

Das DRRR 4

RINGVERSUCHE 5

individueller Ringversuch 6

CHEMISCH-PHYSIKALISCH 7

Milch und Rahm	7
Milchprodukte (sonstige)	7
Käse	8
Milchpulver	8
Eiprodukte	8
Obst & Gemüse-Produkte	9
Vegane und vegetarische Ersatzprodukte	10
Fleischprodukte	10
Fisch & Meeresfrüchte	10
Alkoholfreie Getränke	11
Alkoholische Getränke	11
Cerealien, Getreideprodukte	12
Kindernahrung	12
Deklaration Nährwerte	13
Lebensmittel (sonstige)	13
Futtermittel	13
Honig und Bienenwachs	14
Kakao und Schokolade	14
Fette, Öle und Ölsaaten	15

ORGANOLEPTISCH 16

Alkoholfreie Getränke	16
Alkoholische Getränke	16
Fleischprodukte	16
Lebensmittel (sonstige)	17
Milchprodukte (sonstige)	17

REFERENZMATERIALIEN 25

CHEMISCH-PHYSIKALISCH 26

Standardon	26
Milch und Rahm	31
Milchprodukte (sonstige)	31
Käse	31
Milchpulver	31
Eiprodukte	32
Obst & Gemüse-Produkte	32
Vegane und vegetarische Ersatzprodukte	32
Fleischprodukte	32
Fisch & Meeresfrüchte	32
Alkoholfreie Getränke	33
Alkoholische Getränke	33
Cerealien, Getreideprodukte	33
Kindernahrung	33
Deklaration Nährwerte	33
Futtermittel	34
Honig und Bienenwachs	34
Kakao und Schokolade	34
Fette, Öle und Ölsaaten	34

ORGANOLEPTISCH 35

Alkoholfreie Getränke	35
-----------------------	----

RINGVERSUCHE 18

IMMUNOLOGISCH, MOLEKULAR- BIOLOGISCH & MIKROBIOLOGISCH 18

Milch und Rahm	18
Milchprodukte (sonstige)	18
Käse	18
Speiseeis	18
Milchpulver	19
Fleischprodukte	20
Simulierte mikrobiologische Auswertung	20
Eiprodukte	21
Fisch und Meeresfrüchte	21
Kindernahrung	21
Lebensmittel (sonstige)	21
Futtermittel	21
Obst & Gemüse-Produkte	22
Alkoholfreie Getränke	22
Alkoholische Getränke	22
Mineral- und Tafelwasser	23
Cerealien, Getreideprodukt	23
Fette, Öle und Ölsaaten	23
Honig und Bienenwachs	23
Kakao und Schokolade	23
Vegane und vegetarische Ersatzprodukte	23

Anmeldeformular 24

weitere Informationen

Allgemeine Informationen 43

Ringversuchsverwaltung in ODIN	43
Ringversuchsdurchführung	44
Nutzen durch Ringversuche	45
Statistische Modelle	46
z'score > 2: was nun?	47

REFERENZMATERIALIEN 36

IMMUNOLOGISCH, MOLEKULAR- BIOLOGISCH & MIKROBIOLOGISCH 36

Milch und Rahm	36
Milchprodukte (sonstige)	36
Käse	36
Speiseeis	36
Milchpulver	37
Fleischprodukte	38
Eiprodukte	39
Fisch und Meeresfrüchte	39
Kindernahrung	39
Lebensmittel (sonstige)	39
Futtermittel	39
Honig und Bienenwachs	39
Alkoholfreie Getränke	40
Alkoholische Getränke	40
Obst & Gemüse-Produkte	40
Mineral- und Tafelwasser	41
Kakao und Schokolade	41

Bestellformular 42

zusätzliche Informationen 48

Qualitätsmanagement / -sicherung	48
Seminare / Schulungen / Beratung	49
Zahlungs- und Lieferbedingungen	50
Allgemeine Geschäftsbedingungen	51

Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien GmbH (DRRR GmbH)

Ringversuchsanbieter

Das DRRR bietet Laboren aus der verarbeitenden Industrie, sowie amtlichen und privaten Laboren alle Aspekte der Qualitätssicherung aus einer Hand. Unser Fokus liegt dabei auf Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Verpackungen, Baustoffen, Kunststoffen, Textilien, sowie auf mikrobiologischen Untersuchungen in diesen Bereichen.

Akkreditierung ISO/IEC 17043:2023 (A2LA)

Das DRRR ist ein, durch A2LA nach ISO/IEC 17043:2023 akkreditierter Anbieter von Eignungsprüfungen. Die Akkreditierung gilt nur für den in der Urkundenanlage [#5494.01] aufgeführten Akkreditierungsumfang.

Ob ein Ringversuch durch den Scope der Akkreditierung durch A2LA abgedeckt oder nicht abgedeckt ist, kann in unserem Online-Portal (ODIN) eingesehen werden.

Über 500 durchgeführte
Ringversuche pro Jahr

Akkreditierter
Ringversuchsanbieter



Akkreditierung DIN EN ISO/IEC 17043:2010 (DAkKS)

Das DRRR ist ein, durch die DAkKS nach DIN EN ISO/IEC 17043:2010 akkreditierter Anbieter von Eignungsprüfungen. Die Akkreditierung gilt nur für den in der Urkundenanlage [D-EP-17063-01-00] aufgeführten Akkreditierungsumfang.

Ob ein Ringversuch durch den Scope der Akkreditierung durch die DAkKS abgedeckt oder nicht abgedeckt ist, kann in unserem Online-Portal (ODIN) eingesehen werden.

Referenzmaterialhersteller

Wir bieten Ihnen abgestimmt auf die DRRR-Ringversuche zahlreiche zertifizierte Referenzmaterialien an, sowie eine Qualitätsberatung und Schulungen zur Qualitätssicherung in Labor und Produktion.

Hochwertiges
Referenzmaterial

Kundenunterstützung

Wir unterstützen unsere Kunden bei Fragestellungen zur chemisch-physikalischen, mikrobiologischen, organoleptischen und physikalisch-mechanischen Analytik und Prüfung, sowie bei statistischen Fragestellungen.

Jederzeit kompetente
Ansprechpartner

Lebensmittelindustrie

Das DRRR bietet im Bereich der Qualitätssicherung für chemische Analysen eine Vielzahl an verschiedenen Vor-, Zwischen- und Endprodukten für die Lebensmittelindustrie an.

Die Laboratorien können ihre Analytik mit den DRRR-Dienstleistungen sowohl für die Hauptgruppenparameter wie z. B. Fett, Protein und Trockenmasse, als auch für Neben- und Spurenparameter absichern.

- Milch und Milchprodukte
- Frucht- und Fruchtsaftindustrie
- Süß- und Backwaren
- tierische Lebensmittel
- Fleisch- und Eiprodukte
- Futtermittel
- Öle und Ölsaaten

Schadparameter

Für die Qualitätssicherung im Bereich der chemischen Untersuchungen von Schadparametern bietet das DRRR eine Vielzahl an Parameter-Matrix-Kombinationen.

- Mykotoxine
- Rückstände (z.B. Pestizide)
- Allergene
- Kontaminanten (z.B. PAK, Schwermetalle, PFAS)

Statistische Auswertung

Profitieren Sie von unserem statistischen Auswertesystem. Die Auswertung der Ringversuche basiert auf höchstem wissenschaftlichen und statistischem Niveau und gibt den teilnehmenden Laboratorien somit eine sehr präzise Rückmeldung bezüglich ihrer tatsächlichen Leistungsfähigkeit.

Marktführende statistische Auswertung

Labormessunsicherheit

Durch den Einsatz unserer marktführenden statistischen Auswertung, können zusätzliche Informationen wie Labormessunsicherheit und diverse Streuungen der einzelnen Laboratorien dargestellt werden.

Individueller Ringversuch

Neben unserem Standardprogramm kann die DRRR GmbH kundenspezifische und individuell auf Ihre Wünsche abgestimmte Ringversuche organisieren. Durch langjährige Erfahrung in den unterschiedlichsten Prüf- und Untersuchungsbereichen sind wir Ihr Ansprechpartner für derartige Fragestellungen.

Ihr individueller Ringversuch

Beispiele für kundenspezifische Ringversuche die vom DRRR durchgeführt werden:

- Qualifizierungsprogramme für die Automobilindustrie
- Qualifizierungsprogramme für die Textilindustrie
- Ringversuche zur Überprüfung der Methodenkompetenz im Bereich Bedarfsgegenstände
- Konzernweite Ringversuche zur Verbesserung der Vergleichbarkeit im Bereich Bedarfsgegenstände
- Qualifizierungsprogramme im Bereich Lebensmittelüberwachung
- Verbandsspezifische Ringversuche für die Fruchtsaftindustrie

Profitieren Sie von unseren hohen Qualitätsstandards in allen wichtigen Untersuchungsbereichen.

In enger Abstimmung mit den Projektpartnern wird Ihr Ringversuchsprojekt geplant. Je nach Anforderung können alle Schritte, von der Anmeldung bis zum Bericht, übernommen werden.

Statistisches Know-how, Fachkompetenz und die etablierten, kundenorientierten Abläufe des DRRR stellen die erfolgreiche Organisation Ihres Ringversuchsprojekts sicher.

Sprechen Sie uns an.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit!

Ringversuche - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen: Einloggen oder registrieren
Milch und Rahm				
2010007	H-Milch 1	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Gefrierpunkt [m°C], Dichte [g/ml] (alle quantitativ)	Apr. 25	
2010366	H-Milch 2	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Gefrierpunkt [m°C], Lactulose [mg/100g], aw-Wert [-] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2010107	H-Milch (lactosefrei)	<input type="checkbox"/> Lactose (Monohydrat) - enzymatisch [g/100g], Lactose (Monohydrat) - chromatographisch [g/100g] (alle quantitativ)	Mai. 25	
2010015	Rohmilch 1	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Gefrierpunkt [m°C], pH-Wert [-], Casein [g/100g] (alle quantitativ)	Jan. 25	
2010005	Rohmilch 2	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Gefrierpunkt [m°C], pH-Wert [-], Casein [g/100g] (alle quantitativ)	Jun. 25	
2010370	Rohmilch 3	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Gefrierpunkt [m°C], Casein [g/100g] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2010372	Ziegenmilch	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Gefrierpunkt [m°C] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010003	Rohrahm 1	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g] (alle quantitativ)	Feb. 25	
2010374	Rohrahm 2	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g] (alle quantitativ)	Jul. 25	
2010170	Schmand - saure Sahne - Crème Fraîche	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010041	Kondensmilch	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Asche [g/100g], Phosphor (P) [mg/100g] (alle quantitativ)	Jul. 25	
2010624	Buttermilch	<input type="checkbox"/> Phosphatide (berechnet als Lecithin) [mg/100g], Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Asche [g/100g], pH-Wert [-], Säuregrad nach Soxhlet-Henkel [SH], Dichte im Hitzeserum [g/ml] (alle quantitativ)	Apr. 25	
2010702	Milchmischgetränke	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Rohprotein (N x 6,38) [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Saccharose (wasserfrei) [g/100g], Glucose (wasserfrei) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Fructose (wasserfrei) [g/100g], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/100g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2011117	Pestizide in Rohmilch	<input type="checkbox"/> Identifikation verschiedener Pestizide (qual.), Quantifizierung der identifizierten Pestizide [mg/kg] (quant.)	Nov. 25	
Milchprodukte (sonstige)				
2010852	Molkekonzentrat	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Asche [g/100g] (alle quantitativ)	Jul. 25	
2010009	Butter	<input type="checkbox"/> fettfreie Trockenmasse [g/100g], Feuchtegehalt [g/100g], Härte [N], Chlorid [mg/100g], Cholesterin [mg/100g], pH-Wert [-], Fett [g/100g] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2010382	Butter (Fettsäuremuster)	<input type="checkbox"/> Buttersäure [% / Fett], Capronsäure [% / Fett], Caprylsäure [% / Fett], Caprinsäure [% / Fett], Laurinsäure [% / Fett], Myristinsäure [% / Fett], Myristoleinsäure [% / Fett], Myristelaidinsäure [% / Fett], Palmitinsäure [% / Fett], Palmitoleinsäure [% / Fett], Palmitelaidinsäure [% / Fett], Stearinsäure [% / Fett], Oleinsäure [% / Fett], Elaidinsäure [% / Fett], Linolsäure [% / Fett], Linolensäure [% / Fett], gamma Linolensäure [% / Fett], Eicosatriensäure [% / Fett], Eicosatetraensäure [% / Fett], Eicosapentaensäure [% / Fett] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2010017	Joghurt	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], pH-Wert [-], Gesamtmilchsäure [mg/100g] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2010087	Pudding - Dessert	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2010091	AMF - wasserfreies Milchfett	<input type="checkbox"/> Wassergehalt [g/100g], Alkalität [mg/kg], Freie Fettsäuren [g/100g], Peroxidzahl [meq.O2/kg], Gesamt-β-Carotin [mg/kg], Buttersäuremethylester [g/100g] (alle quantitativ)	Apr. 25	
3010012	Speiseeis (Grundmasse)	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g] (quant.), Milchfett [g/100 g] (quant.), Farbstoff Cochenillerot A [mg/kg] (quant.), Lactose (Monohydrat) [g/100 g] (quant.), Vanillin [mg/kg] (quant.), Vanillinsäure [mg/kg] (quant.), p-Hydroxybenzaldehyd [mg/kg] (quant.), p-Hydroxybenzoesäure [mg/kg] (quant.), Farbstoff Curcumin [pos./neg.] (qual.), Farbstoff β-Carotin [pos./neg.] (qual.), Farbstoff Cochenillerot A qual. [pos./neg.] (qual.), Fremdfett [pos./neg.] (qual.)	Sep. 25	
2010453	Proteinpulver - Aminosäureverteilung	<input type="checkbox"/> Alanin (Ala) [g/100 g Protein], Arginin (Arg) [g/100 g Protein], Asparagin (Asn) [g/100 g Protein], Asparaginsäure (Asp) [g/100 g Protein], Cystein (Cys) [g/100 g Protein], Glutamin (Gln) [g/100 g Protein], Glutaminsäure (Glu) [g/100 g Protein], Glycin (Gly) [g/100 g Protein], Histidin (His) [g/100 g Protein], Isoleucin (Ile) [g/100 g Protein], Leucin (Leu) [g/100 g Protein], Lysin (Lys) [g/100 g Protein], Methionin (Met) [g/100 g Protein], Phenylalanin (Phe) [g/100 g Protein], Prolin (Pro) [g/100 g Protein], Serin (Ser) [g/100 g Protein], Threonin (Thr) [g/100 g Protein], Tryptophan (Trp) [g/100 g Protein], Tyrosin (Tyr) [g/100 g Protein], Valin (Val) [g/100 g Protein] (alle quantitativ)	Jun. 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 - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen: Einloggen oder registrieren
Käse				
2010378	Schmelzkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Gesamtmilchsäure [mg/100g], pH-Wert [-], Natriumchlorid [g/100g], Nitrat [mg/kg], Citronensäure (Monohydrat) [mg/100g], Phosphor (P) [mg/100g], Asche [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2010029	Frischkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Gesamtmilchsäure [mg/100g] (alle quantitativ)	Apr. 25	
2010164	Quark	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Gesamtmilchsäure [mg/100g] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2010047	Schnittkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Natriumchlorid [g/100g], Nitrat [mg/kg] (alle quantitativ)	Mai. 25	
2010031	Hartkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Natriumchlorid [g/100g] (alle quantitativ)	Apr. 25	
2010037	Weichkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Natriumchlorid [g/100g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Mai. 25	
2010258	Schmelzkäse (Natamycin, Aflatoxin)	<input type="checkbox"/> Natamycin (CAS 7681-93-8) [mg/kg], Aflatoxin M1 [µg/kg] (alle quantitativ)	Mai. 25	
Milchpulver				
2010027	Vollmilchpulver	<input type="checkbox"/> Fett [g/100 g], freies Fett [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Rohprotein (N x 6,38) [g/100 g], Lactose (Monohydrat) [g/100 g], Asche [g/100 g], titrierbare Säure [g/100 g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Apr. 25	
2010001	Magermilchpulver	<input type="checkbox"/> Fett [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Rohprotein (N x 6,38) [g/100 g], Lactose (Monohydrat) [g/100 g], Asche [g/100 g], titrierbare Säure [g/100 g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2010123	Milchpulver (lactosereduziert)	<input type="checkbox"/> Lactose (Monohydrat) - chromatographisch [g/100 g], Lactose (Monohydrat) - enzymatisch [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010113	Milchpulver Nitrat - Nitrit	<input type="checkbox"/> Nitrat [mg/kg], Nitrit [mg/kg] (alle quantitativ)	Aug. 25	
2010023	Molkepulver	<input type="checkbox"/> Fett [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Protein [g/100 g], Asche [g/100 g], Lactose (Monohydrat) [g/100 g], titrierbare Säure [g/100 g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Mrz. 25	
2010245	Mineralöl in Käse und Milchpulver	<input type="checkbox"/> MOSH C10-C16 [mg/kg], MOSH C16-C20 [mg/kg], MOSH C20-C25 [mg/kg], MOSH C25-C35 [mg/kg], MOSH C35-C40 [mg/kg], MOSH C40-C50 [mg/kg], MOAH C10-C16 [mg/kg], MOAH C16-C25 [mg/kg], MOAH C25-C35 [mg/kg], MOAH C35-C50 [mg/kg], MOSH C10-C50 [mg/kg], MOAH C10-C50 [mg/kg] (alle quantitativ)	Jul. 25	
Eiprodukte				
2010056	Eiprodukte	<input type="checkbox"/> Gesamtlipide [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], pH-Wert [-], Cholesterin [mg/100 g], α -Linolensäuremethylester [g/100 g Gesamtfettsäuremethylester], Eicosapentaensäuremethylester [g/100 g Gesamtfettsäuremethylester], Docosahexaensäuremethylester [g/100 g Gesamtfettsäuremethylester], Natriumchlorid [g/100 g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010413	Eiernudeln	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Asche [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Cholesterin [mg/100 g], Gesamtsterine [mg/100 g], Eiweißgehalt [g/100 g], Ballaststoffe [g/100 g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010415	Mayonnaise	<input type="checkbox"/> Gesamtsäure (pH 8,1) berechnet als Essigsäure [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Gesamtfett [g/100 g], Cholesterin [mg/100 g], Eiweißgehalt [g/100 g], Sorbinsäure [g/kg], Benzoesäure [g/kg], Natriumchlorid [g/100 g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Apr. 25	
2010155	Eipulver	<input type="checkbox"/> Gesamtlipide [g/100 g], Asche [g/100 g], pH-Wert [-], Trockenmasse [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], L-Milchsäure [mg/kg], D-3-Hydroxybuttersäure [mg/kg] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2010129	Rückstände in Flüssigei	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], polychlorierte Dibenzo-p-dioxine (PCDD) [pg/g Fett], polychlorierte Dibenzofurane (PCDF) [pg/g Fett], Gesamt PCBs [pg/g Fett] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2011120	Nicotin in Flüssigei	<input type="checkbox"/> Nikotin (CAS 54-11-5) [µg/kg], Cotinin (CAS 486-56-6) [µg/kg] (alle quantitativ)	Mai. 25	
2011128	PFAS in Flüssigei	<input type="checkbox"/> Gesamt-Perfluorooctansulfonsäure (CAS 1763-23-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluorooctansäure (CAS 335-67-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluoromonansäure (CAS 375-95-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluorhexansulfonsäure (CAS 355-46-4) [µg/kg], Gesamt-Perfluorhexansäure (CAS 307-24-4) [µg/kg], Gesamt-Perfluordecansäure (CAS 335-76-2) [µg/kg], Gesamt-Perfluorundecansäure (CAS 2058-94-8) [µg/kg], Gesamt-Perfluordodecansäure (CAS 307-55-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluortridecansäure (CAS 72629-94-8) [µg/kg], Gesamt-Perfluortetradecansäure (CAS 376-06-7) [µg/kg], Gesamt-Perfluorbutansulfonsäure (CAS 375-73-5) [µg/kg], Gesamt-Perfluordecansulfonsäure (CAS 335-77-3) [µg/kg], Gesamt-Perfluorooctansulfonamid (CAS 754-91-6) [µg/kg] (alle quantitativ)	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 - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen: Einloggen oder registrieren
Obst & Gemüse-Produkte - NEU!				
2011282	Bisphenol A in Tomatenprodukten	<input type="checkbox"/> Bisphenol A (CAS 80-05-7) [$\mu\text{g}/\text{kg}$] (alle quantitativ)	Jul. 25	
2011285	PFAS in Gemüse	<input type="checkbox"/> Gesamt-Perfluorooctansulfonsäure (CAS 1763-23-1) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Gesamt-Perfluorooctansäure (CAS 335-67-1) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Gesamt-Perfluorononansäure (CAS 375-95-1) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Gesamt-Perfluorhexansulfonsäure (CAS 355-46-4) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Gesamt-Perfluorhexansäure (CAS 307-24-4) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Gesamt-Perfluordecansäure (CAS 335-76-2) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Gesamt-Perfluorundecansäure (CAS 2058-94-8) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Gesamt-Perfluordodecansäure (CAS 307-55-1) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Gesamt-Perfluortridecansäure (CAS 72629-94-8) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Gesamt-Perfluortetradecansäure (CAS 376-06-7) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Gesamt-Perfluorbutansulfonsäure (CAS 375-73-5) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Gesamt-Perfluordecansulfonsäure (CAS 335-77-3) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Gesamt-Perfluorooctansulfonamid (CAS 754-91-6) [$\mu\text{g}/\text{kg}$] (alle quantitativ)	Jun. 25	
Obst & Gemüse-Produkte				
2010051	Zuckermischung (Fruchtzubereitung)	<input type="checkbox"/> Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Glucose (wasserfrei) [g/100 g], Fructose (wasserfrei) [g/100 g], Maltose (wasserfrei) [g/100 g], Stärke [g/100 g], Aspartam [ppm], Acesulfam K [ppm], Sorbat (als Anion) [ppm], Saccharin als freies Imid [ppm], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/100 g] (alle quantitativ)	Jul. 25	
2010053	Fruchtzubereitung	<input type="checkbox"/> Brixwert [$^{\circ}\text{Brix}$], pH-Wert [-], Gesamtsäure (pH 8,1) berechnet als Citronensäure (wasserfrei) [g/kg], L-Äpfelsäure [g/kg], Asche [g/kg], Phosphor (P) [g/kg], Kalium (K) [mg/100 g] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2010384	Sauerkraut	<input type="checkbox"/> Gesamtascorbinsäure (Vitamin C) [mg/100 mL], Gesamtsäure (pH 8,2) berechnet als Essigsäure [g/100 mL], nichtflüchtige Säure (pH 8,2) berechnet als Essigsäure [g/100 mL], Gesamtmilchsäure [mg/100 mL], pH-Wert [-], Natriumchlorid [g/100 mL] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010386	Trockenfrüchte	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid (SO ₂) [mg/kg], Feuchtegehalt [g/100 g], Gesamtfett [g/100 g], Glucose (wasserfrei) [g/100 g], Fructose (wasserfrei) [g/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/100 g], Ballaststoffe [g/100 g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010388	trockenes Kartoffelerzeugnis	<input type="checkbox"/> Feuchtegehalt [g/100 g], Gesamtfett [g/100 g], gesättigte Fettsäuren [g/100 g], Rohprotein (N \times 6,25) [g/100 g], Asche [g/100 g], Kohlenhydrate [g/100 g], Stärke [g/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Ballaststoffe [g/100 g], Natrium (Na) [g/100 g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010390	Tomatenketchup	<input type="checkbox"/> pH-Wert [-], Gesamtsäure (pH 8,1) berechnet als Essigsäure [g/100 g], Citronensäure (wasserfrei) [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Glucose (wasserfrei) [g/100 g], Fructose (wasserfrei) [g/100 g], lösliche Trockensubstanz [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Sorbinsäure [g/kg], Benzoesäure [g/kg], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/100 g] (alle quantitativ)	Jul. 25	
2010704	Würzsoße	<input type="checkbox"/> Capsaicin [ppm], Dihydrocapsaicin [ppm], Nordihydrocapsaicin [ppm], Gesamt-Capsaicinoide [ppm] (alle quantitativ)	Jun. 25	
2010943	Lösungsmittel Rückstände in Lebensmitteln	<input type="checkbox"/> Methanol (CAS 67-56-1) [mg/kg], Aceton (CAS 67-64-1) [mg/kg], n-Hexan (CAS 110-54-3) [mg/kg], Dichlormethan (CAS 75-09-2) [mg/kg], Methylacetat (CAS 79-20-9) [mg/kg] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2011086	Gemüsechips	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Rohprotein (N \times 6,25) [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Asche [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Acrylamid (CAS 79-06-1) [$\mu\text{g}/\text{kg}$] (alle quantitativ)	Mai. 25	
2011088	Pestizide in Fruchtgemüse	<input type="checkbox"/> Identifikation verschiedener Pestizide (qual.), Quantifizierung der identifizierten Pestizide [mg/kg] (quant.)	Sep. 25	
2011089	Pestizide in Kernobst	<input type="checkbox"/> Identifikation verschiedener Pestizide (qual.), Quantifizierung der identifizierten Pestizide [mg/kg] (quant.)	Sep. 25	
2011093	Alternaria-Toxine in Tomatenprodukten	<input type="checkbox"/> Alternariol (AOH) (CAS 641-38-3) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Alternariolmonomethylether (AME) (CAS 23452-05-3) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Tenuazonensäure (TEA) (CAS 610-88-8) [$\mu\text{g}/\text{kg}$], Tentoxin (TEN) (CAS 28540-82-1) [$\mu\text{g}/\text{kg}$] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2011097	Acrylamid in Kartoffelerzeugnissen	<input type="checkbox"/> Acrylamid (CAS 79-06-1) [$\mu\text{g}/\text{kg}$] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2011111	Pestizide in Zitrusfrüchten	<input type="checkbox"/> Identifikation verschiedener Pestizide (qual.), Quantifizierung der identifizierten Pestizide [mg/kg] (quant.)	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.

