

Lebensmittel und Futtermittel

Produktkatalog 2022 / 2023



Bildquelle:
margouillat photo/Shutterstock.com

chemisch-physikalisch

organoleptisch

molekularbiologisch-
immunologisch

Produktsicherheit und
Produktverfälschung

In den Bereichen:

- Milch-/
Molkereiprodukte
- Obst-/Gemüse-/
Eiprodukte
- Getränke
- Fleisch und Fisch
- Getreideprodukte/
Cerealien
- Kindernahrung
- sonst. Lebensmittel wie
- Schokolade
- Honig
- Speisefett
- Senf
- Futtermittel
- GMO
- Deklaration
Nährwerte

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Informationen	1
Das DRRR	4
Neuigkeiten	5
ODIN - Ringversuche online	6
Ringversuchsdurchführung	7
Nutzen durch Ringversuche	8
Statistik	9
z'score > 2: was nun?	10

RINGVERSUCHE **11**

RINGVERSUCHE

chemisch-physikalisch **12**

Milch und Rahm	12
Käse	13
sonstige Milchprodukte	14
Milchpulver	15
Obst- und Gemüse-Produkte	16
alkoholische Getränke	17
alkoholfreie Getränke	18
Eiprodukte	20
Deklaration Nährwerte	20
Fleischprodukte	21
Fisch und Meeresfrüchte	21
Getreideprodukte / Cerealien	22
Kindernahrung	24
Mineralöl in Lebensmitteln	24
sonstige Lebensmittel	25
Honig und Bienenwachs	27
Futtermittel	28
Trinkwasser	29

RINGVERSUCHE

molekularbiologisch-immunologisch **30**

Tierartenbestimmung	30
GMO	31

REFERENZMATERIAL **36**

REFERENZMATERIAL

chemisch-physikalisch **37**

Standaron	37
Milch und Rahm	42
Käse	43
sonstige Milchprodukte	44
Milchpulver	45
Obst- und Gemüse-Produkte	46
alkoholische Getränke	47
alkoholfreie Getränke	48
Eiprodukte	50
Deklaration Nährwerte	50
Fleischprodukte	51
Fisch und Meeresfrüchte	51
Getreideprodukte / Cerealien	52
Kindernahrung	54
sonstige Lebensmittel	55
Mineralöl in Lebensmitteln	56
Honig und Bienenwachs	57
Futtermittel	58
Trinkwasser	59

REFERENZMATERIAL

molekularbiologisch-immunologisch **60**

Tierartenbestimmung	60
GMO	61

Inhaltsverzeichnis

RINGVERSUCHE

organoleptisch	32
Rangordnungsprüfung	32
Dreieckstest	33
Schwellenwertprüfung	34
Beschreibende Prüfung	34

Anmeldeformular	35
------------------------	-----------

zusätzliche Informationen 67

Qualitätsmanagement / -sicherung	67
Seminare / Schulungen / Beratung	68
Zahlungs- und Lieferbedingungen	70
Allgemeine Geschäftsbedingungen	71

REFERENZMATERIAL

organoleptisch	62
Rangordnungsprüfung	62
Dreieckstest	63
Schwellenwertprüfung	64
Beschreibende Prüfung	64

sonstige Produkte / Dienstleistungen	65
---	-----------

Bestellformular	66
------------------------	-----------

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.

Über 500 durchgeführte Ringversuche in 2021

Akkreditierung ISO/IEC 17043:2010 (A2LA)

Das DRRR ist ein, durch A2LA nach ISO/IEC 17043:2010 akkreditierter Anbieter von Eignungsprüfungen. Die Akkreditierung gilt nur für den in der Urkundenanlage [#5494.01] aufgeführten Akkreditierungsumfang.

Akkreditierter Ringversuchsanbieter



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

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

A2LA-Akkreditierung (USA)

Das DRRR hat erfolgreich ein Akkreditierungsaudit durch A2LA (American Association for Laboratory Accreditation) absolviert. Wir sind nun ein, durch A2LA nach ISO/IEC 17043:2010 akkreditierter Anbieter von Eignungsprüfungen. Die Akkreditierung gilt nur für den in der Urkundenanlage [#5494.01] aufgeführten Akkreditierungsumfang.

Metalle und Elemente in Lebensmittel

Viele Metalle wie Zink, Eisen, Kupfer und Mangan sind als Spurenelemente essentiell für unsere Ernährung. Es gibt jedoch auch gesundheitsschädliche Metalle wie Cadmium und Blei. Diese gelangen durch die Industrie, Klärschlamm und Pflanzenschutzmittel in die Umwelt, wo sie sich in Pflanzen und Tieren anreichern können. Andere gesundheitsschädliche Elemente wie Bor und Uran gelangen über den Boden bzw. die Gesteinsschichten ins Mineralwasser. Auch das Allergien auslösende Nickel ist häufig in Lebensmitteln enthalten und auch die Gesamtbelastung durch Aluminium in Lebensmitteln nimmt zu. Daher bieten wir dieses Jahr ein erweitertes Ringversuchsprogramm zur Bestimmung von Elementen und Metallen in unterschiedlichen Lebensmitteln und in Mineralwasser an.

Nikotin und CBD

Hanfprodukte, Nikotinersatzprodukte und E-Zigaretten erfreuen sich in der Gesellschaft immer größerer Beliebtheit. Daher ist es wichtig, dass diese Produkte vergleichbar untersucht werden. Nikotin gehört zur Gruppe der Alkaloide und besitzt aufgrund seiner psychoaktiven Wirkung ein großes Suchtpotential. Cannabidiol (CBD) gehört zur Gruppe der im Hanf vorkommenden Cannabinoide. Es wirkt entzündungshemmend und entspannend, ist jedoch nicht psychoaktiv und unterliegen damit nicht den betäubungsmittelrechtlichen Regelungen. Die Verkehrsfähigkeit von CBD-haltigen Lebensmitteln ist aktuell nicht gegeben, jedoch gelangen die Produkte, vor allem CBD-Öle, als kosmetische Produkte auf dem Markt und werden dann häufig oral eingenommen. Auch CBD-Liquids für E-Zigaretten dürfen verkauft werden. Daher bieten wir dieses Jahr neben dem Ringversuch „Flüssigkeit von E-Zigaretten“, die neuen Ringversuche „Flüssigkeit von CBD Zigaretten“, „Nikotinersatzprodukte“ und „Hanföl“ an. Nikotin wurde außerdem bis 2003 als Schädlingsbekämpfungsmittel eingesetzt und gelangte so in Spuren in Eier und Eiprodukte. Daher bieten wir den Parameter Nikotin auch im Ringversuch „Rückstände in Flüssigkeit“ an.

Rheologische Eigenschaften von Getreideprodukten

Aufgrund mehrerer Kundenanfragen nehmen wir dieses Jahr Rheologische Ringversuche sowie die Bestimmung des Sedimentationswertes nach Zeleny mit in unser Programm auf. Die rheologischen Eigenschaften von Getreide bestimmen die Backeigenschaften von Teig und auch der Sedimentationswert ist ein wichtiges qualitätsbestimmendes Merkmal.

Abgabe von 10 Ergebnisblättern im Ringversuchspreis enthalten

Bis zu neun zusätzlichen Ergebnisblätter sind für chemisch-physikalische, mikrobiologische und physikalisch-mechanische kostenfrei.

Bitte beachten Sie, dass dieser kostenfreie Service nur für die Ergebnisabgabe per ODIN gilt.

- **Kontrolle verschiedener Methoden**
- **Kontrolle verschiedener Labormitarbeiter**
- **Kontrolle verschiedener Prüfgeräte**

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.

