz. 1 [log10 KbE/ml], Levurozide Wirkung C.albicans Konz. 2 [log10 KbE/ml], Levurozide Wirkung C.albicans Konz. 3 [log10 KbE/ml]		
2251015	<b>Desinfektionsmittel mykobakterizide Aktivität (EN 14348)</b>	<input type="checkbox"/> Mykobakterizide Wirkung M.terrae Konz. 1 [log10 KbE/ml], Mykobakterizide Wirkung M.terrae Konz. 2 [log10 KbE/ml], Mykobakterizide Wirkung M.terrae Konz. 3 [log10 KbE/ml]		
2251016	<b>Desinfektionsmittel sporozide Aktivität (EN 17126)</b>	<input type="checkbox"/> sporozide Aktivität B.subtilis [log10 pfu/ml], sporozide Aktivität B.cereus [log10 pfu/ml]		
2251017	<b>Desinfektionsmittel viruzide Aktivität (EN 14476)</b>	<input type="checkbox"/> Viruzide Aktivität (Vacciniavirus) [log10 pfu/ml]		

[\*] = Teilweise pro Parameter mehrere Methoden verwendet. Die Keimgehalte variieren je nach Material von  $10^2$  bis  $10^5$  KbE/g oder KbE/ml und können vor Bestellung genau erfragt werden.