Ringversuche - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen: Einloggen oder registrieren
Vegane und vegetarische Ersatzprodukte				
2010165	Pflanzendrink (Milchalternative)	<input type="checkbox"/> Fett [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Rohprotein (N x 6,38) [g/100 g], Gefrierpunkt [m°C], Dichte [g/ml] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2010502	Chinolizidinalkaloide in Lupinen Drink	<input type="checkbox"/> Lupinin (CAS 486-70-4) [mg/kg], Cytisin (CAS 485-35-8) [mg/kg], Spartein (CAS 90-39-1) [mg/kg] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010712	vegetarischer Wurstersatz	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Asche [g/100 g], Ballaststoffe [g/100 g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Mai. 25	
2010343	Vegetarischer Brotaufstrich	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Asche [g/100 g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Dez. 25	
Fleischprodukte - NEU!				
2011284	PFAS in Fleisch	<input type="checkbox"/> Gesamt-Perfluorooctansulfonsäure (CAS 1763-23-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluorooctansäure (CAS 335-67-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluorononansäure (CAS 375-95-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluorhexansulfonsäure (CAS 355-46-4) [µg/kg], Gesamt-Perfluorhexansäure (CAS 307-24-4) [µg/kg], Gesamt-Perfluordecansäure (CAS 335-76-2) [µg/kg], Gesamt-Perfluorundecansäure (CAS 2058-94-8) [µg/kg], Gesamt-Perfluordodecansäure (CAS 307-55-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluortridecansäure (CAS 72629-94-8) [µg/kg], Gesamt-Perfluortetradecansäure (CAS 376-06-7) [µg/kg], Gesamt-Perfluorbutansulfonsäure (CAS 375-73-5) [µg/kg], Gesamt-Perfluordecansulfonsäure (CAS 335-77-3) [µg/kg], Gesamt-Perfluorooctansulfonamid (CAS 754-91-6) [µg/kg] (alle quantitativ)	Dez. 25	
<p>Viele per- und polyfluorierte Substanzen (PFAS) unterliegen in der Europäischen Union diversen Beschränkungen. So gelten beispielsweise für PFOS, PFOA, PFNA und PFHxS die in der Kontaminantenverordnung (EU) 2023/915 eingeführten Höchstgehalte in ausgewählten Lebensmitteln. Die Empfehlung (EU) 2022/1431 der Kommission empfiehlt darüber hinaus die Überwachung des Vorkommens weiterer PFAS in Lebensmitteln, u.a. PFDA, PFBS und PFOSA. Dieser Ringversuch bietet Ihnen die Möglichkeit zur Überprüfung Ihrer Analytik einer Vielzahl an PFAS.</p>				
Fleischprodukte				
2011056	Kochwurst	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Asche [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], pH-Wert [-], aw-Wert [-], Hydroxyprolin [g/100 g], Natriumnitrat [mg/kg], Natriumnitrit [mg/kg], Stärke [g/100 g], Diphosphorpentoxid (P2O5) [g/100 g], L-Glutaminsäure [mg/kg] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2010019	Brühwurst 1	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Asche [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Hydroxyprolin [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Natriumnitrat [mg/kg], Natriumnitrit [mg/kg], Diphosphorpentoxid (P2O5) [g/100 g], Calcium (Ca) [mg/kg], aw-Wert [-], Stärke [g/100 g] (alle quantitativ)	Feb. 25	
2010204	Brühwurst 2	<input type="checkbox"/> Nichtproteinstickstoff (NPN) x 6,25 [g/100 g], Kollagenabbauprodukte [g/100 g], L-Glutaminsäure [mg/kg], Citronensäure (wasserfrei) [mg/kg], Natriumacetat [mg/kg], L-Lactat [mg/kg], Natriumnitrat [mg/kg], Natriumnitrit [mg/kg], Gesamtascorbinsäure (Vitamin C) [mg/100 g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2010214	Rohwurst 1	<input type="checkbox"/> aw-Wert [-], pH-Wert [-], D-Milchsäure [mg/kg], L-Milchsäure [mg/kg], Natrium (Na) [mg/100 g], Natriumnitrat [mg/kg], Natriumnitrit [mg/kg], Sorbinsäure [mg/kg], gesättigte Fettsäuren [g/100 g Fett (fat)], einfach ungesättigte Fettsäuren [g/100 g Fett (fat)], Gesamtfett [g/100 g] (alle quantitativ)	Jun. 25	
2010419	Rohwurst 2	<input type="checkbox"/> Natrium (Na) [mg/100 g], Gesamtfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Asche [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Hydroxyprolin [g/100 g], Diphosphorpentoxid (P2O5) [g/100 g], Stärke [g/100 g], aufgeschlossenes Milcheiweiß [g/100 g] (alle quantitativ)	Jun. 25	
Fisch & Meeresfrüchte				
2010421	Fischpaste 1	<input type="checkbox"/> Feuchtegehalt [g/ 100 g], Gesamtfett [g/ 100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/ 100 g], Asche [g/ 100 g], Natriumchlorid [g/ 100 g], Arsen (As) [µg/ 100 g], Iod (I) [µg/ 100 g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010423	Fischpaste 2	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/ 100 g], Sorbinsäure [mg/ 100 g], Benzoesäure [mg/ 100 g], Saccharin als freies Imid [mg/ 100 g], Cyclamat [mg/ 100 g], Citronensäure (wasserfrei) [mg/ 100 g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2011116	Pestizide in Fisch, Meeresfrüchten	<input type="checkbox"/> Identifikation verschiedener Pestizide (qual.), Quantifizierung der identifizierten Pestizide [mg/kg] (quant.)	Nov. 25	
2011125	PFAS in Fisch	<input type="checkbox"/> Gesamt-Perfluorooctansulfonsäure (CAS 1763-23-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluorooctansäure (CAS 335-67-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluorononansäure (CAS 375-95-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluorhexansulfonsäure (CAS 355-46-4) [µg/kg] (alle quantitativ)	Apr. 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 - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen: Einloggen oder registrieren
Alkoholfreie Getränke - NEU!				
2011279	Farbstoffe in Lebensmitteln	<input type="checkbox"/> Identifikation verschiedener Lebensmittelfarbstoffe (qual.), Quantifizierung der identifizierten Lebensmittelfarbstoffe [mg/kg] (quant.)	Jul. 25	
Alkoholfreie Getränke				
2010392	Kaffee	<input type="checkbox"/> Wassergehalt [g/100 g], Asche [g/100 g], pH-Wert [-], Säuregrad bei pH 6,00 [mmol/kg], Säuregrad bei pH 7,00 [mmol/kg], Säuregrad bei pH 8,00 [mmol/kg], wasserlöslicher Extrakt [g/100 g], Coffein [g/100 g], Acrylamid (CAS 79-06-1) [µg/kg], Chlorogensäure [g/100 g] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2010915	Rohkaffee	<input type="checkbox"/> Prozentualer Masseverlust [%] (alle quantitativ)	Mai. 25	
2010394	Tee	<input type="checkbox"/> Trockenmasse [g/100 g], Asche [g/100 g Trockenmasse], wasserlösliche Asche [g/100 g Trockenmasse], wasserlöslicher Extrakt [g/100 g Trockenmasse], Coffein [g/100 g Trockenmasse], Theobromin [mg/100 g Trockenmasse], Theophyllin [mg/100 g Trockenmasse], säureunlösliche Asche [g/100 g Trockenmasse] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2010396	Energiedrink	<input type="checkbox"/> pH-Wert [-], Taurin [mg/l], Coffein [mg/l], Inosit [mg/l], Glucuronolacton [mg/l], Saccharose (wasserfrei) [g/l], Glucose (wasserfrei) [g/l], Fructose (wasserfrei) [g/l], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/l], Gesamtsäure (pH 8,1) berechnet als Weinsäure [g/l], relative Dichte (20 °C/20 °C) [-], Absorption von Licht bei einer Wellenlänge von 400 nm [-], Absorption von Licht bei einer Wellenlänge von 460 nm [-], Absorption von Licht bei einer Wellenlänge von 520 nm [-], Absorption von Licht bei einer Wellenlänge von 630 nm [-], CO ₂ -Gehalt [g/l], gelöster Sauerstoff [ppm] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2010021	Vitaminlösung	<input type="checkbox"/> Thiamin (Vitamin B1) als Thiaminchlorid [mg/100 ml], Riboflavin (Vitamin B2) als Gesamt-Vitamin B2 [mg/100 ml], Niacin (Vitamin B3) [mg/100 ml], Pantothenensäure (Vitamin B5) [mg/100 ml], Pyridoxin (Vitamin B6) [mg/100 ml], Folsäure (Vitamin B11) [µg/100 ml], Cyanocobalamin (Vitamin B12) [µg/100 ml], L-Ascorbinsäure [mg/100 ml], α-Tocopherol (Vitamin E) [mg/100 ml], Riboflavin [mg/100 ml], Flavinmononucleotid [mg/100 ml] (alle quantitativ)	Mai. 25	
2011019	Orangensaft - Limonin	<input type="checkbox"/> Limonin (CAS 1180-71-8) [mg/kg] (alle quantitativ)	Aug. 25	
2010402	Karottensaft	<input type="checkbox"/> relative Dichte (20 °C/20 °C) [-], pH-Wert [-], Gesamtsäure (pH 8,1) berechnet als Weinsäure [g/l], Saccharose (wasserfrei) [g/l], Fructose (wasserfrei) [g/l], Glucose (wasserfrei) [g/l], Nitrat [mg/l], Gesamt-β-Carotin [mg/100 g], α-Carotin [mg/100 g], Gesamtcarotin [mg/100 g], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/l] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2010600	Fruchtsaftkonzentrat 1	<input type="checkbox"/> Brixwert [°Brix], pH-Wert [-], titrierbare Säure (pH 8,1) [mmol H ⁺ /kg], Citronensäure (wasserfrei) [g/kg], Gesamt-D-Isocitronensäure [mg/kg], L-Äpfelsäure [g/kg], L-Ascorbinsäure [mg/100 g], Gesamtmilchsäure [g/kg], Verhältnis Citronensäure - Gesamt-D-Isocitronensäure [-], Hesperidin [mg/kg] (alle quantitativ)	Jul. 25	
2010602	Fruchtsaftkonzentrat 2	<input type="checkbox"/> Brixwert [°Brix], titrierbare Säure (pH 8,1) [mmol H ⁺ /kg], Glucose (wasserfrei) [g/kg], Fructose (wasserfrei) [g/kg], Saccharose (wasserfrei) [g/kg], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/kg], zuckerfreier Extrakt [g/kg], Verhältnis Glucose - Fructose [-], %-Anteil von Saccharose im Zucker [%] (alle quantitativ)	Jun. 25	
2010610	Fruchtsaftkonzentrat 3	<input type="checkbox"/> Brixwert [°Brix], pH-Wert [-], titrierbare Säure (pH 8,1) [mmol H ⁺ /kg], Asche [g/kg], Kalium (K) [mg/kg], Calcium (Ca) [mg/kg], Magnesium (Mg) [mg/kg], Phosphor (P) [mg/kg], Natrium (Na) [mg/kg], Nitrat [mg/kg], Kupfer (Cu) [mg/kg], Eisen (Fe) [mg/kg] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2011020	Apfelsaft	<input type="checkbox"/> Patulin (CAS 149-29-1) [µg/l] (alle quantitativ)	Jun. 25	
2010617	Erfrischungsgetränke - Chinin	<input type="checkbox"/> Chinin (CAS 130-95-0) [mg/l] (alle quantitativ)	Mai. 25	
2010055	Traubensaft	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid (SO ₂) [mg/l] (alle quantitativ)	Jun. 25	
2010127	Johannisbeersaft	<input type="checkbox"/> Blei (Pb) [mg/kg], Cadmium (Cd) [mg/kg], Arsen (As) [mg/kg], Kupfer (Cu) [mg/kg], Zink (Zn) [mg/kg], Eisen (Fe) [mg/kg], Zinn (Sn) [mg/kg], Quecksilber (Hg) [mg/kg], Aluminium (Al) [mg/kg], Nickel (Ni) [mg/kg] (alle quantitativ)	Aug. 25	
2010154	Tomatensaft	<input type="checkbox"/> Gesamt-Ergosterol [mg/l] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2010359	Zuckeraustauschstoffe in Lebensmitteln	<input type="checkbox"/> Isomalt (Summe aus GPS und GPM) (wasserfrei) [g/100 ml], Lactit (wasserfrei) [g/100 ml], Maltit (wasserfrei) [g/100 ml], Mannit (wasserfrei) [g/100 ml], Sorbit (wasserfrei) [g/100 ml], Xylit (wasserfrei) [g/100 ml] (alle quantitativ)	Aug. 25	
2011161	Furan in Kaffee	<input type="checkbox"/> Furan (CAS 110-00-9) [µg/kg] (alle quantitativ)	Apr. 25	
Alkoholische Getränke				
2010133	Bier	<input type="checkbox"/> scheinbarer Extrakt [g/100 g], wirklicher Extrakt [g/100 g], Alkoholgehalt in Gewichtsprozent [g/100 g], Alkoholgehalt in Volumenprozent [ml/100 ml], Stammwürze [g/100 g], relative Dichte (20 °C/20 °C) [-], Bittereinheiten [IBU], pH-Wert [-] (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.