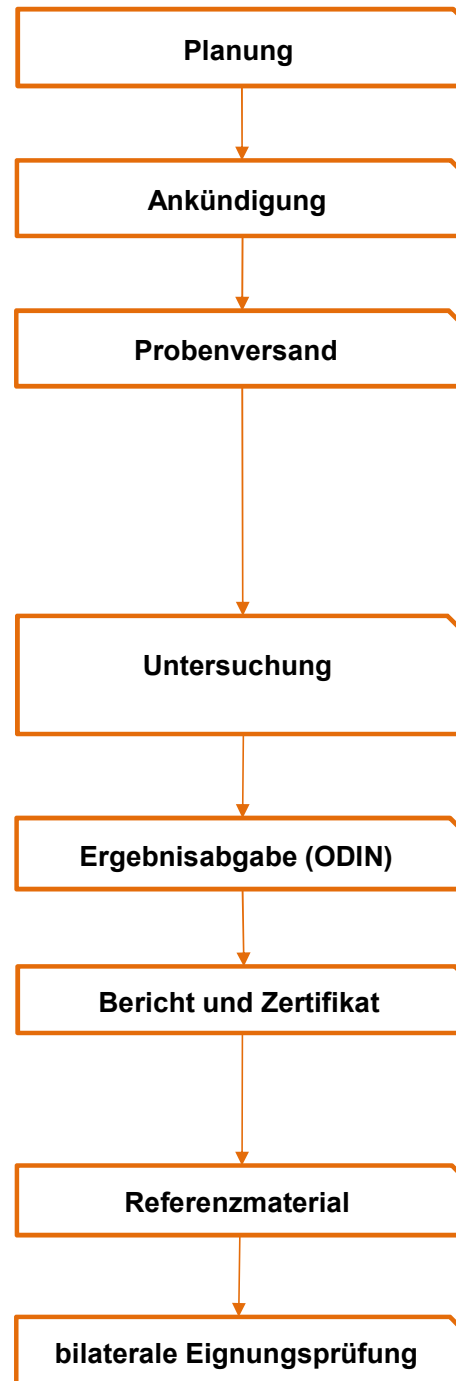
- nach Erhalt der Proben haben Sie ca. 4 Wochen Zeit für Ihre Untersuchungen

- 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 Ausreißerelementierung
- 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)



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.

Neu: 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.

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**

Schadparameter

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

- **Mykotoxine**
- **Rückstände**
- **Allergene**

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.

Labormessunsicherheit

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

Marktführende statistische Auswertung

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Milch und Rahm

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010007	H-Milch 1	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Gefrierpunkt, Dichte (2 unterschiedliche Fettstufen im Ringversuch)	Apr. 22	Einloggen oder registrieren
2010366	H-Milch 2	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Gefrierpunkt, Dichte, Lactulose, Wasseraktivität (2 unterschiedliche Fettstufen im Ringversuch)	Sep. 22	
2010368	H-Milch 3	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Gefrierpunkt, Dichte (2 unterschiedliche Fettstufen im Ringversuch)	Dez. 22	
2010107	H-Milch (lactosefrei)	Lactose (< 0,1 %)	Mai. 22	
2010015	Rohmilch 1	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Gefrierpunkt, Harnstoff, pH-Wert, Casein	Jan. 22	
			Jan. 23	
2010005	Rohmilch 2	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Gefrierpunkt, pH-Wert, Harnstoff, Casein	Jun. 22	
2010370	Rohmilch 3	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Gefrierpunkt, Casein, Harnstoff	Okt. 22	
2010372	Ziegenmilch	Fett, Protein, Gefrierpunkt	Aug. 22	
2010003	Rohrahm 1		Feb. 22	
2010003	Rohrahm 1	Fett, Trockenmasse, Protein	Feb. 23	
2010374	Rohrahm 2		Jul. 22	
2010041	Kondensmilch	Fett, Trockenmasse, Protein, Asche, Phosphor	Jul. 22	
2010624	Buttermilch	Phosphatide, Fett, Trockenmasse, Asche, pH-Wert, Säuregrad nach Soxhlet-Henkel, Dichte im Hitzeserum	Apr. 22	
2010702	Milchmischgetränke	Fett, Trockenmasse, Protein, Saccharose, Glucose, Lactose	Mai. 22	
2010045	Milch (Rückstände)	Chloramphenicol, Aldrin, Dieldrin, PCB 101, Trichlormethan, Aflatoxin M1, Streptomycin, Tetracycline (mindestens 4 der Parameter quantitativ)	Apr. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Käse

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010011	Schmelzkäse 1	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Natriumchlorid, pH-Wert, Nitrat, Citronensäure	Mrz. 22	Einloggen oder registrieren
			Mrz. 23	
2010378	Schmelzkäse 3	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Gesamtphosphor, Asche, Natriumchlorid, Nitrat, pH-Wert, Citronensäure, Gesamtmilchsäure	Sep. 22	
2010258	Schmelzkäse	Natamycin, Aflatoxin M1	Mai. 22	
2010029	Frischkäse 1	Fett, Trockenmasse, Protein, Gesamtmilchsäure	Apr. 22	
2010164	Quark	Fett, Trockenmasse, Protein, Gesamtmilchsäure	Okt. 22	
2010047	Schnittkäse	Fett, Trockenmasse, Protein, Natriumchlorid, Nitrat	Mai. 22	
2010031	Hartkäse	Fett, Trockenmasse, Protein, Natriumchlorid	Feb. 22	
			Feb. 23	
2010037	Weichkäse	Fett, Trockenmasse, Protein, Natriumchlorid, pH-Wert	Mai. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

sonstige Milchprodukte

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010009	Butter	fettfreie Trockenmasse, Wassergehalt, Härte, pH-Wert, Cholesterin, Fett, optional Kochsalz (hängt von Beschaffenheit der Butter ab)	Sep. 22	Einloggen oder registrieren
2010382	Butter (Fettsäuremuster)	Fettsäuremuster C4-C20	Sep. 22	
2010017	Joghurt	Fett, Trockenmasse, Protein, pH-Wert, Gesamtmilchsäure	Nov. 22	
2010049	Molke	Fett, Trockenmasse, Protein, NPN, Lactose, Asche, Phosphor, Kalium, Calcium	Feb. 22	
			Feb. 23	
2010852	Molkekonzentrat	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Asche	Jul. 22	
2010087	Pudding - Dessert	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, pH-Wert	Feb. 22	
			Feb. 23	
2010091	AMF - wasserfreies Milchfett	Alkalität, freie Fettsäuren, Wassergehalt, Peroxidzahl (POZ), Carotine, Buttersäuremethylester	Apr. 22	
3010012	Speiseeis	quantitative Merkmale: Fett, Milchfett, Farbstoff E 124 (Cochinillerot A), Vanillin, Vanillinsäure, p-Hydroxybenzaldehyd, p-Hydroxybenzoesäure, Lactose qualitative Merkmale ^o : Farbstoff E 100 (Curcumin), Fremdfett, Farbstoff β -Carotin (E 160) <small>* Der qualitative Teil dieses Ringversuches ist nicht im Scope der Akkreditierung beinhaltet.</small>	Sep. 22	
2010170	Schmand/saure Sahne/ Creme Fraiche	Fett, Trockenmasse, Protein, pH-Wert	Apr. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Milchpulver

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010027	Vollmilchpulver	Fett, freies Fett, Wassergehalt, Protein, Lactose, Asche, titrierbare Säure	Apr. 22	Einloggen oder registrieren
2010001	Magermilchpulver	Fett, Wassergehalt, Protein, Lactose, Asche, titrierbare Säure	Sep. 22	
2010698	Milchpulver 3	Schüttdichte bzw. Stampfvolumen nach 100 Stampfern	Sep. 22	
2010123	Milchpulver (lactosereduziert)	Lactose, Trockenmasse	Dez. 22	
2010113	Milchpulver Nitrat - Nitrit	Nitrat, Nitrit	Aug. 22	
2010125	Milchpulver (Vitamin D)	Vitamin D	Apr. 22	
2010105	Milchpulver (Vitamin A & C)	Vitamin A, Vitamin C	Apr. 22	
2010023	Molkepulver	Fett, Wassergehalt, Protein, Lactose, Asche, pH-Wert, titrierbare Säure	Mrz. 22	
			Mrz. 23	
2010099	Casein - Caseinat	Fett, Wassergehalt, Protein, Lactose, Asche, pH-Wert	Mrz. 22	
			Mrz. 23	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Obst- und Gemüse-Produkte

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010051	Zuckermischung (Fruchtzubereitung)	Saccharose, Glucose, Fructose, Maltose, Stärke, Aspartam, Acesulfam K, Sorbat, Saccharin	Jul. 22	Einloggen oder registrieren
2010053	Fruchtzubereitung	Brixwert, pH-Wert, Gesamtsäure, Citronensäure, L-Äpfelsäure, Asche, Phosphor, Kalium	Sep. 22	
2010384	Sauerkraut	Ascorbinsäure, titrierbare Gesamtsäure, flüchtige Säure, Milchsäure, pH-Wert, Kochsalz	Jun. 22	
2010386	Trockenfrüchte	Fett, Wassergehalt, SO ₂ (Schwefeldioxid)	Jun. 22	
2010388	trockenes Kartoffelerzeugnis	Wasser, Fett, Anteil gesättigte Fettsäuren, Rohprotein, Asche, gesamte Kohlenhydrate, Stärke, Saccharose, Ballaststoffe, Natrium	Aug. 22	
2010390	Tomatenketchup 1	pH-Wert, titrierbare Gesamtsäure, Citronensäure, Kochsalz, Glucose, Fructose, lösliche Trockenmasse, Gesamttrockenmasse, Sorbinsäure, Benzoesäure, Saccharose (wasserfrei)	Jul. 22	
2010325	Tomatenketchup 2	Lycopin	Jul. 22	
2010704	Würzsoße	Capsaicin, Dihydrocapsaicin, Nordihydrocapsaicin, Gesamt-Capsaicinoide	Jun. 22	
2010190	Hülsenfrüchte	Fett, Wassergehalt, Ballaststoffe, Stickstoffgehalt, Rohproteingehalt	Aug. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

alkoholische Getränke

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal: Einloggen oder registrieren
2010408	Obstbrand	relative Dichte 20 °C / 20 °C, Alkohol, Ethylcarbammat, Gärungsbegleitstoffe	Mrz. 22	
			Mrz. 23	
2010133	Bier	scheinbarer Extrakt, Extrakt, Alkoholgehalt in Gewichts- und Volumenprozent, Stammwürze, Dichte, Bittereinheiten, pH-Wert	Jul. 22	
2010323	Erfrischungsgetränke	Karbonisierung (CO ₂ Gehalt), tatsächlicher Alkoholgehalt, Benzoesäure, Sorbinsäure, Phosphorsäure als PO ₄ (2 Proben alkoholfreie Erfrischungsgetränke und 2 Proben alkoholhaltige Erfrischungsgetränke (Alcopop))	Mai. 22	
2010617	Erfrischungsgetränke - Spirituosen	Chinin (CAS-Nr. 130-95-0) (1 Probe alkoholfrei und 1 Probe alkoholisch)	Mai. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

alkoholfreie Getränke

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010392	Kaffee	Wasser, Asche, pH-Wert, Säuregrad, wasserlöslicher Extraktanteil, Coffein, Acrylamid	Okt. 22	Einloggen oder registrieren
2010915	Rohkaffee	Massenverlust bei 105 °C nach ISO 6673	Mai. 22	
2010394	Tee	Trockenmasse, Asche, wasserlösliche Asche, wasserlöslicher Extrakt, Coffein, Theobromin, Theophyllin, säureunlösliche Asche	Okt. 22	
2010139	Pyrrrolizidin-Alkaloide in Tee	quant. Bestimmung von drei unterschiedlichen Pyrrrolizidin-Alkaloiden, z.B. Lycopsamin, Echimidin, Retrorsin, Senecionin, Seneciphyllin, Senkirkin, Heliotrin, Monocrotalin oder Lasiocarpin	Okt. 22	
2010396	Energydrink	pH-Wert, Taurin, Coffein, Inosit, Saccharose, Glucose, Fructose	Okt. 22	
2010021	Vitaminlösung	Thiamin (Vitamin B1), Riboflavin (Vitamin B2), Pyridoxin (Vitamin B6), Cobalamin (Vitamin B12), L-Ascorbinsäure (Vitamin C), α -Tocopherol (Vitamin E), Folsäure (Vitamin B11), Pantothenensäure (Vitamin B5), Niacin (Vitamin B3)	Mai. 22	
2010398	Orangensaft 1	Gesamt-Carotinoide, Fraktion I: Carotine, Fraktion II: Cryptoxanthinester, Fraktion III: Xanthophyllester	Aug. 22	
2010402	Kartottensaft	relative Dichte 20 °C / 20 °C, pH-Wert, titrierbare Gesamtsäure, Saccharose, Fructose, Glucose, Nitrat, β -Carotin, α -Carotin, Gesamtcarotin	Okt. 22	
2010600	Fruchtsaftkonzentrat 1	Brixwert, pH-Wert, titrierbare Säure, Citronensäure, Isocitronensäure, L-Äpfelsäure, Ascorbinsäure, Milchsäure, Verhältnis Citronensäure - Isocitronensäure, Hesperidin	Mrz. 22	
			Mrz. 23	
2010602	Fruchtsaftkonzentrat 2	Brixwert, titrierbare Säure, Glucose, Fructose, Saccharose, Gesamtzucker, zuckerfreier Extrakt, Verhältnis Glucose - Fructose, %-Anteil von Saccharose im Zucker	Jan. 22	
			Jan. 23	
2010610	Fruchtsaftkonzentrat 3	Brixwert, pH-Wert, titrierbare Säure, Asche, Kalium, Calcium, Magnesium, Gesamtphosphor, Natrium, Nitrat, Kupfer, Eisen	Nov. 22	
2010055	Traubensaft	Schwefeldioxid (SO ₂)	Jun. 22	
2010127	Johannisbeersaft	Blei, Cadmium, Arsen, Kupfer, Zink, Eisen, Zinn, Quecksilber, Aluminium	Aug. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

alkoholfreie Getränke

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010154	Tomatensaft	Ergosterol (Ergosterin)	Nov. 22	Einloggen oder registrieren
2010714	Orangensaft	Carbendazim	Jun. 22	
2010165	Pflanzendrink (Milchalternative)	Fett, Trockenmasse, Protein, Gefrierpunkt, Dichte (2 Sorten Pflanzendrink auf Basis von z.B. Soja oder Mandel)	Mai. 22	
2010357	Spurenelemente in Mineralwasser	Uran, Vanadium, Bor	Aug. 22	
2010359	Zuckeraustauschstoffe in Lebensmitteln	Isomalt, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit, Xylit	Aug. 22	
2010502	Chinolizidinalkaloide in Lupinen Drink	Mind. 3 verschiedene Chinolizidinalkaloide quantitativ, z.B. Lupanin, Lupinin, Spartein	Mai. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Eiprodukte

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010056	Eiprodukte	Gesamtlipide, Trockenmasse, Protein, pH-Wert, Cholesterin, α -Linolensäure, Eicosapentaensäure, Docosahexaensäure, Kochsalzgehalt (Natriumchlorid)	Nov. 22	Einloggen oder registrieren
2010413	Eiernudeln	Wasser, Fett, Rohprotein, Asche, Chlorid, Cholesterin, Gesamtsterine, Berechnung des Eighaltes, Ballaststoffe	Nov. 22	
2010415	Mayonnaise	Gesamtsäure, Wasser, Fett, Phosphatid-P205, Cholesterin, Eigelbgehalt, Sorbinsäure, Benzoesäure, Kochsalzgehalt (Natriumchlorid)	Jan. 22	
			Jan. 23	
2010129	Rückstände in Flüssigei	Fett, Nikotin, Dioxine, dioxinähnliche PCBs	Mai. 22	
2010706	Antibiotika in Flüssigei	quant. Bestimmung von je einem Antibiotika aus den Substanzgruppen Nitrofurane, Sulfonamide, Tetracycline, Chloramphenicol	Mai. 22	
2010155	Eipulver	Fett, Alpha-Amylase, Asche, pH-Wert, Wassergehalt, Salzgehalt, Milchsäure, Hydroxybuttersäure	Nov. 22	
2010504	Hormone in Flüssigei	Je mindestens ein Androgen, Estrogen und Gestagen quantitativ	Mai. 22	