Ringversuche - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
Einloggen oder registrieren				
Cerealien, Getreideprodukte				
2010069	Backwaren	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Asche [g/100 g], Milhfett [g/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Stärke [g/100 g], Propionsäure [mg/kg] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2010427	Mehl	<input type="checkbox"/> Feuchtegehalt [g/100 g], Rohprotein (N x 5,7) [g/100 g], Asche [g/100 g], Stärke [g/100 g], Feuchtgluten [g/100 g], Fallzahl [s], titrierbare Säure [g/100 g] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2010431	Butterkeks	<input type="checkbox"/> Asche [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Gesamtfett [g/100 g], Halbmikro-Buttersäurezahl [-], freie Buttersäure [g/100 g Fett], Buttersäuremethylester [g/100 g Fett], Milhfett [g/100 g], Stärke [g/100 g], Cholesterin [mg/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Ballaststoffe [g/100 g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010937	Tropanalkaloide in Mehl	<input type="checkbox"/> Mind. 3 verschiedene Tropanalkaloide quantitativ, z.B. Atropin, Scopolamin, Hyoscyamin (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010939	Ergotalkaloide in Mehl	<input type="checkbox"/> Mind. 3 verschiedene Ergotalkaloide quantitativ, z.B. Ergotamin, Ergometrin, Ergosin, Ergocristin, Ergocryptin und Ergocornin (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010949	Amylose in Reis	<input type="checkbox"/> Amylose [g/100 g] (alle quantitativ)	Aug. 25	
2010955	Antioxidantien in Lebensmitteln	<input type="checkbox"/> BHA (CAS 25013-16-5) [mg/kg], BHT (CAS 128-37-0) [mg/kg], Ethoxyquin (CAS 91-53-2) [mg/kg] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2011098	Acrylamid in Getreideerzeugnissen	<input type="checkbox"/> Acrylamid (CAS 79-06-1) [µg/kg] (alle quantitativ)	Jul. 25	
2011114	Pestizide in Getreide	<input type="checkbox"/> Identifikation verschiedener Pestizide (qual.), Quantifizierung der identifizierten Pestizide [mg/kg] (quant.)	Nov. 25	
2011214	PAKs in Getreide	<input type="checkbox"/> Benzo[a]pyren (CAS 50-32-8) [µg/kg], Benzo[a]anthracen (CAS 56-55-3) [µg/kg], Chrysen (CAS 218-01-9) [µg/kg], Benzo[b]fluoranthren (CAS 205-99-2) [µg/kg], Summe PAK [µg/kg] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2010180	Mineralöl in fettarmen und stärkereichen Lebensmitteln	<input type="checkbox"/> MOSH C10-C16 [mg/kg], MOSH C16-C20 [mg/kg], MOSH C20-C25 [mg/kg], MOSH C25-C35 [mg/kg], MOSH C35-C40 [mg/kg], MOSH C40-C50 [mg/kg], MOAH C10-C16 [mg/kg], MOAH C16-C25 [mg/kg], MOAH C25-C35 [mg/kg], MOAH C35-C50 [mg/kg], MOSH C10-C50 [mg/kg], MOAH C10-C50 [mg/kg] (alle quantitativ)	Mai. 25	
2011217	Visuelle Bestimmung von Insekten in Mehl	<input type="checkbox"/> Quant. Bestimmung der Insektenrückstände [% (w/w)] (quant.), Anzahl ganzer Insekten [Stück/kg] (quant.), Qualitativer Nachweis von Insekten (qual.)	Sep. 25	
Kindernahrung - NEU!				
2011283	MCPD und Glycidol in Säuglingsnahrung	<input type="checkbox"/> 3-MCPD (Summe aus 3-MCPD und 3-MCPD-Fettsäureester) [µg/kg], Glycidylfettsäureester, ausgedrückt als Glycidol [µg/kg] (alle quantitativ)	Sep. 25	
Der Gehalt an MCPD und Glycidol unterliegt nach der VO (EU) 2023/915 gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich des Höchstgehalts. Der Ringversuch bietet Ihnen die Möglichkeit zur Überprüfung Ihrer Analytik im Hinblick auf die gesetzlichen Bestimmungen.				
Kindernahrung				
2010441	Babybreipulver	<input type="checkbox"/> Thiamin (Vitamin B1) als Thiaminchlorid [mg/100 g], Riboflavin (Vitamin B2) als Gesamt-Vitamin B2 [mg/100 g], Pyridoxin (Vitamin B6) [mg/100 g], Cyanocobalamin (Vitamin B12) [µg/100 g], Retinol (Vitamin A) als all-E-Retinol [mg/100 g], L-Ascorbinsäure [mg/100 g], α-Tocopherol (Vitamin E) [mg/100 g], Folsäure (Vitamin B11) [µg/100 g], Pantothenensäure (Vitamin B5) [mg/100 g], Biotin (Vitamin B7) [µg/100 g], Gesamtascorbinsäure (Vitamin C) [mg/100 g] (alle quantitativ)	Jul. 25	
2010447	Milchpulver IMF Teil 1	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100g], Asche [g/100g], Feuchtegehalt [g/100g], Retinol (Vitamin A) als all-E-Retinol [µg/100g], Gesamtascorbinsäure (Vitamin C) [mg/100g] (alle quantitativ)	Aug. 25	
2010449	Milchpulver IMF Teil 2	<input type="checkbox"/> Natrium (Na) [mg/100g], Kalium (K) [mg/100g], Calcium (Ca) [mg/100g], Magnesium (Mg) [mg/100g], Phosphor (P) [mg/100g], Eisen (Fe) [mg/100g], Kupfer (Cu) [µg/100g], Zink (Zn) [mg/100g], Mangan (Mn) [µg/100g] (alle quantitativ)	Aug. 25	
2010957	Bisphenole in Babynahrung	<input type="checkbox"/> Bisphenol A (CAS 80-05-7) [µg/kg], Bisphenol B (CAS 77-40-7) [µg/kg], Bisphenol F (CAS 620-92-8) [µg/kg], Bisphenol S (CAS 80-09-1) [µg/kg] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2011096	Rückstände in Säuglingsanfangsnahrung	<input type="checkbox"/> Chlorat [mg/kg], Perchlorat [mg/kg], Phosphonsäure (CAS 13598-36-2) [mg/kg] (alle quantitativ)	Aug. 25	
2011126	PFAS in Beikost	<input type="checkbox"/> Gesamt-Perfluorooctansulfonsäure (CAS 1763-23-1) [ng/kg], Gesamt-Perfluorooctansäure (CAS 335-67-1) [ng/kg], Gesamt-Perfluoronansäure (CAS 375-95-1) [ng/kg], Gesamt-Perfluorhexansulfonsäure (CAS 355-46-4) [ng/kg] (alle quantitativ)	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.

Ringversuche - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen: Einloggen oder registrieren
Deklaration Nährwerte				
2010451	Deklaration Nährwerte mit 2 unterschiedlichen Lebensmitteln	<input type="checkbox"/> Brennwert (Energie) [kJ/100 g], Eiweiß [g/100 g], Kohlenhydrate [g/100 g], Zucker [g/100 g], Fett [g/100 g], gesättigte Fettsäuren [g/100 g], Ballaststoffe [g/100 g], Salz [g/100 g] (alle quantitativ)	Sep. 25	
Lebensmittel (sonstige)				
2010197	Feinkostsalat	<input type="checkbox"/> Benzoesäure [mg/kg], Sorbinsäure [mg/kg], Methyl-4-hydroxybenzoat [mg/kg], Ethyl-4-hydroxybenzoat [mg/kg], Propyl-4-hydroxybenzoat [mg/kg], Butyl-4-hydroxybenzoat [mg/kg], n-Butyl-4-hydroxybenzoat [mg/kg], Isobutyl-4-hydroxybenzoat [mg/kg] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010459	Senf	<input type="checkbox"/> Trockenmasse [g/100 g], Gesamtsäure (pH 8,1) berechnet als Essigsäure [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Allylsenföhl [mg/100 g], Schwefeldioxid (SO ₂) [mg/kg], Gesamtfett [g/100 g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010327	zuckerfreie Bonbons	<input type="checkbox"/> Glucose (wasserfrei) [g/100 g], Fructose (wasserfrei) [g/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Wassergehalt [g/100 g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010347	Pyrrrolizidin-Alkaloide in Kräuter und Tee	<input type="checkbox"/> Screening auf mind. 9 verschiedene Pyrrrolizidinalkaloide, z.B. Monocrotalin, Heliotrin, Retrorsin (alle quantitativ)	Okt. 25	
2010349	Nikotinersatzprodukte	<input type="checkbox"/> Nikotin (CAS 54-11-5) [mg/g] (alle quantitativ)	Aug. 25	
2010498	Metalle in Tabak	<input type="checkbox"/> Blei (Pb), Cadmium (Cd), Arsen (As), Kupfer (Cu), Zink (Zn), Eisen (Fe), Quecksilber (Hg), Aluminium (Al), Nickel (Ni) (alle quantitativ)	Aug. 25	
2011087	Erdnussbutter	<input type="checkbox"/> Trockenmasse [g/100 g], Asche [g/100 g], Gesamtfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], pH-Wert [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/100 g], Ballaststoffe [g/100 g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2011095	Ethylenoxid in Gewürzen	<input type="checkbox"/> Ethylenoxid (CAS 75-21-8) [µg/kg], Ethylenchlorhydrin (CAS 107-07-3) [µg/kg] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2011160	PAKs in Kräutern und Gewürzen	<input type="checkbox"/> Benzo[a]pyren (CAS 50-32-8) [µg/kg], Benzo[a]anthracen (CAS 56-55-3) [µg/kg], Benzo[b]fluoranthren (CAS 205-99-2) [µg/kg], Chrysen (CAS 218-01-9) [µg/kg], Summe PAK [µg/kg] (alle quantitativ)	Mai. 25	
Futtermittel				
2010315	Fluoridgehalt in Futtermittel	<input type="checkbox"/> Fluorid [mg/kg] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2010351	Metalle in Futtermittel	<input type="checkbox"/> Kupfer (Cu) [mg/kg], Zink (Zn) [mg/kg], Eisen (Fe) [mg/kg], Calcium (Ca) [mg/kg], Phosphor (P) [mg/kg], Kalium (K) [mg/kg], Mangan (Mn) [mg/kg], Magnesium (Mg) [mg/kg], Natrium (Na) [mg/kg] (alle quantitativ)	Aug. 25	
2010353	Inhaltsstoffe Futtermittel (Runde 1)	<input type="checkbox"/> Feuchtigkeitsgehalt [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Rohöl [g/100 g], Rohasche [g/100 g], Rohfaser [g/100 g], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/100 g], Lactose (Monohydrat) [g/100 g], Stärke [g/100 g], in Salzsäure unlösliche Asche [g/100 g], Calciumcarbonat [g/100 g] (alle quantitativ)	Aug. 25	
2011166	Inhaltsstoffe Futtermittel (Runde 2)	<input type="checkbox"/> Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Harnstoff [g/100 g], flüchtige stickstoffhaltige Basen [g/100 g], Aminosäuregehalt [g/kg], Tryptophan (Trp) [g/100 g], Phosphor (P) [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Retinol (Vitamin A) als all-E-Retinol [mg/kg], α-Tocopherol (Vitamin E) [mg/kg] (alle quantitativ)	Aug. 25	
2010947	Phytase in Futtermittel	<input type="checkbox"/> Phytaseaktivität [U/g] (alle quantitativ)	Jul. 25	
2011140	PFAS in Futtermittel	<input type="checkbox"/> Gesamt-Perfluorooctansulfonsäure (CAS 1763-23-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluorooctansäure (CAS 335-67-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluorononansäure (CAS 375-95-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluorhexansulfonsäure (CAS 355-46-4) [µg/kg], Gesamt-Perfluorhexansäure (CAS 307-24-4) [µg/kg], Gesamt-Perfluordecansäure (CAS 335-76-2) [µg/kg], Gesamt-Perfluorundecansäure (CAS 2058-94-8) [µg/kg], Gesamt-Perfluordodecansäure (CAS 307-55-1) [µg/kg], Gesamt-Perfluortridecansäure (CAS 72629-94-8) [µg/kg], Gesamt-Perfluortetradecansäure (CAS 376-06-7) [µg/kg], Gesamt-Perfluorbutansulfonsäure (CAS 375-73-5) [µg/kg], Gesamt-Perfluordecansulfonsäure (CAS 335-77-3) [µg/kg], Gesamt-Perfluorooctansulfonamid (CAS 754-91-6) [µg/kg] (alle quantitativ)	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 - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
Honig und Bienenwachs				Einloggen oder registrieren
2010455	Honig 1	<input type="checkbox"/> Diastasezahl nach Schade [-], Prolin [mg/kg], Hydroxymethylfurfural (CAS 67-47-0) [mg/kg], elektrische Leitfähigkeit [mS/cm], Wassergehalt [g/100 g], Glycerin [mg/kg], Ethanol (CAS 64-17-5) [mg/kg], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Aug. 25	
2010708	Honig 2	<input type="checkbox"/> Glucose (wasserfrei) [g/100 g], Fructose (wasserfrei) [g/100 g], Maltose (wasserfrei) [g/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Turanose (wasserfrei) [g/100 g], Saccharase-Aktivität nach Siegenthaler [U/kg], Saccharase-Aktivität nach Hadorn [-], freie Säure [mmol/kg], Asche [g/100 g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2011004	Pestizidrückstände in Honig	<input type="checkbox"/> τ -Fluvalinat (CAS 102851-06-9) [µg/kg], DEET (CAS 134-62-3) [µg/kg], Piperonylbutoxid (CAS 51-03-6) [µg/kg], Malathion (CAS 121-75-5) [µg/kg], Chlorpyrifos (CAS 2921-88-2) [µg/kg] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2011006	Pyrrrolizidin-Alkaloide in Honig	<input type="checkbox"/> Screening auf mind. 9 verschiedene Pyrrrolizidinalkaloide, z.B. Monocrotalin, Heliotrin, Retrorsin (alle quantitativ)	Jun. 25	
2011012	Relative Pollenhäufigkeit Honig	<input type="checkbox"/> Relative Pollenhäufigkeit [%] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2011014	Verfälschung Honig	<input type="checkbox"/> Identifikation von Reissirup, Identifikation von Zuckerrübensirup (alle qualitativ)	Jul. 25	
2011018	Verfälschung Bienenwachs	<input type="checkbox"/> Paraffin [g/100 g], Stearinsäure [g/100 g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
Kakao und Schokolade				
2010025	Schokolade	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Milchfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Wassergehalt [g/100 g], Lactose (Monohydrat) [g/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Theobromin [mg/100 g], Coffein [mg/100 g], Trockenmasse [mg/100 g] (alle quantitativ)	Feb. 25	
2010249	Pestizide in Schokolade	<input type="checkbox"/> Malathion (CAS 121-75-5) [mg/kg], Chlorpyrifos (CAS 2921-88-2) [mg/kg], Metalaxyl (CAS 57837-19-1) [mg/kg], Glyphosat (CAS 1071-83-6) [mg/kg] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2010337	Metalle in Kakao und Schokolade	<input type="checkbox"/> Blei (Pb) [mg/kg], Cadmium (Cd) [mg/kg], Arsen (As) [mg/kg], Kupfer (Cu) [mg/kg], Zink (Zn) [mg/kg], Eisen (Fe) [mg/kg], Quecksilber (Hg) [mg/kg], Aluminium (Al) [mg/kg], Nickel (Ni) [mg/kg] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2010339	Acrylamid in Kakao und Schokolade	<input type="checkbox"/> Acrylamid (CAS 79-06-1) [µg/kg] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2010590	Mineralöl in Kakaobutter und Schokolade	<input type="checkbox"/> MOSH C10-C16 [mg/kg], MOSH C16-C20 [mg/kg], MOSH C20-C25 [mg/kg], MOSH C25-C35 [mg/kg], MOSH C35-C40 [mg/kg], MOSH C40-C50 [mg/kg], MOAH C10-C16 [mg/kg], MOAH C16-C25 [mg/kg], MOAH C25-C35 [mg/kg], MOAH C35-C50 [mg/kg], MOSH C10-C50 [mg/kg], MOAH C10-C50 [mg/kg] (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.

Ringversuche - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen: Einloggen oder registrieren
Fette, Öle und Ölsaaten - NEU!				
2011280	Blausäure in Leinsamen	<input type="checkbox"/> Blausäure [mg/kg] (alle quantitativ)	Jun. 25	
Der Gehalt an Blausäure in Leinsamen unterliegt nach der VO (EU) Nr 2022/1364 gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich des Höchstgehalts. Der Ringversuch bietet Ihnen die Möglichkeit zur Überprüfung Ihrer Analytik im Hinblick auf die gesetzlichen Bestimmungen.				
2011281	Speiseöle - Spurenelemente	<input type="checkbox"/> Phosphor (P) [mg/kg], Natrium (Na) [mg/kg], Calcium (Ca) [mg/kg], Magnesium (Mg) [mg/kg], Eisen (Fe) [mg/kg], Kupfer (Cu) [mg/kg] (alle quantitativ)	Jun. 25	
Fette, Öle und Ölsaaten				
2011118	Pestizide in Hanfsamen	<input type="checkbox"/> Identifikation verschiedener Pestizide (qual.), Quantifizierung der identifizierten Pestizide [mg/kg] (quant.)	Okt. 25	
2010457	Speisefett - Fettsäuremuster	<input type="checkbox"/> Fettsäure C 14:0 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 16:0 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 16:1 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 17:0 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 17:1 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 18:0 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 18:1 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 18:2 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 18:3 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 20:0 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 20:1 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 20:2 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 22:0 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 22:1 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 22:2 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 24:0 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Fettsäure C 24:1 [g/100 g Gesamtfettsäuren], Summe der trans-Fettsäuren (TFA) [g/100 g Gesamtfettsäuren] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2010710	Speisefett	<input type="checkbox"/> Jodzahl [g Jod / 100 g Fett], Säurezahl [mg KOH/g Fett], Peroxidzahl [mEq aktiver Sauerstoff/kg], Verseifungszahl [mg KOH/g Fett], α -Tocopherol [mg/100 g], Freie Fettsäuren [mg/100 g], Anisidinzahl [AV], Brechungsindex [nD], Wassergehalt [g/100 g] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2010157	PAKs in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	<input type="checkbox"/> Benzo[a]pyren (CAS 50-32-8) [μ g/kg], Benzo[a]anthracen (CAS 56-55-3) [μ g/kg], Chrysen (CAS 218-01-9) [μ g/kg], Benzo[b]fluoranthren (CAS 205-99-2) [μ g/kg], Summe PAK [μ g/kg] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2010500	MCPD und Glycidol in Speiseöl	<input type="checkbox"/> 3-MCPD (Summe aus 3-MCPD und 3-MCPD-Fettsäureester) [μ g/kg], Glycidylfettsäureester, ausgedrückt als Glycidol [μ g/kg] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2010941	Cannabinoide in Hanfsamen	<input type="checkbox"/> Cannabidiol (CBD) (CAS 13956-29-1) [mg/kg], Delta-9-tetrahydrocannabinol (d9-THC) (CAS 1972-08-03) [mg/kg] (alle quantitativ)	Jun. 25	
2010959	Phthalate in Speiseöl	<input type="checkbox"/> DINP (CAS 28553-12-0) [mg/kg], DEHP (CAS 117-81-7) [mg/kg], DNOP (CAS 117-84-0) [mg/kg], DIDP (CAS 26761-40-0) [mg/kg], BBP (CAS 85-68-7) [mg/kg], DBP (CAS 84-74-2) [mg/kg], DIPB (CAS 84-69-5) [mg/kg], DPP (CAS 131-18-0) [mg/kg], DIHP (CAS 71888-89-6) [mg/kg], DMEP (CAS 117-82-8) [mg/kg] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2011021	Rheologie von Speiseöl (DIN 53019)	<input type="checkbox"/> Viskosität (alle quantitativ)	Jun. 25	
2011092	Alternaria-Toxine in Pflanzenölen	<input type="checkbox"/> Alternariol (AOH) (CAS 641-38-3) [μ g/kg], Alternariolmonomethylether (AME) (CAS 23452-05-3) [μ g/kg], Tenuazonensäure (TEA) (CAS 610-88-8) [μ g/kg], Tentoxin (TEN) (CAS 28540-82-1) [μ g/kg] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2011094	Pestizide in Ölsaaten	<input type="checkbox"/> Identifikation verschiedener Pestizide (qual.), Quantifizierung der identifizierten Pestizide [mg/kg] (quant.)	Okt. 25	
2010320	Mineralöl in Speisefetten	<input type="checkbox"/> MOSH C10-C16 [mg/kg], MOSH C16-C20 [mg/kg], MOSH C20-C25 [mg/kg], MOSH C25-C35 [mg/kg], MOSH C35-C40 [mg/kg], MOSH C40-C50 [mg/kg], MOAH C10-C16 [mg/kg], MOAH C16-C25 [mg/kg], MOAH C25-C35 [mg/kg], MOAH C35-C50 [mg/kg], MOSH C10-C50 [mg/kg], MOAH C10-C50 [mg/kg] (alle quantitativ)	Jul. 25	
2011135	Mineralöl in Speiseölen	<input type="checkbox"/> MOSH C10-C16 [mg/kg], MOSH C16-C20 [mg/kg], MOSH C20-C25 [mg/kg], MOSH C25-C35 [mg/kg], MOSH C35-C40 [mg/kg], MOSH C40-C50 [mg/kg], MOAH C10-C16 [mg/kg], MOAH C16-C25 [mg/kg], MOAH C25-C35 [mg/kg], MOAH C35-C50 [mg/kg], MOSH C10-C50 [mg/kg], MOAH C10-C50 [mg/kg] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2011150	MOAH - Quantifizierung nach Anzahl aromatischer Ringe	<input type="checkbox"/> Monoaromatische MOAH [mg/kg], Diaromatische MOAH [mg/kg], Tri/Polyaromatische MOAH [mg/kg], MOAH C10-C50 [mg/kg], Gesamtterpene und/oder andere natürliche Interferenzen [mg/kg], PP PO(S)H [mg/kg], PE PO(S)H [mg/kg], Polyalphaolefine (PAO) [mg/kg], MOSH C10-C50 [mg/kg], Gesamtkohlenwasserstoffe (MOSH Fraktion) [mg/kg] (alle quantitativ)	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.

Ringversuche - organoleptisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
Alkoholfreie Getränke				Einloggen oder registrieren
3010000	Wasser (Rangordnung, Grundgeschmacksarten) 1	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Grundgeschmacksarten (2 Grundgeschmacksarten)	Feb. 25	
3010028	Wasser (Rangordnung, Grundgeschmacksarten) 2	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Grundgeschmacksarten (2 Grundgeschmacksarten)	Jun. 25	
3010030	Wasser (Rangordnung, Grundgeschmacksarten) 3	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Grundgeschmacksarten (2 Grundgeschmacksarten)	Nov. 25	
3010006	Wasser (Dreieckstest, Grundgeschmacksart)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf eine Grundgeschmacksart	Jul. 25	
3010055	Fruchtsaft (Schwellenwertprüfung Fehl aroma)	<input type="checkbox"/> Schwellenwert	Dez. 25	
3010032	Fruchtsaft (Dreieckstest, Fehl aroma)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf ein Fehl aroma	Sep. 25	
3010008	Trinkwasser (TON, TFN) (Mindestteilnehmerzahl 3 Personen!)	<input type="checkbox"/> Geruchsschwellenwert (TON), Geschmacksschwellenwert (TFN)	Mrz. 25	
3010010	Apfelsaft (Dreieckstest, Grundgeschmacksart)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf eine Grundgeschmacksart	Jun. 25	
3010016	Kaffeeaufguss (Dreieckstest, Fehlgeschmack)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf ein Fehl aroma	Jul. 25	
3010025	Fruchtzubereitung (einfach beschreibende Prüfung)	<input type="checkbox"/> Visuell (Aussehen), Olfaktorisch (Geruch), Gustatorisch (Geschmack), Textur/Konsistenz/Mundgefühl	Sep. 25	
3010031	Tee (einfach beschreibende Prüfung)	<input type="checkbox"/> Visuell (Aussehen), Olfaktorisch (Geruch), Gustatorisch (Geschmack), Textur/Konsistenz/Mundgefühl	Nov. 25	
3010029	Pflanzendrink (Dreieckstest, Fehlgeschmack)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf ein Fehl aroma	Mai. 25	
Alkoholische Getränke				
3010034	Bier (Rangordnung, Diacetyl)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Diacetyl	Okt. 25	
3010020	Bier (Dreieckstest, Diacetyl)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Diacetyl	Okt. 25	
Fleischprodukte				
3010018	Wurst (einfach beschreibende Prüfung)	<input type="checkbox"/> Visuell (Aussehen), Olfaktorisch (Geruch), Gustatorisch (Geschmack), Textur/Konsistenz/Mundgefühl	Jul. 25	
	mögliche Grundgeschmacksarten	süß, sauer, salzig, bitter		
	mögliche Aromen (ausgenommen Fehl aromen)	Erdbeer, Kirschen, Vanille, Pfirsich, Zitrone		

[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 - organoleptisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen:				
Lebensmittel (sonstige)				Einloggen oder registrieren				
3010049	Schokolade (einfach beschreibende Prüfung)	<input type="checkbox"/> Visuell (Aussehen), Olfaktorisch (Geruch), Gustatorisch (Geschmack), Textur/Konsistenz/Mundgefühl	Mai. 25					
3010051	Schokolade (Profilprüfung)	<input type="checkbox"/> visuell: Helligkeit der braunen Farbe (hell - dunkel) [cm], olfaktorisch: Kakaogeruch (wenig - viel) [cm], gustatorisch: Kakaogeschmack (wenig - viel) [cm], gustatorisch: Süße (sehr süß - wenig süß) [cm], gustatorisch: Bitterkeit (wenig bitter - sehr bitter) [cm], Textur: Härte (geringer Härtegrad - hoher Härtegrad) [cm], Mundgefühl: Schmelzqualität (schnell schmelzend - langsam schmelzend) [cm], Mundgefühl: Adstringenz (wenig - viel) [cm]	Nov. 25					
3010004	Thunfisch (Dreieckstest)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung	Jun. 25					
3010054	Texturprüfung (Dreieckstest)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung	Apr. 25					
3010007	Farbprüfung (Dreieckstest)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung	Apr. 25					
Milchprodukte (sonstige)								
3010037	Joghurt (Rangordnung, Grundgeschmacksarten)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Grundgeschmacksarten (2 Grundgeschmacksarten)	Nov. 25					
3010039	Joghurt (Dreieckstest, Grundgeschmacksart)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf eine Grundgeschmacksart	Nov. 25					
3010041	Joghurt (Rangordnung, Aromen)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Aromen (2 Aromen)	Nov. 25					
3010043	Joghurt (Dreieckstest, Aroma)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf ein Aroma	Nov. 25					
3010013	Milch (Dreieckstest, Fehlgeschmack)	<input type="checkbox"/> organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf ein Fehleroma	Apr. 25					
<table border="1"> <tr> <td>mögliche Grundgeschmacksarten</td> <td>süß, sauer, salzig, bitter</td> </tr> <tr> <td>mögliche Aromen (ausgenommen Fehleraromen)</td> <td>Erdbeer, Kirsch, Vanille, Pfirsich, Zitrone</td> </tr> </table>		mögliche Grundgeschmacksarten	süß, sauer, salzig, bitter	mögliche Aromen (ausgenommen Fehleraromen)	Erdbeer, Kirsch, Vanille, Pfirsich, Zitrone			
mögliche Grundgeschmacksarten	süß, sauer, salzig, bitter							
mögliche Aromen (ausgenommen Fehleraromen)	Erdbeer, Kirsch, Vanille, Pfirsich, Zitrone							

[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 ^[A]	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen: Einloggen oder registrieren
Milch und Rahm - NEU!					
2011314	Nachweis B.cereus Milch	<input type="checkbox"/> B.cereus qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
Milch und Rahm					
2010013	E.coli Milch 1	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
2010463	E.coli Milch 2	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
2010033	Enterobacteriaceae Milch 1	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
2010465	Enterobacteriaceae Milch 2	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
2010089	Nachweis Campylobacter spp. Milch	<input type="checkbox"/> Campylobacter spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
2010467	Aerobe Sporen Milch	<input type="checkbox"/> aerobe Sporen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
2010546	Psychrotrophe Bakterien Milch	<input type="checkbox"/> Psychrotrophe Gesamtkeimzahl (7°C) [KbE/g], Psychrotrophe Gesamtkeimzahl (21°C) [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
2010604	EHEC O157 Milch	<input type="checkbox"/> EHEC O157 (alle qualitativ)	Risikogruppe 3**	Jul. 25	
2010608	EHEC Screening Milch	<input type="checkbox"/> EHEC Screening (alle qualitativ)	Risikogruppe 3**	Jul. 25	
2010612	Gesamtkeimzahl in Milch 1	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
2010924	Hefen in Milch	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Aug. 25	
2010944	Noroviren Milch	<input type="checkbox"/> Norovirus (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Aug. 25	
2010045	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] (alle quantitativ)		Apr. 25	
2010951	Hemmstoffe in Milch	<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	
Milchprodukte (sonstige)					
2010317	Charakteristische Mikroorganismen Joghurt	<input type="checkbox"/> Lactobacillus bulgaricus [KbE/g], Streptococcus thermophilus [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
Käse					
2010111	E.coli Käse	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jul. 25	
2010176	Hefen Käse	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
2010178	Schimmelpilze Käse	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
2010137	Listerien Käse	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Aug. 25	
2010469	Koagulase-positive Staphylokokken Käse	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Jul. 25	
2010471	Enterobacteriaceae Käse	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jul. 25	
2010156	B.cereus Schmelzkäse	<input type="checkbox"/> B.cereus [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
Speiseeis					
2010548	Enterobacteriaceae Speiseeis	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jul. 25	
2010550	Salmonella spp. Speiseeis	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Jul. 25	
2010552	E.coli Speiseeis	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jul. 25	
2010554	L.monocytogenes Speiseeis	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	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 ^[A]	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
Milchpulver					Einloggen oder registrieren
2010160	Coliforme Bakterien Milchpulver	<input type="checkbox"/> Coliforme [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
2010063	Hefen Milchpulver 1	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jan. 25	
2010473	Hefen Milchpulver 2	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Sep. 25	
2010065	Schimmelpilze Milchpulver 1	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Feb. 25	
2010475	Schimmelpilze Milchpulver 2	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
2010477	Enterobacteriaceae Milchpulver	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jan. 25	
2010479	E.coli Milchpulver	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jan. 25	
2010481	Milchsäurebakterien Milchpulver	<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien (microaerophil) [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g], Milchsäurebakterien (aerob) [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
2010483	Shigella spp. Milchpulver	<input type="checkbox"/> Shigella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
2010095	Enterokokken Milchpulver	<input type="checkbox"/> Enterokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mrz. 25	
2010057	Clostridien Milchpulver	<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)	Risikogruppe 2	Jun. 25	
2010109	B.cereus Milchpulver	<input type="checkbox"/> B.cereus [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
2010081	Cronobacter spp. Milchpulver	<input type="checkbox"/> Cronobacter spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mrz. 25	
2010148	Salmonella spp. Milchpulver 1	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mrz. 25	
2010485	Salmonella spp. Milchpulver 2	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Nov. 25	
2010083	Koagulase-positive Staphylokokken Milchpulver	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Mrz. 25	
2010059	Listerien Milchpulver 1	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes [KbE/g] (quant.), aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (quant.), L. monocytogenes qualitativ (qual.)	Risikogruppe 2	Jan. 25	
2010153	Listerien Milchpulver 2	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes [KbE/g] (quant.), aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (quant.), L. monocytogenes qualitativ (qual.)	Risikogruppe 2	Aug. 25	
2010534	Thermophile Bakterien (55 °C) Milchpulver	<input type="checkbox"/> Thermophile aerobe Gesamtkeimzahl (55°C, vegetativ) [KbE/g], Thermoresistente Sporen aerober, thermophiler Bakterien [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Sep. 25	
2010930	Koagulase-positive Staphylokokken Milchpulver qualitativ	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mrz. 25	
2010934	anaerobe, mesophile Sporen Milchpulver	<input type="checkbox"/> anaerobe, mesophile Sporen [KbE/g], anaerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Sep. 25	
2010938	Pseudomonas spp. Milchpulver qualitativ	<input type="checkbox"/> Pseudomonas spp. qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Jun. 25	
2010940	Clostridien Milchpulver qualitativ	<input type="checkbox"/> Clostridia spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Jun. 25	
2011162	Aflatoxin M1 in Milchpulver	<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 ^[A]	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen: Einloggen oder registrieren
Fleischprodukte - NEU!					
2011313	Zählung Campylobacter spp. Geflügel	<input type="checkbox"/> Campylobacter spp. quantitativ [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
Fleischprodukte					
2010035	E.coli Hackfleisch 1	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Feb. 25	
2010499	E.coli Hackfleisch 2	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
2010039	Enterobacteriaceae Hackfleisch 1	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Feb. 25	
2010501	Enterobacteriaceae Hackfleisch 2	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
2010142	Koagulase-positive Staphylokokken Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Mrz. 25	
2010140	Salmonella spp. Hackfleisch 1	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mrz. 25	
2010503	Salmonella spp. Hackfleisch 2	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Nov. 25	
2010174	Pseudomonas spp. Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Pseudomonas spp. [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Jun. 25	
2010151	Listerien Hackfleisch 1 qualitativ	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mrz. 25	
2010505	Listerien Hackfleisch 2 qualitativ	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Aug. 25	
2010507	Listerien Hackfleisch quantitativ	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Aug. 25	
2010212	Milchsäurebakterien Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien (aerob) [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mrz. 25	
2010146	Nachweis Campylobacter spp. Geflügel	<input type="checkbox"/> Campylobacter spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
2010936	Coliforme Bakterien Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Coliforme [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Aug. 25	
2010942	Clostridien Hackfleisch	<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)	Risikogruppe 2	Jun. 25	
2010945	Allergene in Fleischprodukten	<input type="checkbox"/> Ei, Erdnuss, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf (alle quantitativ)		Jul. 25	
2010263	Rind, Schwein, Pferd	<input type="checkbox"/> Nachweis der Tierart (qual.), Relativer Anteil Rind [%] (quant.), Relativer Anteil Schwein [%] (quant.), Relativer Anteil Pferd [%] (quant.)		Dez. 25	
Simulierte mikrobiologische Auswertung					
2011198	Simulierte Auswertung Aerobe Gesamtkeimzahl	<input type="checkbox"/> simulierte Koloniezählung, Berechnung Keimgehalt (alle quantitativ)		Jul. 25	
2011199	Simulierte Auswertung Aerobe Sporenbildner	<input type="checkbox"/> simulierte Koloniezählung, Berechnung Keimgehalt (alle quantitativ)		Jul. 25	
2011200	Simulierte Auswertung Hefen	<input type="checkbox"/> simulierte Koloniezählung, Berechnung Keimgehalt (alle quantitativ)		Jul. 25	
2011201	Simulierte Auswertung Schimmelpilze	<input type="checkbox"/> simulierte Koloniezählung, Berechnung Keimgehalt (alle quantitativ)		Jul. 25	
2011202	Simulierte Auswertung Milchsäurebakterien	<input type="checkbox"/> simulierte Koloniezählung, Berechnung Keimgehalt (alle quantitativ)		Jul. 25	
2011203	Simulierte Auswertung Sulfid-reduzierende Clostridien	<input type="checkbox"/> simulierte Koloniezählung, Berechnung Keimgehalt (alle quantitativ)		Jul. 25	
2011204	Simulierte Auswertung E. coli und Coliforme	<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 ^[A]	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen: Einloggen oder registrieren
Eiprodukte					
2010495	Enterobacteriaceae Eiprodukte	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Dez. 25	
2010530	Salmonella spp. Eiprodukte	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Dez. 25	
2010532	E.coli Eiprodukte	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Dez. 25	
2010533	Antibiotika in Flüssigei	<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	
Fisch und Meeresfrüchte					
2010509	Yersinia enterocolitica in Meeresfrüchte	<input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
2010511	Pathogene Vibrio spp. Meeresfrüchte	<input type="checkbox"/> Vibrio parahaemolyticus (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
2010540	Salmonella spp. Meeresfrüchte	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
Kindernahrung					
2010521	Babynahrung Variation 1	<input type="checkbox"/> Sulfid-reduzierende Clostridien (vegetativ) [KbE/g] (quant.), TVC 30°C [KbE/g] (quant.), Hefen [KbE/g] (quant.), Schimmelpilze [KbE/g] (quant.), qualitativer Nachweis (qual.)	Risikogruppe 2	Aug. 25	
2010182	Bifidobakterien Babynahrung	<input type="checkbox"/> Bifidobakterien [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jul. 25	
2010273	Enterobacteriaceae Babynahrung (Pulver) qualitativ	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae (alle qualitativ)	Risikogruppe 1	Aug. 25	
2010261	Milchpulver IMF Allergene	<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	
Lebensmittel (sonstige)					
2010513	Listerien Fertiggerichte	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Aug. 25	
2010515	Salmonella spp. Gewürzpulver	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Dez. 25	
2010542	Salmonella spp. Kräuter	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Dez. 25	
2010313	Schweine DNA in Süßwaren	<input type="checkbox"/> Identifikation der Tierart Schwein (alle qualitativ)		Dez. 25	
2010588	Schweine und Rinder DNA in Gelatine	<input type="checkbox"/> Identifikation der Tierart Schwein, Identifikation der Tierart Rind (alle qualitativ)		Dez. 25	
2011090	Aflatoxine in Nüssen	<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	Aflatoxine in Gewürzen	<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	
Futtermittel - NEU!					
2011306	Listeria spp. in Futtermittel	<input type="checkbox"/> Listeria spp qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Dez. 25	
Futtermittel					
2010188	Clostridien Futtermittel	<input type="checkbox"/> Sulfid-reduzierende Clostridien (vegetativ) [KbE/g], Milchsäurebakterien (anaerob) [KbE/g], anaerobe, mesophile, Sulfid-reduzierende Sporen [KbE/g], anaerobe, mesophile Gesamtsproten (unselektiv) [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Aug. 25	
2010519	Salmonella spp. in Futtermittel	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Dez. 25	
2011163	Futtermittel (GMO)	<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 ^[A]	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
Obst & Gemüse-Produkte					Einloggen oder registrieren
2010043	Hefen Fruchtzubereitung	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g] (quant.), Hefen qualitativ (qual.)	Risikogruppe 1	Aug. 25	
2010101	Schimmelpilze Fruchtzubereitung	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g] (quant.), Schimmelpilze qualitativ (qual.)	Risikogruppe 1	Aug. 25	
2010487	Listerien Gemüse qualitativ	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Aug. 25	
2010489	Listerien Gemüse quantitativ	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Aug. 25	
2010536	Osmophile Hefen Zuckerlösung	<input type="checkbox"/> osmophile Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Apr. 25	
2010538	Osmophile Schimmelpilze Zuckerlösung	<input type="checkbox"/> osmophile Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Apr. 25	
2010563	Hefen Datteln	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Apr. 25	
2010565	Schimmelpilze Datteln	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Apr. 25	
Alkoholfreie Getränke					
2010097	E.coli Fruchtsaft	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Apr. 25	
2010199	Getränkeverderber in Fruchtsaftkonzentrat & Grundstoffen 1	<input type="checkbox"/> Getränkeverderber quantitativ [KbE/g] (quant.), aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (quant.), Getränkeverderber qualitativ (qual.)	Risikogruppe 1	Apr. 25	
2010491	Getränkeverderber in Fruchtsaftkonzentrat & Grundstoffen 2	<input type="checkbox"/> Getränkeverderber quantitativ [KbE/g] (quant.), aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (quant.), Getränkeverderber qualitativ (qual.)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
2010493	Alicyclobacillus spp. Fruchtsaftkonzentrat & Grundstoffen	<input type="checkbox"/> Alicyclobacillus spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 1	Okt. 25	
2010592	Hefen Fruchtsaftkonzentrat	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Apr. 25	
2010594	Schimmelpilze Fruchtsaftkonzentrat	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Apr. 25	
2010596	Milchsäurebakterien Fruchtsaft	<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien (aerob) [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Apr. 25	
2010598	Essigsäurebakterien Fruchtsaftkonzentrat	<input type="checkbox"/> Essigsäurebakterien [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Apr. 25	
Alkoholische Getränke					
2010275	Dekkera bruxellensis Wein qualitativ	<input type="checkbox"/> Dekkera bruxellensis qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 1	Aug. 25	
2011142	Dekkera bruxellensis Bier qualitativ	<input type="checkbox"/> Dekkera bruxellensis qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 1	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 ^[A]	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen: Einloggen oder registrieren
Mineral- und Tafelwasser					
2010674	Aerobe Gesamtkeimzahl Mineral- und Tafelwasser	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl 37°C [KbE/ml], aerobe Gesamtkeimzahl 20°C [KbE/ml] (alle quantitativ)		Apr. 25	
2010676	Streptokokken (fäkal) Mineral- und Tafelwasser	<input type="checkbox"/> Streptokokken (fäkal) qualitativ (alle qualitativ)		Okt. 25	
2010680	Pseudomonas aeruginosa Mineral- und Tafelwasser	<input type="checkbox"/> Ps.aeruginosa qualitativ (alle qualitativ)		Okt. 25	
2010952	Sulfit-reduzierende, sporenbildende Anaerobier Mineralwasser	<input type="checkbox"/> Sulfit-reduzierende, sporenbildende Anaerobier qualitativ (alle qualitativ)		Aug. 25	
2010134	Coliforme Bakterien Mineral- und Tafelwasser	<input type="checkbox"/> Coliforme qualitativ (alle qualitativ)		Okt. 25	
2010138	E.coli Mineral- und Tafelwasser	<input type="checkbox"/> E.coli qualitativ (alle qualitativ)		Okt. 25	
Cerealien, Getreideprodukte					
2011167	Mykotoxine in Mais	<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	Mais (GMO)	<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	Reis (GMO)	<input type="checkbox"/> Nachweis der Screening Elemente P-35S, T-NOS und bar (qual.), Relativer Anteil LLRice62 [%] (quant.)		Nov. 25	
2010429	Gluten	<input type="checkbox"/> Gluten [mg/kg] (alle quantitativ)		Nov. 25	
2011108	Qualitativer Nachweis von Insekten in Mehl	<input type="checkbox"/> Identifikation der Tierart Tenebrio molitor (alle qualitativ)		Nov. 25	
Fette, Öle und Ölsaaten					
2010720	Soja (GMO)	<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	Raps (GMO)	<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	
Honig und Bienenwachs					
2011002	Antibiotika in Honig	<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	GVO in Honig	<input type="checkbox"/> Nachweis der Screening Elemente P-35S, T-NOS und P-FMV (alle qualitativ)		Jul. 25	
Kakao und Schokolade					
2010247	Aflatoxine in Schokolade	<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	Salmonella spp. Schokolade	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)		Mrz. 25	
Vegane und vegetarische Ersatzprodukte					
2011165	Identifikation Pflanzen-basierte Lebensmittel	<input type="checkbox"/> Identifikation Soja, Identifikation Bohnen, Identifikation Linsen (alle qualitativ)		Okt. 25	
2011164	Identifikation vegane Lebensmittel (ISO 23662)	<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.