Deklaration Nährwerte

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	
2010451	Deklaration Nährwerte mit 2 unterschiedlichen Lebensmitteln	Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate, Zucker, Fett, gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe, Natrium	Sep. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Fleischprodukte

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010019	Brühwurst 1	Fett, Wassergehalt, Asche, Protein, Hydroxyprolin, Kochsalz, Nitrat, Nitrit, Diphosphorpentoxid (P2O5), Calcium, aw-Wert, Stärke	Feb. 22	Einloggen oder registrieren
			Feb. 23	
2010417	Brühwurst 2 (Runde 1)	Nichtproteinstickstoff (NPN), Kollagenabbauprodukte, L-Glutaminsäure, Citronensäure, Natriumacetat, L-Lactat, Natriumnitrat, Natriumnitrit, Ascorbinsäure, pH-Wert	Feb. 22	
			Feb. 23	
2010204	Brühwurst 2 (Runde 2)		Sep. 22	
2010214	Rohwurst 1	aw-Wert, pH-Wert, D- & L-Milchsäure, Natrium, Nitrat, Nitrit, Sorbinsäure, einfach ungesättigte Fettsäuren, gesättigte Fettsäuren, Fett	Jun. 22	
2010419	Rohwurst 2	Fett, Wassergehalt, Protein, Asche, Kochsalz, Hydroxyprolin, Diphosphorpentoxid (P2O5), Natrium, Stärke, aufgeschlossenes Milcheiweiß	Jun. 22	
2010712	vegetarischer Wurstersatz	Fett, Protein, Trockenmasse, Kochsalz, Asche, Ballaststoffe	Mai. 22	
2010169	Nachweis von Sojaprotein in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Sojaprotein quantitativ	Jun. 22	

Fisch und Meeresfrüchte

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	
2010421	Fischpaste 1	Wasser, Fett, Rohprotein, Asche, Kochsalz, Arsen, Iod	Aug. 22	
2010423	Fischpaste 2	Fett, Sorbinsäure, Benzoesäure, Saccharin, Cyclamat, Citronensäure	Aug. 22	
2010506	Nitrosamine in Fisch	Mind. 3 Nitrosamine quantitativ, z.B. N-Nitrosodimethylamin (NDMA), N-Nitrososarkosin (NSAR), N-Nitrosohydroxyprolin (NHPRO)	Aug. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Getreideprodukte / Cerealien

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010069	Backwaren	Fett, Protein, Trockenmasse, Asche, Milchfett, Stärke, Saccharose, Propionsäure	Nov. 22	Einloggen oder registrieren
2010427	Mehl	Wassergehalt, Rohprotein, Asche, Stärke, Feuchtklebergehalt, Fallzahl	Nov. 22	
2010429	Gluten	Gluten (Prolamin-Kontamination) in Mehl, z.B. Hafermehl und Maismehl	Nov. 22	
2010431	Butterkeks	Asche, Trockenmasse, Rohprotein, Fett, Halbmikrobutterssäurezahl, freie Buttersäure, Buttersäuremethylester, Milchfett, Stärke, Cholesterin, Saccharose, Ballaststoffe	Nov. 22	
2010207	Mais Aflatoxin 1	Aflatoxin - niedriger Konzentrationsbereich 1.00 ppb - 30.00 ppb (3 Proben)	Aug. 22	
2010228	Mais Aflatoxin 2	Aflatoxin - höherer Konzentrationsbereich 15.00 ppb - 100.00 ppb (3 Proben)	Aug. 22	
2010230	Mais DON 1	DON - niedriger Konzentrationsbereich 0.10 ppm - 1.25 ppm (3 Proben)	Sep. 22	
2010232	Mais DON 2	DON - höherer Konzentrationsbereich 1.00 ppm - 6.00 ppm (3 Proben)	Sep. 22	
2010234	Mais Fumonisin 1	Fumonisin - niedriger Konzentrationsbereich 0.10 ppm - 1.25 ppm (3 Proben)	Okt. 22	
2010236	Mais Fumonisin 2	Fumonisin - höherer Konzentrationsbereich 1.00 ppm - 6.00 ppm (3 Proben)	Okt. 22	
2010238	Mais Ochratoxin 1	Ochratoxin - niedriger Konzentrationsbereich 1.00 ppb - 20.00 ppb (3 Proben)	Nov. 22	
2010240	Mais Ochratoxin 2	Ochratoxin - höherer Konzentrationsbereich 10.00 ppb - 100.00 ppb (3 Proben)	Nov. 22	
2010242	Mais Zearalenone	Zearalenone 50.00 ppb- 1500.00 ppb (3 Proben)	Nov. 22	
2010208	Weizen DON 1	DON - niedriger Konzentrationsbereich 0.10 ppm - 1.25 ppm (3 Proben)	Aug. 22	
2010209	Weizen DON 2	DON - höherer Konzentrationsbereich 1.00 ppm - 6.00 ppm (3 Proben)	Aug. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Getreideprodukte / Cerealien

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010244	Weizen Ochratoxin 1	Ochratoxin - niedriger Konzentrationsbereich 1.00 ppb - 20.00 ppb (3 Proben)	Sep. 22	Einloggen oder registrieren
2010246	Weizen Ochratoxin 2	Ochratoxin - höherer Konzentrationsbereich 10.00 ppb - 100.00 ppb (3 Proben)	Sep. 22	
2010248	Gerste DON	DON 0.05 ppm - 3.00 ppm (3 Proben)	Nov. 22	
2010250	Naturreis Aflatoxin	Aflatoxin 1.00 ppb - 20.00 ppb (3 Proben)	Nov. 22	
2010218	Keks (Soja)	Soja in Keks 3.00 ppm - 30.00 ppm	Mai. 22	
2010716	Getreide / Getreideprodukte	Glyphosat	Jul. 22	
2010718	Reis	Arsen	Mai. 22	
2010361	Bestimmung des Sedimentationswertes - Zeleny-Test (ISO 5529)	Sedimentationswert (ml) (nach Zeleny)	Sep. 22	
2010363	Bestimmung der Eigenschaften von Teig mittels Alveograph - ISO 27971	Bestimmung der Eigenschaften von Teig mittels Alveograph	Sep. 22	
2010367	Bestimmung der Wasserabsorption und der rheologischen Eigenschaften mittels Farinograph - ISO 5530-1	Bestimmung der Wasserabsorption und der rheologischen Eigenschaften mittels Farinograph	Sep. 22	
2010369	Bestimmung der rheologischen Eigenschaften mittels Extensograph - ISO 5530-2	Bestimmung der rheologischen Eigenschaften mittels Extensograph	Sep. 22	
2010409	Bestimmung der Wasseraufnahme und der rheologischen Eigenschaften unter Verwendung eines Valorigraphen - ISO 5530-3	Bestimmung der Wasseraufnahme und der rheologischen Eigenschaften unter Verwendung eines Valorigraphen	Sep. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Kindernahrung

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010435	Gläschenkost	Fett, Protein, Asche, Wassergehalt, Vitamin C	Aug. 22	Einloggen oder registrieren
2010437	Babybreipulver 1	Wasser, Fett, Rohprotein, Asche, Saccharose, Glucose, Fructose	Apr. 22	
2010439	Babybreipulver 2	Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Iod	Apr. 22	
2010441	Babybreipulver 3	Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6, Vitamin B12, Vitamin A, Vitamin C, Vitamin E, Folsäure, Pantothensäure, Biotin	Apr. 22	
2010447	Milchpulver IMF Teil 1	Fett, Protein, Asche, Wassergehalt, Vitamin A (Retinol), Vitamin C	Aug. 22	
2010449	Milchpulver IMF Teil 2	Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphor, Eisen, Kupfer, Zink, Mangan	Aug. 22	
2010261	Milchpulver IMF Allergene	Gliadin, Soja, Casein, Lactose, β -Lactoglobulin	Okt. 22	

Mineralöl in Lebensmitteln

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	
2010180	Mineralöl in fettarmen und stärkereichen Lebensmitteln	MOSH C10-C16, MOSH C16-C20, MOSH C20-C25, MOSH C25-C35, MOSH C35-C40, MOSH C40-C50, MOAH C10-C16, MOAH C16-C25, MOAH C25-C35, MOAH C35-C50	Mai. 22	
2010590	Mineralöl in Kakaobutter und Schokolade	MOSH C10-C16, MOSH C16-C20, MOSH C20-C25, MOSH C25-C35, MOSH C35-C40, MOSH C40-C50, MOAH C10-C16, MOAH C16-C25, MOAH C25-C35, MOAH C35-C50	Jul. 22	
2010245	Mineralöl in Käse und Milchpulver	MOSH C10-C16, MOSH C16-C20, MOSH C20-C25, MOSH C25-C35, MOSH C35-C40, MOSH C40-C50, MOAH C10-C16, MOAH C16-C25, MOAH C25-C35, MOAH C35-C50	Jul. 22	
2010320	Mineralöl in Speisefett und Speiseöl	MOSH C10-C16, MOSH C16-C20, MOSH C20-C25, MOSH C25-C35, MOSH C35-C40, MOSH C40-C50, MOAH C10-C16, MOAH C16-C25, MOAH C25-C35, MOAH C36-C50	Aug. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

sonstige Lebensmittel

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010453	Proteinpulver	Protein, Riboflavin (Vitamin B2), Pyridoxin (Vitamin B6), Ascorbinsäure (Vitamin C)	Jun. 22	Einloggen oder registrieren
2010197	Feinkostsalat	Sorbinsäure, Benzoesäure, PHB-Ester	Mrz. 22 Mrz. 23	
2010025	Schokolade	Fett, Wassergehalt, Protein, Lactose, Milchfett, Theobromin, Saccharose, Gesamtalkaloide, Coffein	Feb. 22 Feb. 23	
2010457	Speisefett 1	Fettsäureverteilung	Nov. 22	
2010710	Speisefett 2	Iodzahl, Säurezahl, Peroxidzahl, Verseifungszahl, Tocopherole, freie Fettsäuren, Anisidinzahl, Brechungsindex, Wassergehalt, Gesamtsterine	Nov. 22	
2010459	Senf	Trockenmasse, Gesamtsäure, Kochsalz, Allylsenfö, SO ₂ (Schwefeldioxid), Fett	Jan. 22 Jan. 23	
2010157	PAKs in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	Naphthalin, Anthracen, Benzo(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)fluoranthren, Benzo(k)fluoranthren, Benzo(j)fluoranthren, Benzo(e)pyren, Benzo(a)pyren, Dibenz(ah)anthracen (mindestens 5 der Parameter quantitativ) Es ist eine PAK Konzentration der Proben von ungefähr 0,1-5 µg/kg je PAK zu erwarten.	Okt. 22	
2010161	Bestimmung von natürlichen Dickungsmitteln	Agar, Carrageen, Guar, Gummi arabicum, Johannisbrotkernmehl, Natriumalginat und Pektin	Aug. 22	
2010247	Aflatoxine in Schokolade	Aflatoxin B1, B2, G1, G2, Gesamtaflatoxingehalt	Sep. 22	
2010249	Pestizide in Schokolade	quant. Bestimmung mehrerer Pflanzenschutzmittel aus den Bereichen Herbizide, Insektizide und Fungizide	Sep. 22	
2010327	zuckerfreie Bonbons	Saccharose, Glucose, Fructose, Wassergehalt (Gesamtzuckergehalt < 0,5%, Bezugsmethode für Zucker: Enzymatik)	Jul. 22	
2010337	Metalle in Kakao und Schokolade	Cadmium, Blei, Eisen, Aluminium, Kupfer, Zink, Quecksilber, Nickel und Arsen (min. 5 der Metalle enthalten)	Okt. 22	
2010339	Acrylamid in Kakao und Schokolade	Acrylamid	Okt. 22	
2010341	Hanföl	CAS 13956-29-1 Cannabidiol (CBD)	Aug. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

sonstige Lebensmittel

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010343	Vegetarischer Brotaufstrich	Fett, Protein, Trockenmasse, Kochsalz, Asche, pH-Wert	Okt. 22	Einloggen oder registrieren
2010345	Metalle in Hummus	Cadmium, Nickel	Okt. 22	
2010347	Pyrolizidin-Alkaloide in Kräuter	quant. Bestimmung von drei unterschiedlichen Pyrolizidin-Alkaloiden, z.B. Lycopsamin, Echimidin, Retrorsin, Senecionin, Seneciphyllin, Senkirkin, Heliotrin, Monocrotalin oder Lasiocarpin	Okt. 22	
2010349	Nikotinersatzprodukte	Nikotin in tabakfreien Nikotinbeuteln (nicotine pouches)	Aug. 22	
2010498	Metalle in Tabak	Cadmium, Blei, Eisen, Aluminium, Kupfer, Zink, Quecksilber, Nickel und Arsen (min. 5 der Metalle enthalten)	Aug. 22	
2010500	MCPD und Glycidol in Speiseöl	3-Monochlorpropandiol (3-MCPD), 2-Monochlorpropandiol (2-MCPD), Glycidol	Nov. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Honig und Bienenwachs

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010455	Honig 1	Diastasezahl, Prolin, HMF, Leitfähigkeit, pH-Wert, Wasser, Glycerin, Ethanol	Aug. 22	Einloggen oder registrieren
2010708	Honig 2	Glucose, Fructose, Maltose, Saccharose, Turanose, Saccharasezahl, freie Säuren, Asche	Aug. 22	
2011002	Antibiotika in Honig	quant. Bestimmung von je einem Antibiotika aus den Substanzgruppen Sulfonamide und Tetracycline, sowie von Chloramphenicol und Streptomycin	Jun. 22	
2011004	Pestizidrückstände in Honig	Es können folgende Pestizide abgefragt werden: DEET, Cymiazol, Malathion, Chlorpyrifos, Chlorfenvinphos, Piperonylbutoxid, Brompropylat, Bifenthrin, Tetradifon, Lambda-Cyhalothrin, Acrinathrin, cis-Permethrin, trans-Permethrin, Coumaphos, Boscalid, Cypermethrin, Gesamt-Tau-Fluvalinat, Deltamethrin, Flumethrin, M-Metalaxyl, Carbaryl, Propargit, Acetamiprid, Thiamethoxam, Amitraz, Carbaryl, Imidaclopride, Metalaxyl, Carbendazim, Thiaclopride, 2,4-DMP-formamid, 2,4-DMP-me-formamidin, Glyphosat.	Jul. 22	
2011006	Pyrrrolizidin-Alkaloide in Honig	quant. Bestimmung von drei unterschiedlichen Pyrrrolizidin-Alkaloiden, z.B. Lycopsamin, Echimidin, Retrorsin, Senecionin, Seneciphyllin, Senkirkin, Heliotrin, Monocrotalin oder Lasiocarpin	Jun. 22	
2011008	Rückstände Tierarzneimittel in Honig	quant. Bestimmung von drei unterschiedlichen Tierarzneimitteln bzw. derer Bestandteile, z.B. Thymol, Phenol, Naphthalin, Cymiazol, Coumaphos oder Amitraz	Jul. 22	
2011010	GVO in Honig	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV	Jul. 22	
2011012	Relative Pollenhäufigkeit Honig	Relative Pollenhäufigkeit	Jun. 22	
2011014	Verfälschung Honig	Reissirup und Zuckerrübensirup in Honig	Jul. 22	
2011016	Rückstände in Bienenwachs	quant. Bestimmung von drei unterschiedlichen Substanzen aus den Bereichen Varroa-bekämpfungsmitteln und Pflanzenschutzmitteln	Aug. 22	
2011018	Verfälschung Bienenwachs	Paraffingehalt, Stearingehalt	Aug. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Futtermittel