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

© 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
 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 | 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

Langzeit-Kalibriermaterialien (LKM)



**Eine Marke der DRRR GmbH
und der LUFA Nord-West**

Die Marke STANDARON®

Das DRRR hat mit dem Institut für Lebensmittelqualität (IfL) eine weitreichende Kooperation geschlossen. Schwerpunkt der Kooperation ist die gemeinsame Entwicklung und Vermarktung von Langzeit-Kalibriermaterialien für die Lebensmittelwirtschaft. Die gemeinsam entwickelten Materialien werden unter dem Namen **STANDARON®** vermarktet.

STANDARON® Langzeit-Kalibriermaterialien (LKM) für Rohmilch, Rohrahm und pasteurisierte Milch werden bevorzugt für die Kalibrierung von IR-Geräten genutzt.

Referenzsystem für die Rohmilchanalytik

Durch diese Kooperation entsteht ein Dienstleistungsangebot, welches nicht nur regional sondern nun auch national, sowohl in Norddeutschland als auch in Süddeutschland ein einheitliches Referenzsystem für die Rohmilchanalytik darstellt. Damit bietet es natürlich auch mehr Vorteile und Sicherheit für unsere internationalen Kunden. Die Kooperation hat ihre Kompetenz bereits bei den neu eingeführten STANDARON®-Rohrahm-Materialien beweisen können. Der Qualitätsvorsprung der Materialien u.a. bei Linearität, Präzision und Stabilität hat sich deutlich bestätigt. Neben Standard-Materialien wird ein Fokus der Kooperation darauf gelegt maßgeschneiderte, kundenbezogene Materialien herzustellen, die speziell auf den jeweiligen Produktionsprozess abgestimmt sind.

Die Referenzwerte der STANDARON®-Materialien werden von ausgewählten „Referenzlaboratorien“ bestimmt. Diese Laboratorien erbringen den Nachweis zur Erfüllung der Anforderungen nach DIN EN ISO/IEC 17025:2017

Fragen zur Anwendung

Für Fragen zur Anwendung der Materialien stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung.

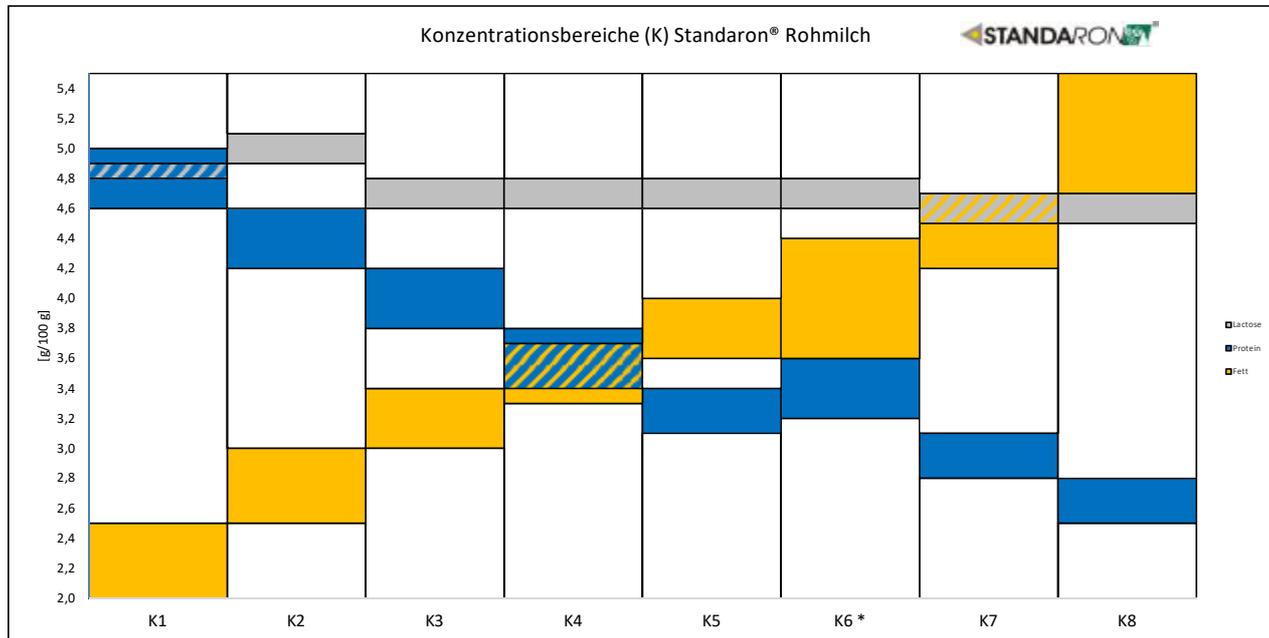
Anwendung der Materialien

Gerne beraten wir Sie dabei, Ihre Kalibration abzusichern.

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 42.

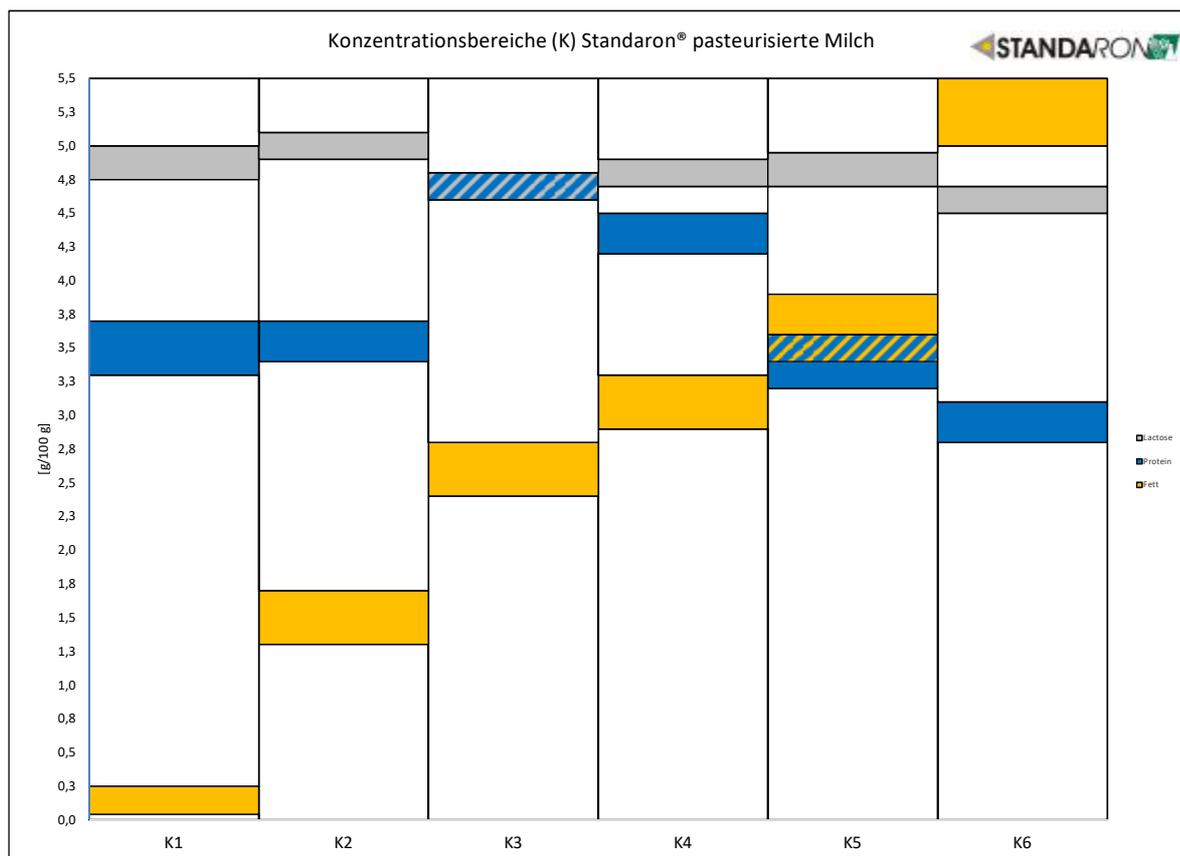
LKM-Typ	Art. Nr.	Fett	Protein	Lactose	Trocken- masse	Gefrier- punkt	Harnstoff	Packungs- größe	Preis
		<i>Röse- Gottlieb</i>	<i>Kjeldahl</i>	<i>enzym.</i>	102 °C	<i>Kryoskopie</i>	<i>enzym.</i>		
		g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	m°C	mg/kg		
LKM RO K1	1141021	2,0 - 2,5 %	4,6 - 5,0 %	4,8 - 4,9 %	Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.			50 ml	20 €
LKM RO K2	1141022	2,5 - 3,0 %	4,2 - 4,6 %	4,9 - 5,1 %					
LKM RO K3	1141023	3,0 - 3,4 %	3,8 - 4,2 %	4,6 - 4,8 %					
LKM RO K4	1141024	3,3 - 3,7 %	3,4 - 3,8 %	4,6 - 4,8 %					
LKM RO K5	1141025	3,6 - 4,0 %	3,1 - 3,4 %	4,6 - 4,8 %					
LKM RO K6 *	1141026	3,6 - 4,4 %	3,2 - 3,6 %	4,6 - 4,8 %					
LKM RO K7	1141027	4,2 - 4,7 %	2,8 - 3,1 %	4,5 - 4,7 %					
LKM RO K8	1141028	4,7 - 5,5 %	2,5 - 2,8 %	4,5 - 4,7 %					

* unmodifizierte Rohmilch, höhere Varianzen möglich



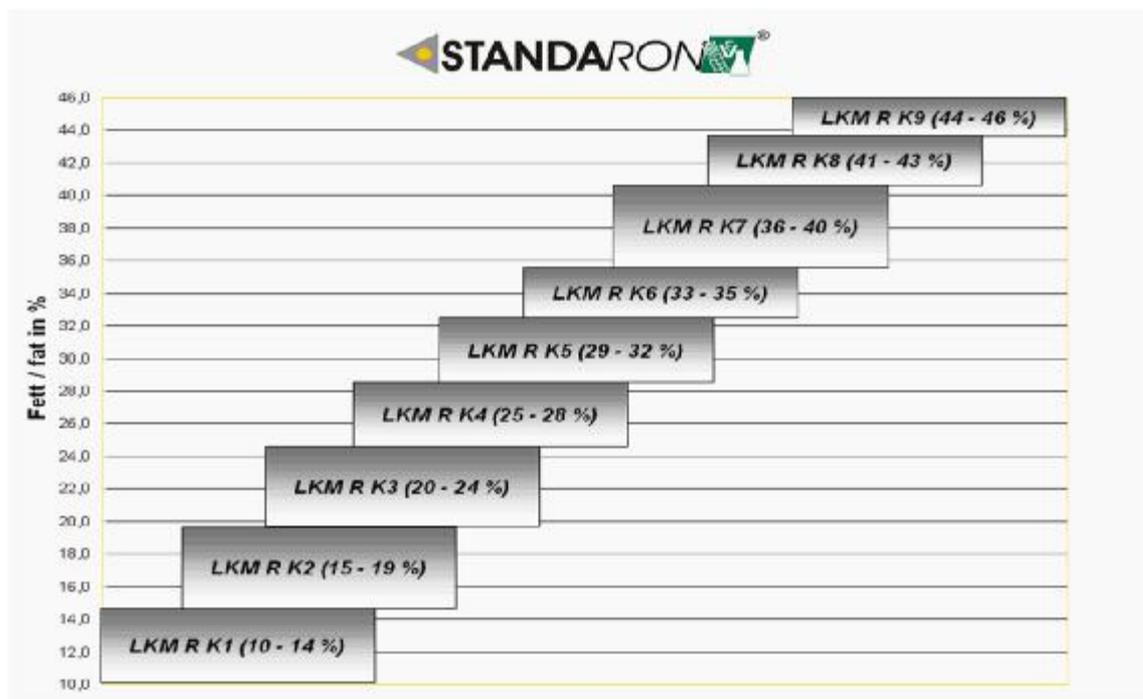
Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 42.

LKM-Typ	Art. Nr.	Fett	Protein	Lactose	Trocken- masse	Gefrier- punkt	Packungs-größe	Preis
		<i>Röse- Gottlieb</i>	<i>Kjeldahl</i>	<i>enzym.</i>	102 °C	<i>Kryoskopie</i>		
		g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	m°C		
LKM PAM K1	1141001	2,0 - 2,5 %	4,6 - 5,0 %	4,8 - 4,9 %	Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.	50 ml	18 €	
LKM PAM K2	1141002	2,5 - 3,0 %	4,2 - 4,6 %	4,9 - 5,1 %				
LKM PAM K3	1141003	3,0 - 3,4 %	3,8 - 4,2 %	4,6 - 4,8 %				
LKM PAM K4	1141004	3,3 - 3,7 %	3,4 - 3,8 %	4,6 - 4,8 %				
LKM PAM K5	1141005	3,6 - 4,0 %	3,1 - 3,4 %	4,6 - 4,8 %				
LKM PAM K6	1141006	3,6 - 4,4 %	3,2 - 3,6 %	4,6 - 4,8 %				



Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 42.

LKM-Typ	Art. Nr.	Fett	Protein	Trocken- masse	Packungs- größe	Preis
		<i>Röse-Gottlieb</i>	<i>Kjeldahl</i>	102 °C		
		g/100g	g/100g	g/100g		
LKM R K1	1141011	10 - 14 %	Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.		50 ml	20 €
LKM R K2	1141012	15 - 19 %				
LKM R K3	1141013	20 - 24 %				
LKM R K4	1141014	25 - 28 %				
LKM R K5	1141015	29 - 32 %				
LKM R K6	1141016	33 - 35 %				24 €
LKM R K7	1141017	36 - 40 %				
LKM R K8	1141018	41 - 43 %				
LKM R K9	1141019	44 - 46 %				



STANDARON® - Übersicht Molke

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 42.

LKM-Typ	Art. Nr.	Fett	Protein	Lactose Monohydrat	Trockenmasse	Asche	Packungsgröße	Preis
		<i>Röse-Gottlieb</i>	<i>Kjeldahl</i>	<i>enzym.</i>	<i>102 °C</i>	<i>500-550 °C</i>		
		g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100 g		
Süßmolke	1141031	Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.					50 ml	22 €
Sauermolke	1141032						50 ml	
Molke-konzentrate	1141033						50 ml	

Ihre Ansprechpartner in der DRRR GmbH, Kempten: Team Referenzmaterialien Dr. Ulrich Leist	+49 (0)8 31/960 878-0
Ihre Ansprechpartner in der LUFA NORD-WEST, Oldenburg Sarah Pietsch	+49 (0)4 41/97 352-152

Referenzmaterialien - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
Milch und Rahm			auf Anfrage: info@drrr.de
1101001	H-Milch	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Gefrierpunkt [m°C], Dichte [g/ml]	
1101004	Ziegenmilch	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Gefrierpunkt [m°C]	
1101007	Kondensmilch	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Asche [g/100g], Phosphor (P) [mg/100g]	
1121064	Milchmischgetränke	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Rohprotein (N x 6,38) [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Saccharose (wasserfrei) [g/100g], Glucose (wasserfrei) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Fructose (wasserfrei) [g/100g], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/100g]	
Milchprodukte (sonstige)			
1111007	Butter	<input type="checkbox"/> fettfreie Trockenmasse [g/100g], Feuchtegehalt [g/100g], Härte [N], Chlorid [mg/100g], Cholesterin [mg/100g], pH-Wert [-], Fett [g/100g]	
1111008	Butter (Fettsäuremuster)	<input type="checkbox"/> Buttersäure [% / Fett], Capronsäure [% / Fett], Caprylsäure [% / Fett], Caprinsäure [% / Fett], Laurinsäure [% / Fett], Myristinsäure [% / Fett], Myristoleinsäure [% / Fett], Myristelaidinsäure [% / Fett], Palmitinsäure [% / Fett], Palmitoleinsäure [% / Fett], Palmitelaidinsäure [% / Fett], Stearinsäure [% / Fett], Oleinsäure [% / Fett], Elaidinsäure [% / Fett], Linolsäure [% / Fett], Linolensäure [% / Fett], gamma Linolensäure [% / Fett], Eicosatriensäure [% / Fett], Eicosatetraensäure [% / Fett], Eicosapentaensäure [% / Fett]	
1111009	Joghurt	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], pH-Wert [-], Gesamtmilchsäure [mg/100g]	
1111010	Pudding - Dessert	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], pH-Wert [-]	
1111011	AMF - wasserfreies Milchfett	<input type="checkbox"/> Wassergehalt [g/100g], Alkalität [mg/kg], Freie Fettsäuren [g/100g], Peroxidzahl [meq.O2/kg], Gesamt-β-Carotin [mg/kg], Buttersäuremethylester [g/100g]	
1121001	Speiseeis (Grundmasse)	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Milchfett [g/100 g], Farbstoff Cochenillerot A [mg/kg], Lactose (Monohydrat) [g/100 g], Vanillin [mg/kg], Vanillinsäure [mg/kg], p-Hydroxybenzaldehyd [mg/kg], p-Hydroxybenzoesäure [mg/kg], Farbstoff Curcumin [pos./neg.], Farbstoff β-Carotin [pos./neg.], Farbstoff Cochenillerot A qual. [pos./neg.], Fremdfett [pos./neg.]	
Käse			
1111001	Schmelzkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Gesamtmilchsäure [mg/100g], pH-Wert [-], Natriumchlorid [g/100g], Nitrat [mg/kg], Citronensäure (Monohydrat) [mg/100g], Phosphor (P) [mg/100g], Asche [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g]	
1111012	Schmelzkäse (Natamycin, Aflatoxin)	<input type="checkbox"/> Natamycin (CAS 7681-93-8) [mg/kg], Aflatoxin M1 [µg/kg]	
1111002	Frischkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Gesamtmilchsäure [mg/100g]	
1111004	Schnittkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Natriumchlorid [g/100g], Nitrat [mg/kg]	
1111005	Hartkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Natriumchlorid [g/100g]	
1111006	Weichkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Natriumchlorid [g/100g], pH-Wert [-]	
Milchpulver			
1121002	Vollmilchpulver	<input type="checkbox"/> Fett [g/100 g], freies Fett [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Rohprotein (N x 6,38) [g/100 g], Lactose (Monohydrat) [g/100 g], Asche [g/100 g], titrierbare Säure [g/100 g], pH-Wert [-]	
1121004	Milchpulver (lactosereduziert)	<input type="checkbox"/> Lactose (Monohydrat) - chromatographisch [g/100 g], Lactose (Monohydrat) - enzymatisch [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g]	
1121005	Milchpulver Nitrat - Nitrit	<input type="checkbox"/> Nitrat [mg/kg], Nitrit [mg/kg]	
1121007	Molkepulver	<input type="checkbox"/> Fett [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Protein [g/100 g], Asche [g/100 g], Lactose (Monohydrat) [g/100 g], titrierbare Säure [g/100 g], pH-Wert [-]	
1151004	Mineralöl in Käse und Milchpulver	<input type="checkbox"/> MOSH C10-C16 [mg/kg], MOSH C16-C20 [mg/kg], MOSH C20-C25 [mg/kg], MOSH C25-C35 [mg/kg], MOSH C35-C40 [mg/kg], MOSH C40-C50 [mg/kg], MOAH C10-C16 [mg/kg], MOAH C16-C25 [mg/kg], MOAH C25-C35 [mg/kg], MOAH C35-C50 [mg/kg], MOSH C10-C50 [mg/kg], MOAH C10-C50 [mg/kg]	

[*] = Im Einzelfall kann es vorkommen, dass aufgeführten Parametern kein Referenzwert zugewiesen werden kann