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010351	Metalle in Futtermittel	Cadmium, Blei, Eisen, Aluminium, Kupfer, Zink, Quecksilber, Nickel und Arsen (min. 5 der Metalle enthalten)	Aug. 22	Einloggen oder registrieren
2010353	Inhaltssstoffe in Futtermittel	Feuchtigkeitsgehalt, Rohproteingehalt, Rohöl, Rohasche, Rohfaser, Zucker, Lactose, Stärke	Aug. 22	
2010355	tierische Bestandteile in Futtermittel	qualitative Identifikation tierischer Bestandteile	Aug. 22	
2010093	Futtermittel Mycotoxine	OTA, DON, Aflatoxin	Mrz. 22	
			Mrz. 23	
2010315	Fluoridgehalt in Futtermitteln	Fluoridgehalt	Nov. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Trinkwasser

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:		
2010373	Arzneimittelrückstände Trinkwasser	Diclofenac, Ibuprofen	Aug. 22	Einloggen oder registrieren		
2010395	Mikroplastik in Wasser	Partikelzahl	Aug. 22			

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Tierartenbestimmung

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010263	Rind, Schwein, Pferd	qualitativer Nachweis der Tierarten Rind, Schwein und Pferd (Teilnahme mit Protein- und DNA-basierte Methoden möglich) und quantitativer Nachweis des relativen Anteils der Tierarten (nur DNA-basierte Methoden möglich).	Dez. 22	Einloggen oder registrieren
2010588	Nachweis der Tierart Schwein und Rind in Gelatine	Qualitativer Nachweis von niedrigen DNA Mengen aus Schwein (<i>sus scrofa</i>) und Rind (<i>bos taurus</i>) in prozessiertem Lebensmittel (Gelatine). Alternativ können die Tierarten über tierartenspezifische Peptide durch LC-MS/MS nachgewiesen werden. Der Ringversuch ist nicht für die Teilnahme mittels ELISA geeignet.	Dez. 22	
2010313	Schweine DNA in Süßwaren	Qualitativer Nachweis von niedrigen DNA Mengen aus Schwein (<i>sus scrofa</i>) in Süßwaren (Gummibonbons)	Dez. 22	
2010335	Nachweis der Tierart in Milch	qualitativer Nachweis der Tierart (Die Tierart kann mittels isoelektrischer Fokussierung, ELISA oder PCR in 3 unterschiedlichen Milchen nachgewiesen werden.)	Dez. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

GMO

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
2010720	Soja (GMO)	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV sowie quantitativer Nachweis des relativen Gehalts an transgenem Soja (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich)	Nov. 22	Einloggen oder registrieren
2011010	GVO in Honig	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV	Jul. 22	
2010141	Mais (GMO)	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV sowie quantitativer Nachweis des relativen Gehalts an transgenem Mais (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich)	Nov. 22	
2010143	Reis (GMO)	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV sowie quantitativer Nachweis des relativen Gehalts an transgenem Reis (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich).	Nov. 22	
2010145	Raps (GMO)	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV sowie quantitativer Nachweis des relativen Gehalts an transgenem Raps (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich)	Dez. 22	
2010147	Baumwolle (GMO)	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV sowie quantitativer Nachweis des relativen Gehalts an transgener Baumwolle (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich)	Dez. 22	
2010331	Kartoffel (GMO)	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV sowie quantitativer Nachweis des relativen Gehalts an transgener Kartoffel (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich)	Nov. 22	
2010333	Zuckerrübe (GMO)	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV sowie quantitativer Nachweis des relativen Gehalts an transgener Zuckerrübe (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich)	Nov. 22	

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Rangordnungsprüfung

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
3010000	Wasser (Rangordnung, Grundgeschmacksarten) 1	organoleptische Prüfung - Grundgeschmacksarten (2 Grundgeschmacksarten)	Feb. 22	Einloggen oder registrieren
			Feb. 23	
3010028	Wasser (Rangordnung, Grundgeschmacksarten) 2	organoleptische Prüfung - Grundgeschmacksarten (2 Grundgeschmacksarten)	Jun. 22	
3010030	Wasser (Rangordnung, Grundgeschmacksarten) 3	organoleptische Prüfung - Grundgeschmacksarten (2 Grundgeschmacksarten)	Nov. 22	
3010034	Bier (Rangordnungsprüfung, Diacetyl)	organoleptische Prüfung - Diacetyl	Okt. 22	
3010037	Joghurt (Rangordnung, Grundgeschmacksarten)	organoleptische Prüfung - Grundgeschmacksarten (2 Grundgeschmacksarten)	Okt. 22	
3010003	Joghurt (Rangordnung, Aromen) 1	organoleptische Prüfung - Aromen (2 Aromen)	Feb. 22	
			Feb. 23	
3010041	Joghurt (Rangordnung, Aromen) 2	organoleptische Prüfung - Aromen (2 Aromen)	Nov. 22	

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 \(ODIN\)](#)

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Dreiecksprüfung

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
3010006	Wasser (Dreieckstest, Grundgeschmacksart)	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf eine Grundgeschmacksart	Jul. 22	Einloggen oder registrieren
3010032	Fruchtsaft (Dreieckstest, Fehl aroma)	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf ein Fehl aroma	Sep. 22	
3010020	Bier (Dreieckstest, Diacetyl)	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf Diacetyl	Okt. 22	
3010039	Joghurt (Dreieckstest, Grundgeschmacksart)	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf eine Grundgeschmacksart	Okt. 22	
3010043	Joghurt (Dreieckstest, Aroma)	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf ein Aroma	Feb. 22	
			Feb. 23	
3010004	Thunfisch (Dreieckstest)	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung	Jun. 22	
3010054	Texturprüfung (Dreieckstest)	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung	Apr. 22	
3010007	Farbprüfung (Dreieckstest)	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung	Apr. 22	
3010010	Apfelsaft (Dreiecksprüfung, Grundgeschmacksart)	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf eine Grundgeschmacksart	Jun. 22	
3010013	Milch (Dreiecksprüfung, Fehlgeschmack)	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf ein Fehl aroma	Apr. 22	
3010016	Kaffeeaufguss (Dreiecksprüfung, Fehlgeschmack)	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf ein Fehl aroma	Jul. 22	

mögliche Grundgeschmacksarten	süß, sauer, salzig, bitter
mögliche Aromen (ausgenommen Fehl aromen)	Erdbeer, Kirsch, Vanille, Pfirsich, Zitrone

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

Wir empfehlen für Ihre Anmeldung unseren Onlinekatalog (ODIN) oder die Anmeldeformulare auf unserer Homepage (www.DRRR.de). Sie können auch das Anmeldeformular auf Seite 35 in diesem Katalog nutzen.

Schwellenwertprüfung

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	Um Preise einzusehen bitte im Online Portal:
Bei folgendem Ringversuch ist keine Online-Ergebniseingabe möglich:				Einloggen oder registrieren
3010008	Trinkwasser (TON, TFN)	Wasserbeschaffenheit nach EN 1622 Panelprüfung - Mindestteilnehmeranzahl pro Panel: 3 Personen! Bestimmung des Geruchsschwellenwerts (TON) Bestimmung des Geschmacksschwellenwerts (TFN)	Mrz. 22	
			Mrz. 23	
3010055	Fruchtsaft (Schwellenwertprüfung, Fehl aroma)	organoleptische Prüfung - Schwellenwertprüfung auf Fehl aroma	Dez. 22	

beschreibende Prüfung

Art. Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Untersuchungsparameter	Zeitraum	
3010049	Schokolade (einfach beschreibende Prüfung)	Panelprüfung einfach beschreibende Prüfung (bis zu 5 Prüfpersonen)	Mrz. 22	
			Mrz. 23	
3010051	Schokolade (Profilprüfung)	Panelprüfung Profilprüfung (bis zu 5 Prüfpersonen)	Jun. 22	
3010056	Honig (einfach beschreibende Prüfung)	Panelprüfung einfach beschreibende Prüfung (bis zu 5 Prüfpersonen)	Jul. 22	
3010018	Brühwurst (einfach beschreibende Prüfung)	Panelprüfung einfach beschreibende Prüfung (bis zu 5 Prüfpersonen)	Nov. 22	
3010021	Kaffee (einfach beschreibende Prüfung)	Panelprüfung einfach beschreibende Prüfung (bis zu 5 Prüfpersonen)	Sep. 22	
3010023	Kaffee (Profilprüfung)	Panelprüfung Profilprüfung (bis zu 5 Prüfpersonen)	Dez. 22	

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

Art. Nr. / Ringversuchstyp	Zeitraum	Ergebnisabgabe und Bericht online (ODIN)	Ergebnisabgabe per E-Mail / Fax; Bericht per E-Mail	Bericht per Post	zusätzliche Probensets / Prüfer (Organoleptik)

Bis zu neun zusätzliche Ergebnisblätter sind für chemisch-physikalische, mikrobiologische und physikalisch-mechanische Ringversuche kostenfrei. Als Teilnehmer profitieren Sie so von unseren international anerkannten Ringversuchen und können mit nur einer Ringversuchsteilnahme die Vergleichbarkeit verschiedener Methoden und mehrerer Labormitarbeiter demonstrieren. Das bedeutet für Sie: an DRRR-Ringversuchen teilnehmen und Ausgaben für die Qualitätssicherung einsparen! Falls Sie zusätzliches Probenmaterial benötigen, haben Sie nach wie vor die Möglichkeit, dieses entsprechend unserer gültigen Preisliste, im aktuellen Produktkatalog zu bestellen.

Bitte beachten Sie, dass dieser kostenfreie Service nur für die Ergebnisabgabe per ODIN gilt. Auf anderem Wege eingereichte Ergebnisblätter werden nach der gültigen Preisliste im aktuellen Produktkatalog, jeweils wie ein zusätzliches Proben-set, berechnet.

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.

Senden Sie die Anmeldung bitte an:
Fax-Nr. +49 (0)8 31/960 878-99
E-Mail: info@DRRR.de
Online über www.odin.drrr.de

- 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

DRRR-Kundennummer _____

Firma _____

Firma-Zusatz _____

Ansprechpartner _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Land (bei Ausland) _____

Fon _____

Fax _____

E-Mail _____

E-Mail für Rechnungen _____

Ust-ID-Nr. _____

Mit Ihrer Unterschrift
akzeptieren
Sie unsere Allgemeinen
Geschäftsbedingungen!

_____ Datum

_____ Unterschrift

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



**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.

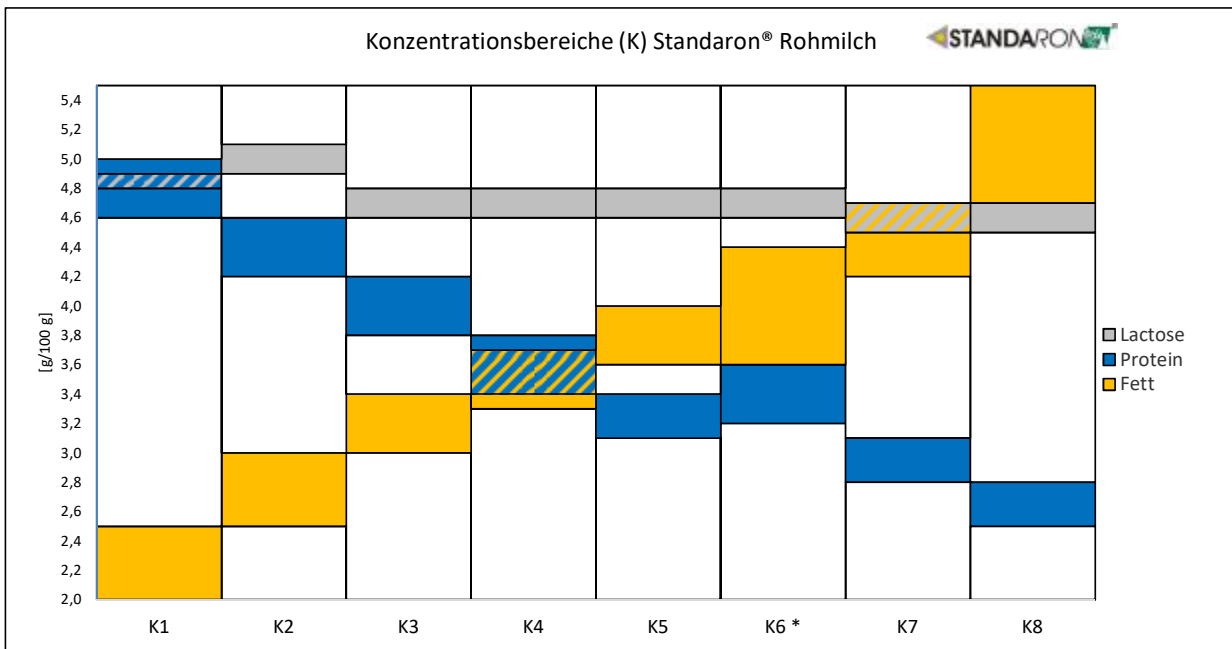
Anwendung der Materialien

Gerne beraten wir Sie dabei, Ihre Kalibration abzusichern.

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

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	19 €		
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 %					

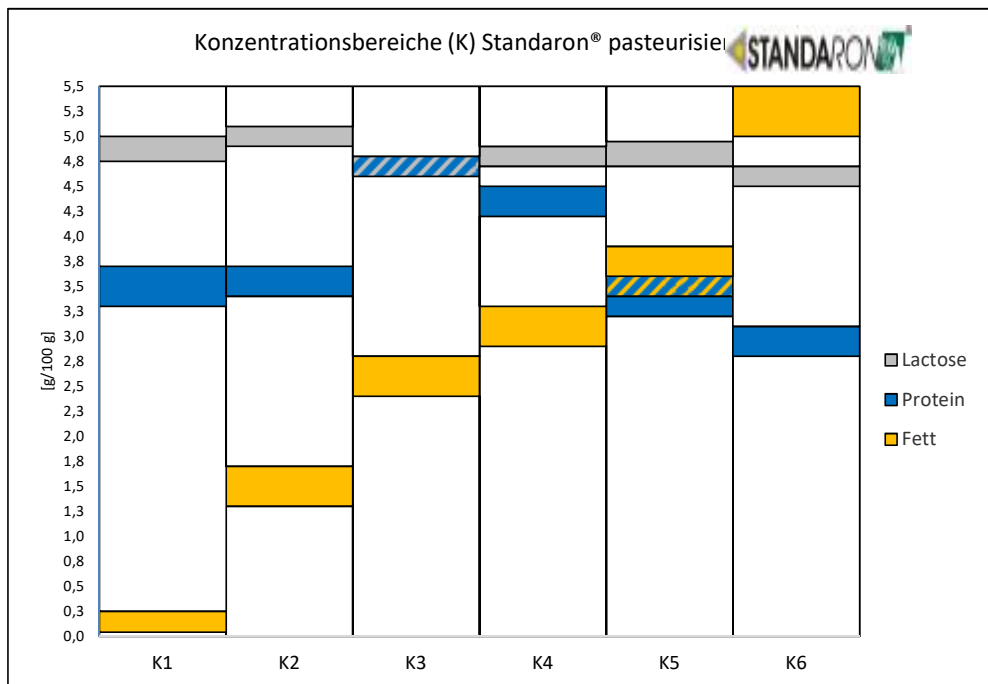
* unmodifizierte Rohmilch, höhere Varianzen möglich