Referenzmaterialien - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
Eiprodukte			auf Anfrage: info@drrr.de
1121028	Eiprodukte	<input type="checkbox"/> Gesamtlipide [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], pH-Wert [-], Cholesterin [mg/100 g], α -Linolensäuremethylester [g/100 g Gesamtfettsäuremethylester], Eicosapentaensäuremethylester [g/100 g Gesamtfettsäuremethylester], Docosahexaensäuremethylester [g/100 g Gesamtfettsäuremethylester], Natriumchlorid [g/100 g]	
1121029	Eiernudeln	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Asche [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Cholesterin [mg/100 g], Gesamtsterine [mg/100 g], Eiweißgehalt [g/100 g], Ballaststoffe [g/100 g]	
1121030	Mayonnaise	<input type="checkbox"/> Gesamtsäure (pH 8,1) berechnet als Essigsäure [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Gesamtfett [g/100 g], Cholesterin [mg/100 g], Eigelbgehalt [g/100 g], Sorbinsäure [g/kg], Benzoesäure [g/kg], Natriumchlorid [g/100 g], pH-Wert [-]	
1121088	Eipulver	<input type="checkbox"/> Gesamtlipide [g/100 g], Asche [g/100 g], pH-Wert [-], Trockenmasse [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], L-Milchsäure [mg/kg], D-3-Hydroxybuttersäure [mg/kg]	
1121154	PFAS in Flüssigei	<input type="checkbox"/> Gesamt-Perfluorooctansulfonsäure (CAS 1763-23-1) [μ g/kg], Gesamt-Perfluorooctansäure (CAS 335-67-1) [μ g/kg], Gesamt-Perfluornonansäure (CAS 375-95-1) [μ g/kg], Gesamt-Perfluorhexansulfonsäure (CAS 355-46-4) [μ g/kg], Gesamt-Perfluorhexansäure (CAS 307-24-4) [μ g/kg], Gesamt-Perfluordecansäure (CAS 335-76-2) [μ g/kg], Gesamt-Perfluorundecansäure (CAS 2058-94-8) [μ g/kg], Gesamt-Perfluordodecansäure (CAS 307-55-1) [μ g/kg], Gesamt-Perfluortridecansäure (CAS 72629-94-8) [μ g/kg], Gesamt-Perfluortetradecansäure (CAS 376-06-7) [μ g/kg], Gesamt-Perfluorbutansulfonsäure (CAS 375-73-5) [μ g/kg], Gesamt-Perfluordecansulfonsäure (CAS 335-77-3) [μ g/kg], Gesamt-Perfluorooctansulfonamid (CAS 754-91-6) [μ g/kg]	
Obst & Gemüse-Produkte			
1121009	Zuckermischung (Fruchtzubereitung)	<input type="checkbox"/> Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Glucose (wasserfrei) [g/100 g], Fructose (wasserfrei) [g/100 g], Maltose (wasserfrei) [g/100 g], Stärke [g/100 g], Aspartam [ppm], Acesulfam K [ppm], Sorbat (als Anion) [ppm], Saccharin als freies Imid [ppm], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/100 g]	
1121010	Fruchtzubereitung	<input type="checkbox"/> Brixwert [°Brix], pH-Wert [-], Gesamtsäure (pH 8,1) berechnet als Citronensäure (wasserfrei) [g/kg], L-Äpfelsäure [g/kg], Asche [g/kg], Phosphor (P) [g/kg], Kalium (K) [mg/100 g]	
1121013	trockenes Kartoffelerzeugnis	<input type="checkbox"/> Feuchtegehalt [g/100 g], Gesamtfett [g/100 g], gesättigte Fettsäuren [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Asche [g/100 g], Kohlenhydrate [g/100 g], Stärke [g/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Ballaststoffe [g/100 g], Natrium (Na) [g/100 g]	
1121014	Tomatenketchup	<input type="checkbox"/> pH-Wert [-], Gesamtsäure (pH 8,1) berechnet als Essigsäure [g/100 g], Citronensäure (wasserfrei) [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Glucose (wasserfrei) [g/100 g], Fructose (wasserfrei) [g/100 g], lösliche Trockensubstanz [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Sorbinsäure [g/kg], Benzoesäure [g/kg], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/100 g]	
Vegane und vegetarische Ersatzprodukte			
1121092	Pflanzendrink (Milchalternative)	<input type="checkbox"/> Fett [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Rohprotein (N x 6,38) [g/100 g], Gefrierpunkt [m°C], Dichte [g/ml]	
1121069	vegetarischer Wurstersatz	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Asche [g/100 g], Ballaststoffe [g/100 g], pH-Wert [-]	
Fleischprodukte			
1121031	Brühwurst 1	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Asche [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Hydroxyprolin [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Natriumnitrat [mg/kg], Natriumnitrit [mg/kg], Diphosphorpentoxid (P2O5) [g/100 g], Calcium (Ca) [mg/kg], aw-Wert [-], Stärke [g/100 g]	
1121032	Brühwurst 2	<input type="checkbox"/> Nichtproteinstickstoff (NPN) x 6,25 [g/100 g], Kollagenabbbauprodukte [g/100 g], L-Glutaminsäure [mg/kg], Citronensäure (wasserfrei) [mg/kg], Natriumacetat [mg/kg], L-Lactat [mg/kg], Natriumnitrat [mg/kg], Natriumnitrit [mg/kg], Gesamtascorbinsäure (Vitamin C) [mg/100 g], pH-Wert [-]	
1121033	Rohwurst 1	<input type="checkbox"/> aw-Wert [-], pH-Wert [-], D-Milchsäure [mg/kg], L-Milchsäure [mg/kg], Natrium (Na) [mg/100 g], Natriumnitrat [mg/kg], Natriumnitrit [mg/kg], Sorbinsäure [mg/kg], gesättigte Fettsäuren [g/100 g Fett (fat)], einfach ungesättigte Fettsäuren [g/100 g Fett (fat)], Gesamtfett [g/100 g]	
1121060	Rohwurst 2	<input type="checkbox"/> Natrium (Na) [mg/100 g], Gesamtfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Asche [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Hydroxyprolin [g/100 g], Diphosphorpentoxid (P2O5) [g/100 g], Stärke [g/100 g], aufgeschlossenes Milcheiweiß [g/100 g]	
1121142	Kochwurst	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Asche [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], pH-Wert [-], aw-Wert [-], Hydroxyprolin [g/100 g], Natriumnitrat [mg/kg], Natriumnitrit [mg/kg], Stärke [g/100 g], Diphosphorpentoxid (P2O5) [g/100 g], L-Glutaminsäure [mg/kg]	
Fisch & Meeresfrüchte			
1121034	Fischpaste 1	<input type="checkbox"/> Feuchtegehalt [g/ 100 g], Gesamtfett [g/ 100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/ 100 g], Asche [g/ 100 g], Natriumchlorid [g/ 100 g], Arsen (As) [μ g/ 100 g], Iod (I) [μ g/ 100 g]	
1121035	Fischpaste 2	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/ 100 g], Sorbinsäure [mg/ 100 g], Benzoesäure [mg/ 100 g], Saccharin als freies Imid [mg/ 100 g], Cyclamat [mg/ 100 g], Citronensäure (wasserfrei) [mg/ 100 g]	
1121148	PFAS in Fisch	<input type="checkbox"/> Gesamt-Perfluorooctansulfonsäure (CAS 1763-23-1) [μ g/kg], Gesamt-Perfluorooctansäure (CAS 335-67-1) [μ g/kg], Gesamt-Perfluornonansäure (CAS 375-95-1) [μ g/kg], Gesamt-Perfluorhexansulfonsäure (CAS 355-46-4) [μ g/kg]	

[*] = Im Einzelfall kann es vorkommen, dass aufgeführten Parametern kein Referenzwert zugewiesen werden kann

Referenzmaterialien - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
Alkoholfreie Getränke			auf Anfrage: info@drrr.de
1121015	Kaffee	<input type="checkbox"/> Wassergehalt [g/100 g], Asche [g/100 g], pH-Wert [-], Säuregrad bei pH 6,00 [mmol/kg], Säuregrad bei pH 7,00 [mmol/kg], Säuregrad bei pH 8,00 [mmol/kg], wasserlöslicher Extrakt [g/100 g], Coffein [g/100 g], Acrylamid (CAS 79-06-1) [µg/kg], Chlorogensäure [g/100 g]	
1121016	Tee	<input type="checkbox"/> Trockenmasse [g/100 g], Asche [g/100 g Trockenmasse], wasserlösliche Asche [g/100 g Trockenmasse], wasserlöslicher Extrakt [g/100 g Trockenmasse], Coffein [g/100 g Trockenmasse], Theobromin [mg/100 g Trockenmasse], Theophyllin [mg/100 g Trockenmasse], säureunlösliche Asche [g/100 g Trockenmasse]	
1121017	Energiedrink	<input type="checkbox"/> pH-Wert [-], Taurin [mg/l], Coffein [mg/l], Inosit [mg/l], Glucuronolacton [mg/l], Saccharose (wasserfrei) [g/l], Glucose (wasserfrei) [g/l], Fructose (wasserfrei) [g/l], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/l], Gesamtsäure (pH 8,1) berechnet als Weinsäure [g/l], relative Dichte (20 °C/20 °C) [-], Absorption von Licht bei einer Wellenlänge von 400 nm [-], Absorption von Licht bei einer Wellenlänge von 460 nm [-], Absorption von Licht bei einer Wellenlänge von 520 nm [-], Absorption von Licht bei einer Wellenlänge von 630 nm [-], CO ₂ -Gehalt [g/l], gelöster Sauerstoff [ppm]	
1121018	Vitaminlösung	<input type="checkbox"/> Thiamin (Vitamin B1) als Thiaminchlorid [mg/100 ml], Riboflavin (Vitamin B2) als Gesamt-Vitamin B2 [mg/100 ml], Niacin (Vitamin B3) [mg/100 ml], Pantothenensäure (Vitamin B5) [mg/100 ml], Pyridoxin (Vitamin B6) [mg/100 ml], Folsäure (Vitamin B11) [µg/100 ml], Cyanocobalamin (Vitamin B12) [µg/100 ml], L-Ascorbinsäure [mg/100 ml], α-Tocopherol (Vitamin E) [mg/100 ml], Riboflavin [mg/100 ml], Flavinmononukleotid [mg/100 ml]	
1121021	Karottensaft	<input type="checkbox"/> relative Dichte (20 °C/20 °C) [-], pH-Wert [-], Gesamtsäure (pH 8,1) berechnet als Weinsäure [g/l], Saccharose (wasserfrei) [g/l], Fructose (wasserfrei) [g/l], Glucose (wasserfrei) [g/l], Nitrat [mg/l], Gesamt-β-Carotin [mg/100 g], α-Carotin [mg/100 g], Gesamtcarotin [mg/100 g], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/l]	
1121058	Fruchtsaftkonzentrat 1	<input type="checkbox"/> Brixwert [°Brix], pH-Wert [-], titrierbare Säure (pH 8,1) [mmol H+/kg], Citronensäure (wasserfrei) [g/kg], Gesamt-D-Isocitronensäure [mg/kg], L-Äpfelsäure [g/kg], L-Ascorbinsäure [mg/100 g], Gesamtmilchsäure [g/kg], Verhältnis Citronensäure - Gesamt-D-Isocitronensäure [-], Hesperidin [mg/kg]	
1121059	Fruchtsaftkonzentrat 2	<input type="checkbox"/> Brixwert [°brix], titrierbare Säure (pH 8,1) [mmol H+/kg], Glucose (wasserfrei) [g/kg], Fructose (wasserfrei) [g/kg], Saccharose (wasserfrei) [g/kg], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/kg], zuckerfreier Extrakt [g/kg], Verhältnis Glucose - Fructose [-], %-Anteil von Saccharose im Zucker [%]	
1121062	Fruchtsaftkonzentrat 3	<input type="checkbox"/> Brixwert [°brix], pH-Wert [-], titrierbare Säure (pH 8,1) [mmol H+/kg], Asche [g/kg], Kalium (K) [mg/kg], Calcium (Ca) [mg/kg], Magnesium (Mg) [mg/kg], Phosphor (P) [mg/kg], Natrium (Na) [mg/kg], Nitrat [mg/kg], Kupfer (Cu) [mg/kg], Eisen (Fe) [mg/kg]	
1121053	Traubensaft	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid (SO ₂) [mg/l]	
1121054	Johannisbeersaft	<input type="checkbox"/> Blei (Pb) [mg/kg], Cadmium (Cd) [mg/kg], Arsen (As) [mg/kg], Kupfer (Cu) [mg/kg], Zink (Zn) [mg/kg], Eisen (Fe) [mg/kg], Zinn (Sn) [mg/kg], Quecksilber (Hg) [mg/kg], Aluminium (Al) [mg/kg], Nickel (Ni) [mg/kg]	
1121055	Tomatensaft	<input type="checkbox"/> Gesamt-Ergosterol [mg/l]	
Alkoholische Getränke			
1121026	Bier	<input type="checkbox"/> scheinbarer Extrakt [g/100 g], wirklicher Extrakt [g/100 g], Alkoholgehalt in Gewichtsprozent [g/100 g], Alkoholgehalt in Volumenprozent [ml/100 ml], Stammwürze [g/100 g], relative Dichte (20 °C/20 °C) [-], Bittereinheiten [IBU], pH-Wert [-]	
Cerealien, Getreideprodukte			
1121037	Backwaren	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Asche [g/100 g], Milchfett [g/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Stärke [g/100 g]	
1121061	Backwaren	<input type="checkbox"/> Propionsäure [mg/kg]	
1121038	Mehl	<input type="checkbox"/> Feuchtegehalt [g/100 g], Rohprotein (N x 5,7) [g/100 g], Asche [g/100 g], Stärke [g/100 g], Feuchtgluten [g/100 g], Fallzahl [s], titrierbare Säure [g/100 g]	
1121040	Butterkeks	<input type="checkbox"/> Asche [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Gesamtfett [g/100 g], Halbmikro-Buttersäurezahl [-], freie Buttersäure [g/100 g Fett], Buttersäuremethylester [g/100 g Fett], Milchfett [g/100 g], Stärke [g/100 g], Cholesterin [mg/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Ballaststoffe [g/100 g]	
1151016	Mineralöl in fettarmen und stärkereichen Lebensmitteln	<input type="checkbox"/> MOSH C10-C16 [mg/kg], MOSH C16-C20 [mg/kg], MOSH C20-C25 [mg/kg], MOSH C25-C35 [mg/kg], MOSH C35-C40 [mg/kg], MOSH C40-C50 [mg/kg], MOAH C10-C16 [mg/kg], MOAH C16-C25 [mg/kg], MOAH C25-C35 [mg/kg], MOAH C35-C50 [mg/kg], MOSH C10-C50 [mg/kg], MOAH C10-C50 [mg/kg]	
Kindernahrung			
1101010	Milchpulver IMF Teil 1	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100g], Asche [g/100g], Feuchtegehalt [g/100g], Retinol (Vitamin A) als all-E-Retinol [µg/100g], Gesamtascorbinsäure (Vitamin C) [mg/100g]	
1101011	Milchpulver IMF Teil 2	<input type="checkbox"/> Natrium (Na) [mg/100g], Kalium (K) [mg/100g], Calcium (Ca) [mg/100g], Magnesium (Mg) [mg/100g], Phosphor (P) [mg/100g], Eisen (Fe) [mg/100g], Kupfer (Cu) [µg/100g], Zink (Zn) [mg/100g], Mangan (Mn) [µg/100g]	
1121153	PFAS in Beikost	<input type="checkbox"/> Gesamt-Perfluorooctansulfonsäure (CAS 1763-23-1) [ng/kg], Gesamt-Perfluorooctansäure (CAS 335-67-1) [ng/kg], Gesamt-Perfluorononansäure (CAS 375-95-1) [ng/kg], Gesamt-Perfluorhexansulfonsäure (CAS 355-46-4) [ng/kg]	

[*] = Im Einzelfall kann es vorkommen, dass aufgeführten Parametern kein Referenzwert zugewiesen werden kann

Referenzmaterialien - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
Deklaration Nährwerte			auf Anfrage: info@drrr.de
1121044	Deklaration Nährwerte mit 2 unterschiedlichen Lebensmitteln	<input type="checkbox"/> Brennwert (Energie) [kJ/100 g], Eiweiß [g/100 g], Kohlenhydrate [g/100 g], Zucker [g/100 g], Fett [g/100 g], gesättigte Fettsäuren [g/100 g], Ballaststoffe [g/100 g], Salz [g/100 g]	
Futtermittel			
1121112	Inhaltsstoffe Futtermittel (Runde 1)	<input type="checkbox"/> Feuchtigkeitsgehalt [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Rohöl [g/100 g], Rohasche [g/100 g], Rohfaser [g/100 g], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/100 g], Lactose (Monohydrat) [g/100 g], Stärke [g/100 g], in Salzsäure unlösliche Asche [g/100 g], Calciumcarbonat [g/100 g]	
Honig und Bienenwachs			
1121047	Honig 1	<input type="checkbox"/> Diastasezahl nach Schade [-], Prolin [mg/kg], Hydroxymethylfurfural (CAS 67-47-0) [mg/kg], elektrische Leitfähigkeit [mS/cm], Wassergehalt [g/100 g], Glycerin [mg/kg], Ethanol (CAS 64-17-5) [mg/kg], pH-Wert [-]	
1121067	Honig 2	<input type="checkbox"/> Glucose (wasserfrei) [g/100 g], Fructose (wasserfrei) [g/100 g], Maltose (wasserfrei) [g/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Turanose (wasserfrei) [g/100 g], Saccharase-Aktivität nach Siegenthaler [U/kg], Saccharase-Aktivität nach Hadorn [-], freie Säure [mmol/kg], Asche [g/100 g]	
1121076	Pyrrrolizidin-Alkaloide in Honig	<input type="checkbox"/> Screening auf mind. 9 verschiedene Pyrrrolizidinalkaloide, z.B. Monocrotalin, Heliotrin, Retrorsin	
Kakao und Schokolade			
1121048	Schokolade	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Milchfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Wassergehalt [g/100 g], Lactose (Monohydrat) [g/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Theobromin [mg/100 g], Coffein [mg/100 g], Trockenmasse [mg/100 g]	
1151053	Mineralöl in Kakaobutter und Schokolade	<input type="checkbox"/> MOSH C10-C16 [mg/kg], MOSH C16-C20 [mg/kg], MOSH C20-C25 [mg/kg], MOSH C25-C35 [mg/kg], MOSH C35-C40 [mg/kg], MOSH C40-C50 [mg/kg], MOAH C10-C16 [mg/kg], MOAH C16-C25 [mg/kg], MOAH C25-C35 [mg/kg], MOAH C35-C50 [mg/kg], MOSH C10-C50 [mg/kg], MOAH C10-C50 [mg/kg]	
Fette, Öle und Ölsaaten			
1121068	Speisefett	<input type="checkbox"/> Jodzahl [g Jod / 100 g Fett], Säurezahl [mg KOH/g Fett], Peroxidzahl [mEq aktiver Sauerstoff/kg], Verseifungszahl [mg KOH/g Fett], α -Tocopherol [mg/100 g], Freie Fettsäuren [mg/100 g], Anisidinzahl [AV], Brechungsindex [nD], Wassergehalt [g/100 g]	
1121089	PAKs in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	<input type="checkbox"/> Benzo[a]pyren (CAS 50-32-8) [μ g/kg], Benzo[a]anthracen (CAS 56-55-3) [μ g/kg], Chrysen (CAS 218-01-9) [μ g/kg], Benzo[b]fluoranthen (CAS 205-99-2) [μ g/kg], Summe PAK [μ g/kg]	
1151017	Mineralöl in Speisefetten	<input type="checkbox"/> MOSH C10-C16 [mg/kg], MOSH C16-C20 [mg/kg], MOSH C20-C25 [mg/kg], MOSH C25-C35 [mg/kg], MOSH C35-C40 [mg/kg], MOSH C40-C50 [mg/kg], MOAH C10-C16 [mg/kg], MOAH C16-C25 [mg/kg], MOAH C25-C35 [mg/kg], MOAH C35-C50 [mg/kg], MOSH C10-C50 [mg/kg], MOAH C10-C50 [mg/kg]	
1151017	Mineralöl in Speiseölen	<input type="checkbox"/> MOSH C10-C16 [mg/kg], MOSH C16-C20 [mg/kg], MOSH C20-C25 [mg/kg], MOSH C25-C35 [mg/kg], MOSH C35-C40 [mg/kg], MOSH C40-C50 [mg/kg], MOAH C10-C16 [mg/kg], MOAH C16-C25 [mg/kg], MOAH C25-C35 [mg/kg], MOAH C35-C50 [mg/kg], MOSH C10-C50 [mg/kg], MOAH C10-C50 [mg/kg]	

[*] = Im Einzelfall kann es vorkommen, dass aufgeführten Parametern kein Referenzwert zugewiesen werden kann

Referenzmaterialien - organoleptisch



Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
Alkoholfreie Getränke			auf Anfrage: info@drrr.de
3321001	Trinkwasser (TON, TFN) (Mindestteilnehmerzahl 3 Personen!)	<input type="checkbox"/> Geruchsschwellenwert (TON), Geschmacksschwellenwert (TFN)	
3321002	Trinkwasser (TON, TFN) (Mindestteilnehmerzahl 3 Personen!)	<input type="checkbox"/> Geruchsschwellenwert (TON), Geschmacksschwellenwert (TFN)	

[*] = Im Einzelfall kann es vorkommen, dass aufgeführten Parametern kein Referenzwert zugewiesen werden kann

Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	Risikogruppe	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
Milch und Rahm				auf Anfrage: info@drrr.de
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]		
Milchprodukte (sonstige)				
2201101	Charakteristische Mikroorganismen Joghurt	<input type="checkbox"/> Lactobacillus bulgaricus [KbE/g], Streptococcus thermophilus [KbE/g]	Risikogruppe 1	
Käse				
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	
Speiseeis				
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 10² bis 10⁵ KbE/g oder KbE/ml und können vor Bestellung genau erfragt werden.

Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	Risikogruppe	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
Milchpulver				auf Anfrage: info@drrr.de
2201014	Coliforme Bakterien Milchpulver	<input type="checkbox"/> Coliforme [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201015	Schimmelpilze Milchpulver	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201016	Hefen Milchpulver	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201017	E.coli Milchpulver	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201018	Enterobacteriaceae Milchpulver	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201019	Enterokokken Milchpulver	<input type="checkbox"/> Enterokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201020	Milchsäurebakterien Milchpulver	<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien (microaerophil) [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g], Milchsäurebakterien (aerob) [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201021	Shigella spp. Milchpulver	<input type="checkbox"/> Shigella spp. (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201022	Clostridien Milchpulver	<input type="checkbox"/> Sulfit-reduzierende Clostridien (vegetativ) [KbE/g], anaerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g], anaerobe, mesophile, Sulfit-reduzierende Sporen [KbE/g], C.perfringens [KbE/g]	Risikogruppe 2	
2201083	Clostridien Milchpulver qualitativ	<input type="checkbox"/> Clostridia spp. (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201023	B.cereus Milchpulver	<input type="checkbox"/> B.cereus [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 2	
2201024	Cronobacter spp. Milchpulver	<input type="checkbox"/> Cronobacter spp. (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201025	Salmonella spp. Milchpulver	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201026	Koagulase-positive Staphylokokken Milchpulver	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 2	
2201078	Koagulase-positive Staphylokokken Milchpulver qualitativ	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201028	Listerien Milchpulver qualitativ	<input type="checkbox"/> L.monocytogenes qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201027	Listerien Milchpulver quantitativ	<input type="checkbox"/> L.monocytogenes qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201062	Thermophile Bakterien (55 °C) Milchpulver	<input type="checkbox"/> Thermophile aerobe Gesamtkeimzahl (55°C, vegetativ) [KbE/g], Thermoresistente Sporen aerober, thermophiler Bakterien [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201080	anaerobe, mesophile Sporen Milchpulver	<input type="checkbox"/> anaerobe, mesophile Sporen [KbE/g], anaerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 2	
2201082	Pseudomonas spp. Milchpulver qualitativ	<input type="checkbox"/> Pseudomonas spp. 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
Fleischprodukte				auf Anfrage: info@drrr.de
2201038	E.coli Hackfleisch	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201039	Enterobacteriaceae Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201040	Milchsäurebakterien Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien (aerob) [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201041	Koagulase-positive Staphylokokken Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 2	
2201042	Pseudomonas spp. Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Pseudomonas spp. [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 2	
2201043	Salmonella spp. Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201044	Listerien Hackfleisch quantitativ	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 2	
2201045	Listerien Hackfleisch qualitativ	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201046	Nachweis Campylobacter spp. Geflügel	<input type="checkbox"/> Campylobacter spp. (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201107	Zählung Campylobacter spp. Geflügel	<input type="checkbox"/> Campylobacter spp. quantitativ [KbE/g]	Risikogruppe 2	
2201081	Coliforme Bakterien Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Coliforme [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201084	Clostridien Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Sulfid-reduzierende Clostridien (vegetativ) [KbE/g], anaerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g], anaerobe, mesophile, Sulfid-reduzierende Sporen [KbE/g], C.perfringens [KbE/g]	Risikogruppe 2	
1121056	Rind, Schwein, Pferd	<input type="checkbox"/> Nachweis der Tierart, Relativer Anteil Rind [%], Relativer Anteil Schwein [%], Relativer Anteil Pferd [%]		
1121057	Schweine und Rinder DNA in Gelatine	<input type="checkbox"/> Identifikation der Tierart Schwein, Identifikation der Tierart Rind (pos./neg.)		
1121096	Schweine DNA in Süßwaren	<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
Eiprodukte				auf Anfrage: info@drrr.de
2201037	Enterobacteriaceae Eiprodukte	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201056	Salmonella spp. Eiprodukte	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201057	E.coli Eiprodukte	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
Fisch und Meeresfrüchte				
2201047	Yersinia enterocolitica in Meeresfrüchte	<input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201048	Pathogene Vibrio spp. Meeresfrüchte	<input type="checkbox"/> Vibrio parahaemolyticus (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201060	Salmonella spp. Meeresfrüchte	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
Kindernahrung				
2201093	Enterobacteriaceae Babynahrung (Pulver) qualitativ	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae (pos./neg.)	Risikogruppe 1	
Lebensmittel (sonstige)				
2201050	Salmonella spp. Gewürzpulver	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201052	Listerien Fertiggerichte	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201059	Salmonella spp. Kräuter	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
Futtermittel				
2201053	Clostridien Futtermittel	<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]	Risikogruppe 2	
2201054	Salmonella spp. in Futtermittel	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201109	Listeria spp. in Futtermittel	<input type="checkbox"/> Listeria spp qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
Honig und Bienenwachs				
1121078	GVO in Honig	<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
Obst & Gemüse-Produkte				auf Anfrage: info@drrr.de
2201029	Schimmelpilze Fruchtzubereitung quantitativ	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201030	Schimmelpilze Fruchtzubereitung qualitativ	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 1	
2201031	Hefen Fruchtzubereitung quantitativ	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201032	Hefen Fruchtzubereitung qualitativ	<input type="checkbox"/> Hefen qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 1	
2201033	Listerien Gemüse quantitativ	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 2	
2201034	Listerien Gemüse qualitativ	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2201067	Osmophile Hefen Zuckerlösung	<input type="checkbox"/> osmophile Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201068	Osmophile Schimmelpilze Zuckerlösung	<input type="checkbox"/> osmophile Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201102	Hefen Datteln	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201103	Schimmelpilze Datteln	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
Alkoholfreie Getränke				
2201035	E.coli Fruchtsaft	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201058	Alicyclobacillus spp. Fruchtsaftkonzentrat & Grundstoffen	<input type="checkbox"/> Alicyclobacillus spp. (pos./neg.)	Risikogruppe 1	
2201069	Hefen Fruchtsaftkonzentrat	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201070	Schimmelpilze Fruchtsaftkonzentrat	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201071	Milchsäurebakterien Fruchtsaft	<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien (aerob) [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201072	Essigsäurebakterien Fruchtsaftkonzentrat	<input type="checkbox"/> Essigsäurebakterien [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g]	Risikogruppe 1	
2201090	Getränkeverderber in Fruchtsaftkonzentrat & Grundstoffen	<input type="checkbox"/> Getränkeverderber quantitativ [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g], Getränkeverderber qualitativ	Risikogruppe 1	

[*] = Teilweise pro Parameter mehrere Methoden verwendet. Die Keimgehalte variieren je nach Material von 10² bis 10⁵ 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
Mineral- und Tafelwasser				auf Anfrage: info@drrr.de
2221011	Aerobe Gesamtkeimzahl Mineral- und Tafelwasser	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl 37°C [KbE/ml], aerobe Gesamtkeimzahl 20°C [KbE/ml]	Risikogruppe 1	
2221012	Streptokokken (fäkal) Mineral- und Tafelwasser	<input type="checkbox"/> Streptokokken (fäkal) qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2221013	E.coli Mineral- und Tafelwasser	<input type="checkbox"/> E.coli qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 1	
2221022	Coliforme Bakterien Mineral- und Tafelwasser	<input type="checkbox"/> Coliforme qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 1	
2221014	Pseudomonas aeruginosa Mineral- und Tafelwasser	<input type="checkbox"/> Ps.aeruginosa qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
2221015	Sulfit-reduzierende, sporenbildende Anaerobier Mineralwasser	<input type="checkbox"/> Sulfit-reduzierende, sporenbildende Anaerobier qualitativ (pos./neg.)	Risikogruppe 2	
Kakao und Schokolade				
2201049	Salmonella spp. Schokolade	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (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.

Bestellformular Referenzmaterialien



Anzahl

Materialtyp / Artikel Nr.

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

+49(0)831/960 878-0

info@DRRR.de

© DRRR Stand: 30.10.2024
(Änderungen vorbehalten)

Für Referenzmaterialien 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.**

Bitte beachten Sie, dass der Mindestbestellwert 50,00 € beträgt

- Es wird ein Angebot mit den Gesamtkosten benötigt
- Eine zusätzliche Bestellung über den Einkauf folgt

Bestellung per E-Mail: info@DRRR.de

Hiermit bestätigen wir verbindlich die Bestellung der eingetragenen Referenzmaterialien

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 | info@DRRR.de

Einfach genial, Ihre Ringversuche online mit ODIN (Online Daten Informations Netzwerk)

- schnelle und einfache Onlineregistrierung / Onlineanmeldung in unserem Onlinekatalog
- direkte Verwaltung und Buchung der Ringversuche
- Übersicht über Ihre registrierten Ringversuche
- schnelle und sichere Abgabe der Ergebnisse über ODIN
- Zugriff auf Zertifikat und Bericht für den einzelnen Kunden dauerhaft möglich
- Möglichkeit der Ringversuchsübersicht über alle Standorte Ihres Unternehmens
- Kostenersparnis durch die Buchung und Ergebnisabgabe der Ringversuche über ODIN

Mit Sicherheit bezahlen mit IRIS (Internet Rechnungs Informations Netzwerk)

- einfache und sichere Bezahlung über Kreditkarte
- Übersicht auf alle noch zu bezahlenden und bereits bezahlten Rechnungen
- schneller und sicherer Onlinezugang

Sie können Ihre Rechnung aber auch per Banküberweisung oder Bankscheck bezahlen.



Ringversuche online buchen

➤ Ringversuchskatalog



Ergebnisse online eintragen

➤ Gebuchte Ringversuche



Berichte und Zertifikate online
einsehen

➤ Gebuchte Ringversuche

- rechtzeitige Planung und Organisation der einzelnen Ringversuche

- spätestens 2 Wochen vor Probenversand erhalten Sie die Ankündigung der Versand- und Abgabetermine

- Entsprechend unseren Anforderungen erhalten Sie für den jeweiligen Ringversuch geeignetes Probenmaterial.

Detaillierte Regelungen hierzu finden Sie außerdem in unserem statistischen Protokoll. Wir behalten uns vor, den Probenbezug und die ggf. benötigte Untersuchung von einem externen Unterauftragnehmer durchführen zu lassen.

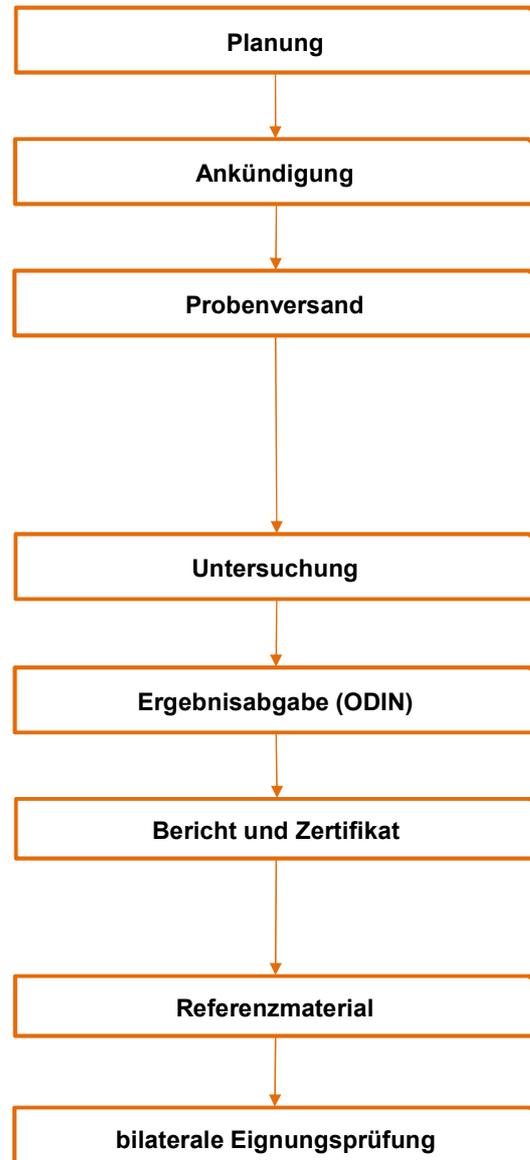
- nach Erhalt der Proben haben Sie ca. 4 Wochen Zeit für Ihre Untersuchungen

- Abgabe der Ergebnisse über Internet durch Eintragen Ihrer Werte in eine Excel-Tabelle oder online über ODIN

- innerhalb 3 Wochen nach Ergebnisabgabe erhalten Sie den Auswertebereich (wahlweise über ODIN, per Post oder per E-Mail als pdf-Datei) inkl. Teilnehmerzertifikat mit Laborleistungsbewertung

- Bereitstellung von Referenzmaterialien nach durchgeführtem Ringversuch

- Möglichkeit zur Durchführung einer bilateralen Eignungsprüfung (bPT)



Warum an Ringversuchen teilnehmen?

- eine Teilnahme an Ringversuchen ist durch internationale Normen oder staatlichen Einrichtungen, Organisationen und Verbraucher vorgeschrieben
- Teilnehmer können ihre eigene Leistung und Qualität vergleichen, sichern und verbessern
- Laboratorien erkennen, wie gut sie mit der angewandten Methode im Vergleich zu anderen Laboratorien abgeschlossen haben
- Kostenersparnis durch die Ringversuche
- keine zweifelhafte Laborleistung gegenüber Kunden, Behörden und Zertifizierungsstellen
- Einsparung von Arbeitszeit im Labor
- Kostenersparnis der Laborentwicklung und -wartung
- Einsparung von Produktionskosten durch die Vermeidung von Abfällen von Rohstoffen

Ihr Vorteil durch DRRR-Ringversuche:

- objektiver und unabhängiger Vergleich Ihrer Qualität und Leistungsfähigkeit in der Routineanalytik durch die Untersuchung mehrerer Laboratorien an den gleichen Prüfgegenständen
- Kostenvorteil, da das DRRR mehrere Proben und Parameter in einem Ringversuch abfragt
- externe Darstellung Ihrer Laborleistung mit den Ergebnissen aus einem Ringversuch
- Aufbau eines externen Qualitätssicherungssystems, welches höchste Sicherheit in Verbindung mit unserem statistischen Werkzeugpaket (enthält statistische Regelkarten, Excel-Auswertefiles und Referenzmaterialien) bietet
- detailliertere Planung und Organisation der Ringversuche und leichtere, schnellere und bessere Kommunikation mit Hilfe von ODIN



Bildquelle:
iStock.com/3dts

Wir arbeiten gemäß:

- ISO Guide 31 / 35
- DIN EN ISO 17034
- DIN EN ISO/IEC 17020 / 17025 / 17043
- ISO 13528

Homogenes und stabiles Probenmaterial

Laborbewertung:

durch Berechnung folgender Kenngrößen:

- z-score
- z'-score
- CRD-Wert

Berechnung von Präzisionsdaten
nach ISO 5725-2 bei vielen Ringversuchen

Statistische Modelle:

Abhängig von der Art der Verteilung der Daten kommen verschiedene statistische Modelle zum Einsatz:

- Sensible Statistik
- Sensible Statistik mit Ausreißereliminierung
- Robuste Statistik (Hampel-Schätzer, Q-Methode)
- Robuste Statistik (Median, MAD/nIQR)
- Expertenlabor (Expertenfestlegung)

Auswahl der statistischen
Verfahren mit dem
 χ^2 -Anpassungstest

Methodenspezifische Auswertung nach der Referenz-
oder Bezugsmethode (wo vorhanden)

Zusätzlich erweiterte Methodenauswertung
(sofern es die vorhandenen Daten ermöglichen)



z'-score > 2: Was nun?

Sie sind mit Ihrer Laborleistung im Ringversuch nicht zufrieden?

Aufgrund der gezeigten Laborleistung sind Sie von Akkreditierungsstellen, Überwachungsbehörden oder Kunden aufgefordert worden, Maßnahmen einzuleiten zur Verbesserung Ihrer Laborleistung.

Oft sind diese Maßnahmen im Labor mit erheblichen Aufwendungen verbunden und es steht nur ein kurzes Zeitfenster zur Verfügung. In vielen Fällen ist der Nachweis über die erfolgreiche Maßnahmenbearbeitung durch eine erneute Ringversuchsteilnahme aber erst im Folgejahr möglich. Bisher fehlte die Möglichkeit einer spontanen Leistungsüberprüfung, die flexibel eingesetzt werden kann, um ein vorheriges unbefriedigendes Ringversuchsergebnis zu egalisieren.

Ihre Teilnahmebedingungen:

Die Teilnahme an einem bPT steht allen Laboren offen. Eine vorherige Teilnahme an unseren regulären Ringversuchen ist nicht nötig. Der Bericht dieses Ringversuchs ist nicht älter als zehn Wochen. Sie haben sich innerhalb dieser zehn Wochen für den bPT angemeldet und die Durchführung des bPTs ist von der DRRR GmbH bestätigt worden. Die Untersuchungszeit ist abhängig von technischen Gegebenheiten (Parameter, Matrix usw.) und wird individuell vereinbart*. Verstreicht nach dem Probenversand diese vereinbarte Untersuchungszeit ohne Übermittlung der Ergebnisse, kann eine Bewertung und damit eine Zertifikatserstellung nicht erfolgen.

*(i.d.R. nicht länger als 1 - 2 Wochen)

Der bPT ist nicht im Scope der Akkreditierung der DRRR GmbH. Die Durchführung des bPT kann abhängig sein, von der Verfügbarkeit des Materials.

Die bilaterale Eignungsprüfung (bPT)!

Den bilateralen Eignungsprüfung können Sie individuell und flexibel innerhalb eines festgelegten Zeitraums buchen und durchführen. Sie erhalten eine Ringversuchsprobe, die Sie untersuchen. Das Ergebnis Ihrer Untersuchung teilen Sie dem DRRR mit. Danach erhalten Sie innerhalb von 1 - 2 Wochen Ihren Leistungsnachweis als z'-score in Form eines Zertifikats.

Die Leistungsbewertung bezieht sich immer auf einen vorangegangenen regulären Ringversuch zur Eignungsprüfung, so dass Sie mit dem bPT auch immer einen Bezug zu einem regulären Ringversuch darstellen können. Das verwendete Probenmaterial wird aus einem vorangegangenen Ringversuch bezogen und stellt damit die Verwendung für die vergleichbare Leistungsbewertung im regulären Ringversuch sicher.

Kosten bPT:

Die Kosten sind identisch zu den Kosten des jeweiligen Ringversuchs aus unserem Standardprogramm (siehe ODIN) zzgl. Versandkosten.

Alternativ können Sie auch gerne Referenzmaterial bei uns bestellen.

Beim Aufbau und Betrieb von prozessorientierten Qualitätsmanagementsystemen haben wir uns einen umfangreichen Erfahrungsschatz aufgebaut. Unsere Erfahrung wird gestützt durch eine intensive QM-Ausbildung (DGQ-Qualitätsmanager).

Unsere Gespräche mit unseren Kunden geben uns ein umfangreiches Bild über die verschiedenen Anforderungen, die Betriebe in Auditsituationen bestehen müssen.

Als ausgebildeter und geprüfter Auditor (DGQ-Auditor Qualität, TGA) können wir daher einen Betrieb aus unterschiedlichen Blickwinkeln nach unterschiedlichen Regelwerken bewerten und Potentiale aufzeigen.

Für folgende Fragestellungen bieten wir unsere Unterstützung an:

- Aufbau von prozessorientierten QM-Systemen
- Aufbau eines sicheren Prüfmittelsystems
- Begutachtung von QM-Systemen zur Vorbereitung auf Audits
- Beratung zum Betrieb eines wirksamen QM-Systems

Unsere Normenschwerpunkte bedienen Betriebe der Lebensmittelwirtschaft und Laboratorien (von der ISO 9001 über IFS bis zur DIN 17025).

Aufgrund unserer internationalen Tätigkeiten haben wir auch Erfahrung im Aufbau und in der Anwendung von QM Systemen in Entwicklungsländern. Internationale Anfragen nehmen wir daher gerne entgegen.

Für eine unverbindliche Anfrage stehen wir Ihnen jeder Zeit zur Verfügung.

IR-Seminar

Bei dem IR-Seminar wird erklärt, wie verschiedene Lebensmittel IR-spektroskopisch untersucht werden können. Darüber hinaus werden von ausgewählten Lebensmitteln spezifische Besonderheiten bei der IR-Kalibration vermittelt. Dabei werden die Besonderheiten der Kalibration vertieft erläutert.
Wie wird kalibriert? Wann ist die Kalibration zu erneuern?
Was ist Ursache für Messprobleme?

Das Seminar wird mit theoretischen Übungen zur IR-Spektroskopie ergänzt. In praktischen Übungen werden Kalibrationsdatensätze auf Eignung überprüft und Wege gezeigt, kritische Datensätze zu identifizieren.

Sensorik-Seminar

Die Bedeutung der Sensorik in der Lebensmittelindustrie wird erläutert und praxisnah verdeutlicht. Der aktuelle Stand zu den neuen Geschmacksarten wird vorgestellt. Weiterhin sollen die Teilnehmer befähigt werden, sensorische Prüfverfahren zielgerichtet anzuwenden. Dabei wird der Einsatz sensorischer Methoden erläutert und anhand von verschiedenen sensorischen Materialien umgesetzt.

An einem praktischen Beispiel wird die sensorische Messunsicherheit der Teilnehmer bestimmt.

Anwendertreffen

Typische Fragestellungen bei der chemischen und mikrobiologischen Analytik von Lebensmitteln, insbesondere Milchprodukten, werden vorgestellt und Lösungen aufgezeigt. Darüber hinaus werden effiziente Wege zur Steigerung der Laborqualität aufgezeigt. Begleitet wird die Veranstaltung durch Praxisvorträge von Anwendern.

Beim Anwendertreffen ist bewusst viel Raum für Wissens- und Erfahrungsaustausch vorgesehen. Daher stehen Ihnen die Experten gerne als Ansprechpartner zur Verfügung.

Statistik-Seminar für Einsteiger

Bei dem Seminar werden die Binomial-, Poisson- und Normalverteilung sowie deren Anwendung vorgestellt. Problemfälle und klassische Fehlinterpretationen durch falsche Ausreißerbehandlung bei der Anwendung der Normalverteilung werden demonstriert.

Das Seminar wird durch praktische Übungen am Notebook ergänzt.

Statistik-Seminar für Fortgeschrittene

Bei diesem Seminar werden Shapiro-Wilk-Test, χ^2 -Anpassungstest, Median & MAD (Median absolute deviation) sowie deren Anwendung vorgestellt. Auch die robuste Standardabweichung nach Q-Methode sowie robuster Mittelwert nach Hampel werden den Teilnehmer vorgestellt.

Das Seminar wird durch praktische Übungen am Notebook ergänzt.

Umsetzung der DIN EN ISO/IEC 17025 im Lebensmittellabor

Bei dem Seminar wird sowohl erklärt, welche Anforderungen an das Management-System des Labors als auch welche Anforderungen an die technische Kompetenz gestellt werden. Den Teilnehmern wird aufgezeigt, wie das Erstellen und Lenken von QM-Dokumenten gehandhabt werden kann. Es werden auch Möglichkeiten vorgestellt, wie mit typischen Fehlern und Problemen in der Praxis umgegangen wird.

**Aufbau eines modernen, papierarmen
QM-Systems in der Praxis.**

Inhouse-Schulungen

Vorträge, Training und Seminare halten wir für eine wichtige Aktivität. Nicht primär wegen der kommerziellen Möglichkeiten, sondern weil Wissensvermittlung der wichtigste Punkt in allen Bereichen unserer Gesellschaft ist.

- Schulung und Training (eintägig) zum Umgang und Anwendung von Ringversuchen
- Schulung und Training (eintägig) zum Führen von Regelkarten
- Schulung und Training im Bereich Sensorik (kundenspezifische Produktsensorik)

**Für Ihre spezielle Fragestellung
gestalten wir auch gerne ein
angepasstes Schulungsprogramm.**

**Für Anfragen zu Inhalten und
Konditionen stehen wir Ihnen sehr
gerne zur Verfügung.**

Zahlungs- und Lieferbedingungen



Zahlungsbedingungen

Unsere Preise sind Nettopreise (zzgl. 19% Umsatzsteuer). Kunden aus dem europäischen Ausland können uns ihre EU-Ust-Identifikationsnummer mitteilen, dann werden sie von der deutschen Umsatzsteuer befreit.

Zahlungsbedingungen: 8 Tage rein netto, ohne Abzug

Gebühren für speziell benötigte Zolldokumente wie Importgenehmigung o.ä. stellen wir nach Aufwand in Rechnung.

Unsere Bankdaten:

Raiffeisenbank im Allgäuer Land / BLZ 733 692 64

Konto 102350 / IBAN DE 94733692640000102350

BIC-Code: GENO DEF1DTA

Ust-ID-Nr. DE254613132

Steuer-Nr. 127/124/32207

Lieferbedingungen

Die Versandkosten werden bei Referenzmaterialien und Ringversuchen nach Aufwand in Rechnung gestellt. Sämtliche Proben und Verpackungsmaterialien sind Eigentum des DRRR. Proben, die für zerstörungsfreie Prüfungen eingesetzt werden, und damit im Rahmen der Ringversuchsuntersuchung keiner Zerstörung unterliegen, können vom DRRR auf Verlangen wieder zurückgefordert werden. Die Versandkosten für den Rücktransport, sofern die Materialien zurückgefordert werden, werden vom DRRR getragen.

Ringversuche bzw. Referenzmaterialien, die mit „gefroren“ gekennzeichnet sind, werden mit unserem ADR-sicherheitsgeprüften Tiefkühlverpackungssystem versendet. Dabei fällt eine Verpackungspauschale für die Styroporbox inkl. Kühlakkus und Luftpolsterfolie sowie die Schutz-Umverpackung an. Gefrorene Materialien werden bei Express-Service versandt. Mit der Lieferung von Referenzmaterialien erhalten Sie ein Qualitätszertifikat mit den Angaben der jeweiligen Referenzwerte sowie zugehörigen Unsicherheiten.

Lieferbedingungen (Risikogruppe 1, 2 und 3)

Ringversuche bzw. Referenzmaterialien die mit „Risikogruppe 1“ gekennzeichnet sind, unterliegen keiner Teilnahmebeschränkung lt. § 44 IfSG (Infektionsschutzgesetz).

Für Ringversuche bzw. Referenzmaterialien die mit „Risikogruppe 2, oder Risikogruppe 3***“ gekennzeichnet sind, benötigen wir von Ihrem Labor eine Erlaubnis nach § 44 IfSG (Infektionsschutzgesetz) o.ä. Fügen Sie bitte Ihrer Anmeldung bzw. Bestellung eine Kopie der Erlaubnis bei.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen!

© DRRR Stand: 30.10.2024
(Änderungen vorbehalten)

Das Deutsche Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien GmbH (im folgenden DRRR genannt) für frei vereinbarte Dienstleistungen, insbesondere Prüfungs-, Schulungs- und Gutachtertätigkeiten und Referenzmaterialien.

§ 1 Allgemeine Bestimmungen

Der Auftraggeber erkennt die zum Zeitpunkt der Auftragserteilung jeweils gültigen Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Preislisten an. Abweichende Geschäftsbedingungen einzelner Auftraggeber können grundsätzlich nicht anerkannt werden.

Nebenabreden, Zusagen und sonstige Erklärungen der Mitarbeiter des DRRR sind nur dann bindend, wenn sie vom DRRR ausdrücklich schriftlich bestätigt werden. Dies gilt auch für Änderungen dieser Klausel.

Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieses Vertrages oder seiner Bestandteile lässt die Wirksamkeit der übrigen Regelungen unberührt. Die Vertragspartner sind im Rahmen des Zumutbaren nach Treu und Glauben verpflichtet, eine unwirksame Bestimmung durch eine ihrem wirtschaftlichen Erfolg gleichkommende wirksame Regelung zu ersetzen, sofern dadurch keine wesentliche Änderung des Vertragsinhaltes herbeigeführt wird; das gleiche gilt, falls ein regelungsbedürftiger Sachverhalt nicht ausdrücklich geregelt ist.

§ 2 Durchführung des Auftrages

Die vom DRRR angenommenen Aufträge werden durchgeführt bzw. Gutachten werden nach den anerkannten Regeln der Technik und – soweit nicht entgegenstehende Abmachungen schriftlich vereinbart sind – in der beim DRRR üblichen Handhabung erstellt. Keine Verantwortung wird für die Richtigkeit der den Prüfungen zugrunde liegenden Sicherheitsprogramme oder Sicherheitsvorschriften übernommen, sofern nicht ausdrücklich und schriftlich etwas anderes vereinbart wurde.

Der Umfang der Arbeiten des DRRR wird bei Erteilung des Auftrages schriftlich festgelegt. Ergeben sich bei der ordnungsgemäßen Durchführung des Auftrages Änderungen oder Erweiterungen des festgelegten Auftragsumfanges, sind diese vor Durchführung schriftlich zu vereinbaren. Falls ein Festhalten am Vertrag im Hinblick auf die Änderungen oder Erweiterungen ihm nicht mehr zugemutet werden kann hat der Auftraggeber in diesem Fall das Recht, vom Vertrag zurückzutreten. Der Auftraggeber hat jedoch nach § 649 BGB die vereinbarte Vergütung oder mangels Vereinbarung eine angemessene Vergütung zu bezahlen.

Mit Erstellung der jeweiligen Abschlußberichte oder Gutachten gelten die vertraglichen Leistungen des DRRR als erbracht.

Eine Seminaranmeldung kann bis 6 Wochen kostenfrei zurückgetreten werden, danach werden die Teilnehmerkosten je nach Aufwand dem Kunden in Rechnung gestellt.

Bei einer Ringversuchabmeldung gelten folgende Kündigungsbedingungen:

Kündigungs-Zeitraum	Daueranmeldung (D)
	einmalige Anmeldung (E)
bis zu 3 Monate vor Ringversuchsstart	keine Kosten (D)
	50,00 € (E)
ab 3 Monate vor Ringversuchsstart - Probenversand	50,00 € (D)
	halber Ringversuchspreis (E)
Probenversand - Abgabe Ergebnisse	vollständiger Ringversuchspreis und evtl. weitere anfallende Kosten (D & E)

§ 3 Fristen

Die vom DRRR angegebenen Auftragsfristen sind unverbindlich, es sei denn, deren Verbindlichkeit ist ausdrücklich schriftlich vereinbart.

§ 4 Gewährleistung und Haftung

Die Unversehrtheit des Probenmaterials auf eine definierte Beschaffenheit wird bei Auslandsversand nur bis zum ersten Grenzübertritt garantiert.

Sicherheitshinweis: Bei Versand von Materialien der Risikogruppe 2 muss dem DRRR ein Schreiben des Empfängers vorliegen, dass dieser für den Umgang mit gefährlichen Materialien (z.B. pathogenen Keimen) zugelassen ist.

Die Gewährleistung des DRRR umfasst nur die ihm gemäß § 2 ausdrücklich in Auftrag gegebenen Leistungen.

Eine Gewähr für die Ordnungsmäßigkeit und das Funktionieren der betreffenden Gesamtanlage, Messgeräte oder Materialien, zu der die begutachteten oder geprüften Proben gehören, wird damit nicht übernommen; insbesondere trägt das DRRR keine Verantwortung für Verpackung, Materialauswahl und Bau der untersuchten Anlagen, Messgeräte oder Baugruppen, soweit diese Fragen nicht ausdrücklich Gegenstand des Auftrages sind.

Auch im letzten Falle werden die Gewährleistungspflicht und die rechtliche Verantwortung des Herstellers weder eingeschränkt noch übernommen.

Die Gewährleistungspflicht des DRRR beschränkt sich auf die Nachbesserung eines Fehlers oder Mangels oder bei Fehlen einer zugesicherten Eigenschaft auf die Herbeiführung dieser Eigenschaft innerhalb einer angemessenen Frist. Schlägt die Nachbesserung oder Herbeiführung der Eigenschaft fehl, d. h., wird sie unmöglich oder dem Auftraggeber unzumutbar oder vom DRRR verweigert oder ungebührlich verzögert, ist der Auftraggeber nach seiner Wahl berechtigt, Herabsetzung der Vergütung oder Rückgängigmachung des Vertrages zu verlangen.

Bei fehlerhaften Ringversuchen oder Referenzmaterialien übernimmt das DRRR keine Haftung für entstandene Arbeitsleistungen des Kunden.

Eine Haftung von bestimmten Eigenschaften, insbesondere dafür, dass die Leistung für die Zwecke des Auftraggebers geeignet ist, übernimmt das DRRR nur, wenn eine entsprechende Zusicherung der betreffenden Eigenschaften erfolgt ist. Eine Haftung für Mangelfolgeschäden aus positiver Vertragsverletzung aufgrund zugesicherter Eigenschaften ist ausgeschlossen, sofern die Zusicherung nicht gerade vor solchen Folgeschäden schützen sollte. Schadenersatzansprüche des Auftraggebers aus §§ 463, 635 BGB wegen Fehlens zugesicherter Eigenschaften bleiben unberührt.

Beruhet ein Fehler oder Mangel, der kein Fehlen einer zugesicherten Eigenschaft darstellt, auf einem vom DRRR zu vertretenden Umstand, so haftet das DRRR für einen dem Auftraggeber hierdurch entstandenen Schaden nur je Auftrag bis zu einem Betrag der maximal dem Wert des nach § 2 vereinbarten Auftrag entspricht.

Die Verwendung der Materialien darf nur für den entsprechenden wissenschaftlichen Verwendungszweck durch ausgebildetes qualifiziertes Personal erfolgen. Das DRRR ist in keinem Fall für gebrauchte, ungebrauchte oder unbrauchbare Proben verantwortlich und zuständig.

Die Proben sind ausschließlich für analytische Zwecke bestimmt. Das DRRR übernimmt keine Haftung, wenn die Proben nicht für die bestimmten analytischen Zwecke eingesetzt werden.

Alle Materialien sind definitiv nicht für den menschlichen Verzehr geeignet, es sei denn es handelt sich um Sensorikmaterialien.

Die orale Aufnahme der nicht für sensorische Zwecke bestimmten Materialien kann zu Gesundheitsschäden führen.

Bei sensorischen Materialien ist selbstverantwortlich zu prüfen, ob die Prüfpersonen die Materialien auch im Hinblick auf Allergien testen können. Die Inhaltsstoffe der sensorischen Materialien sind deklariert.

Sämtliche Proben und Verpackungs-Materialien sind Eigentum des DRRR. Proben, die für zerstörungsfreie Prüfungen eingesetzt werden, und damit im Rahmen der Ringversuchsuntersuchung keiner Zerstörung unterliegen, können vom DRRR auf Verlangen wieder zurückgefordert werden. Die Versandkosten für den Rücktransport, sofern die Materialien zurück gefordert werden, werden vom DRRR getragen.

Die analytischen Eigenschaften des Materials werden nur dann garantiert, wenn entsprechend den vom DRRR festgelegten Transport-, Lager-, – und Verwendungsbedingungen vorgegangen wird.

Für gefrorene Proben garantiert das DRRR nur in sofern die im Datenblatt ausgewiesenen Materialeigenschaften, als dass die Proben vorschriftsmäßig behandelt werden. Für gefrorene Proben, die in Länder außerhalb der EU geliefert werden, können wir die Probeneigenschaften nur bis zur ersten Zollabfertigungsstelle an der jeweiligen EU-Grenze garantieren.

§ 5 Ausschluss weitergehender Haftung und Ansprüche

Die Gefahr (Transport- und Vergütungsgefahr) geht auf den Besteller über, sobald die Ware das DRRR verlassen hat, gleichgültig ob mit eigenen oder fremden Transportmitteln.

Schadenersatzansprüche des Auftraggebers sind ausgeschlossen. Dies gilt nicht bei Vorsatz, grober Fahrlässigkeit, Verletzung wesentlicher Vertragspflichten des DRRR oder des Fehlens schriftlich zugesicherter Eigenschaften.

Alle weiteren Ansprüche des Auftraggebers für unmittelbaren und mittelbaren Schaden – gleich aus welchem Rechtsgrund – insbesondere Ansprüche auf Schadenersatz wegen positiver Vertragsverletzung oder aus unerlaubter Handlung und auf Ersatz von Schäden, die nicht an dem Auftragsgegenstand selbst entstanden sind, sind ausgeschlossen. Unabhängig davon ist der Auftraggeber verpflichtet, die üblichen Versicherungen gegen unmittelbare und mittelbare Schäden abzuschließen.

§ 6 Vergütungs- und Zahlungsbedingungen

Die Preise sind Euro-Preise, wenn nicht anders angegeben, und verstehen sich ohne Umsatzsteuer. Diese wird zum jeweils gültigen Satz entsprechend den jeweils geltenden steuerrechtlichen Vorschriften gesondert in Rechnung gestellt.

Die Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung durch den Kunden Eigentum des DRRR.

Für die Berechnung der Leistungen gelten die Entgelte nach dem jeweils gültigen Leistungsverzeichnis des DRRR, soweit nicht schriftlich ausdrücklich ein Festpreis oder eine andere Bemessungsgrundlage vereinbart ist. Bei Fehlen eines gültigen Leistungsverzeichnisses sind in jedem Fall einzelvertragliche Regelungen zu treffen.

Kostenvorschüsse können verlangt werden. Ebenso können Teilrechnungen entsprechend den erbrachten Leistungen gestellt werden. Teilrechnungen müssen nicht als solche gekennzeichnet sein. Der Erhalt einer Rechnung bedeutet nicht, dass das DRRR den Auftrag vollständig abgerechnet hat.

Die Entgelte sind sofort nach Rechnungslegung, spätestens bis zu dem in der Rechnung ausgedruckten Termin zur Zahlung fällig (8 Tage netto, ohne Abzug). Es sei denn es wurde eine andere Regelung getroffen. Bei späterer Zahlung werden für den offenen Rechnungsbetrag Verzugszinsen für den Zeitraum zwischen Fälligkeit und Geldeingang in Höhe von 2% über EURIBOR in Rechnung gestellt.

Beanstandungen der Rechnungen des DRRR sind innerhalb einer Ausschlussfrist von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung schriftlich begründet mitzuteilen.

§ 7 Geheimhaltung und Urheberrecht

Das DRRR behält sich die Urheberrechte an den von ihm erstellten Gutachten, Prüfungsergebnisse, Berechnungen u. ä. vor.

Das DRRR und seine Mitarbeiter dürfen Geschäfts- und Betriebsverhältnisse, die bei der Ausübung der Tätigkeit zur Kenntnis gelangen, nicht unbefugt offenbaren oder verwerfen.

Von schriftlichen Unterlagen, die dem DRRR zur Einsicht überlassen und die für die Durchführung des Auftrags von Bedeutung sind, darf das DRRR Abschriften zu ihren Akten nehmen.

Bei der Zustellung des Ringversuchsberichts und des Laborcodes via E-Mail kann keine Garantie über die Sicherstellung der Vertraulichkeit gewährt werden.

§ 8 Gerichtsstand, Erfüllungsort, anzuwendendes Recht

Gerichtsstand für die Geltendmachung von Ansprüchen für beide Vertragspartner ist Kempten, sofern die Voraussetzungen gemäß § 38 Zivilprozessordnung vorliegen. Dies gilt insbesondere im Mahnverfahren.

Erfüllungsort für alle sich aus dem Vertrag ergebenden Verpflichtungen ist Kempten, der Sitz des Auftragnehmers.

Das Vertragsverhältnis und alle Rechtsbeziehungen unterliegen ausschließlich dem zwischen inländischen Vertragspartnern geltenden Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des Einheitlichen Gesetzes über den Kauf beweglicher Sachen und des Übereinkommens der Vereinten Nationen über Verträge im internationalen Warenkauf.

§ 9 Gewährleistung von Dienstleistungen und Waren von Kooperationspartnern

Für Referenzmaterialien, die im Namen unserer Kooperationspartner verkauft werden, gelten hinsichtlich der Haftung und Gewährleistung folgende Bedingungen:

Die Haftung unserer Kooperationspartner, seine gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen werden beschränkt auf Fälle von Vorsatz, grober Fahrlässigkeit, Fehlen einer zugesicherten Eigenschaft und Verletzung einer Pflicht, bei deren Nichteinhaltung der Vertragszweck gefährdet wäre. Die Haftung wird für nachgewiesene Schäden aufgrund grob fahrlässiger Verhaltensweisen auf die Höhe der Vertragsvergütung beschränkt, für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen. Die Haftung beschränkt sich auf die Verwendung der Referenzmaterialien für die im jeweiligen Zertifikat beschriebenen Zwecke.

Unserer Kooperationspartner gewährleisten die Anwendung wissenschaftlicher Sorgfalt sowie die Einhaltung der anerkannten Regeln der Technik.

Unsere Kooperationspartner sind berechtigt, auftretende Mängel nachzubessern. Bei Fehlschlägen der Nachbesserung ist der Auftraggeber berechtigt, nach seiner Wahl Herabsetzung der Vergütung oder Rückgängigmachung des Vertrages zu verlangen.

Weitergehende Gewährleistungsansprüche sind ausgeschlossen.

Die Gewährleistung wird begrenzt auf das angegebene Haltbarkeitsdatum der Referenzmaterialien.

Dies gilt für: ieLab, TGZ AQS Baden-Württemberg

© DRRR Stand: 30.10.2024
(Änderungen vorbehalten)