STANDARON® - Übersicht pasteurisierte Milch

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

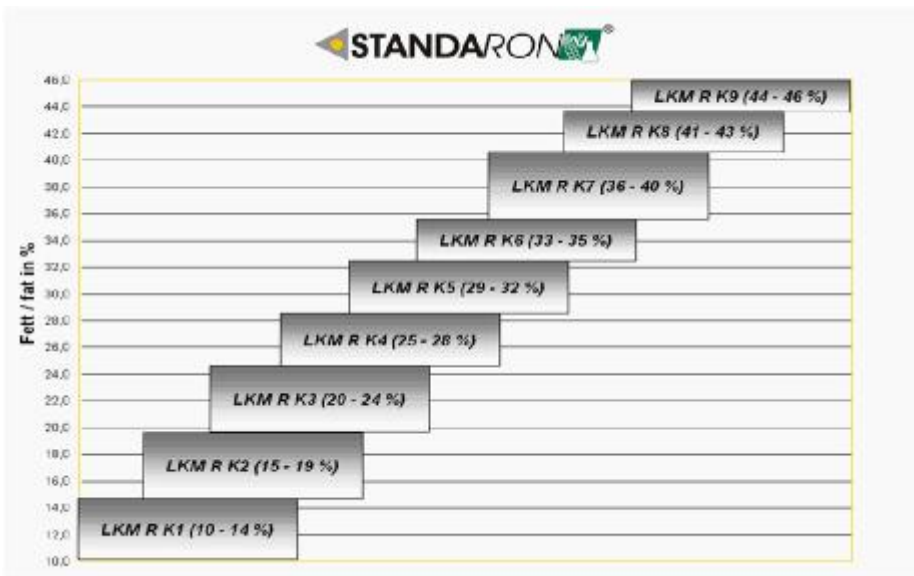
LKM-Typ	Art. Nr.	Fett	Protein	Lactose Mono- hydrat	Trocken- masse	Gefrier- punkt	Packungs- größe	Preis
		<i>Röse- Gottlieb</i>	<i>Kjeldahl</i>	<i>enzym.</i>	102 °C	<i>Kryos-kopie</i>		
		g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	°C		
LKM PAM K1	1141001	0,04 - 0,25 %	3,3 - 3,7 %	4,75 - 5,0 %	Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.	50 ml	17 €	
LKM PAM K2	1141002	1,3 - 1,7 %	3,4 - 3,7 %	4,9 - 5,1 %				
LKM PAM K3	1141003	2,4 - 2,8 %	4,6 - 4,8 %	4,6 - 4,8 %				
LKM PAM K4	1141004	2,9 - 3,3 %	4,2 - 4,5 %	4,7 - 4,9 %				
LKM PAM K5	1141005	3,4 - 3,9 %	3,2 - 3,6 %	4,7 - 4,95 %				
LKM PAM K6	1141006	5,0 - 5,5 %	2,8 - 3,1 %	4,5 - 4,7 %				



STANDARON® - Übersicht Rohrahm

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

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	19 €	
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 %				
LKM R K7	1141017	36 - 40 %			22 €	
LKM R K8	1141018	41 - 43 %			23 €	
LKM R K9	1141019	44 - 46 %				



Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

LKM-Typ	Art. Nr.	Fett	Protein	Lactose Mono- hydrat	Trocken- masse	Asche	Packungs- größe	Preis
		<i>Röse- Gottlieb</i>	<i>Kjeldahl</i>	<i>enzym.</i>	<i>102 °C</i>	<i>Kryos-kopie</i>		
		g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	°C		
Süßmolke	1141031	Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.					50 ml	20 €
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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Milch und Rahm

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1101001	H-Milch	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Gefrierpunkt, Dichte, Lactulose, Wasseraktivität	H-Magermilch 1,5 % Fett 3,5 % Fett	200 ml - 1 l (kann variieren)	30 €
1101002	H-Milch (lactosefrei)	Lactose (< 0,1 %)	1,5 % Fett 3,5 % Fett	1 l	30 €
1101003	Rohmilch	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Gefrierpunkt, Harnstoff, pH-Wert, Casein	-	50 ml	19 €
1101004	Ziegenmilch	Fett, Protein, Trockenmasse	-	auf Anfrage	30 €
1101005	Rohrahm	Fett, Protein, Trockenmasse	-	50 ml	20 €
1101007	Kondensmilch	Fett, Trockenmasse, Protein, Asche, Phosphor	4 % Fett 8 % Fett	170 g	30 €
1101027	Buttermilch	Phosphatide, Fett, Trockenmasse, Asche, pH-Wert, Säuregrad nach Soxhlet-Henkel, Dichte im Hitzeserum	-	500 ml	30 €
1121064	Milchmischgetränke	Fett, Trockenmasse, Protein, Saccharose, Glucose, Lactose	-	50 ml	30 €
1101025	Rückstände in Milch	Chloramphenicol, Aldrin, Dieldrin, PCB 101, Trichlormethan, Aflatoxin M1, Streptomycin, Tetracyline	-	230 ml	62 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Käse

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1111001	Schmelzkäse	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Natriumchlorid, pH-Wert, Nitrat, Citronensäure, Phosphor, Gesamtmilchsäure, Asche	11 - 20 % Fett 21 - 30 % Fett	100 g	41 €
1111012	Schmelzkäse	Natamycin, Aflatoxin M1	-	50 g	108 €
1111002	Frischkäse	Fett, Trockenmasse, Protein, Gesamtmilchsäure	6 - 10 % Fett 21 - 25 % Fett	175 g	32 €
1111003	Quark	Fett, Trockenmasse, Protein, Gesamtmilchsäure	-	250 g	28 €
1111004	Schnittkäse	Fett, Trockenmasse, Protein, Natriumchlorid, Nitrat	20 - 25 % Fett 26 - 29 % Fett 30 - 35 % Fett	100 g	33 €
1111005	Hartkäse	Fett, Trockenmasse, Protein, Natriumchlorid	20 - 25 % Fett 26 - 29 % Fett 30 - 35 % Fett	100 g	32 €
1111006	Weichkäse	Fett, Trockenmasse, Protein, Natriumchlorid, pH-Wert	20 - 25 % Fett	125 g	28 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

sonstige Milchprodukte

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1111007	Butter Typ 1	fettfreie Trockenmasse, Wassergehalt, pH-Wert, Cholesterin, Fett, Kochsalz	Süßrahmbutter mildgesäuerte Butter gesalzene Butter	250 g	34 €
1111008	Butter Typ 2	Fettsäuremuster C4-C20	-	250 g	63 €
1111009	Joghurt	Fett, Trockenmasse, Protein, Gesamtmilchsäure, pH-Wert	-	500 g	32 €
1101008	Molke	Fett, Trockenmasse, Protein, NPN, Lactose, Asche, Phosphor, Kalium, Calcium	Süßmolke Sauermolke	50 ml	26 €
1111010	Pudding	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, pH-Wert	-	125 g	34 €
1111011	AMF - Butteröl	Alkalität, freie Fettsäuren, Wassergehalt, Peroxidzahl (POZ), Carotine, Buttersäuremethylester	-	200 ml	30 €
1121001	Speiseeis	quantitative Merkmale: Fett, Milchfett, Farbstoff E 124 (Cochenillerot A), Vanillin, vanillinsäure, p-Hydroxybenzaldehyd, p-Hydroxybenzoesäure, Lactose qualitative Merkmale: Farbstoff E 100 (Curcumin), Fremdfett, Farbstoff β -Carotin (E 160)	-	100 g	34 €
1101006	Schmand - saure Sahne - Crème Fraîche	Fett, Trockenmasse, Protein, pH-Wert	-	200 g	30 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Milchpulver

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121002	Milchpulver Typ 1	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Asche, freies Fett, Nitrat, titrierbare Säure	Magermilchpulver Vollmilchpulver	ca. 80 - 110 g	37 €
1121063	Milchpulver Typ 2	Schüttdichte bzw. Stampfvolumen nach 100 Stampfern	-	> 110 g	37 €
1121003	Magermilchpulver	WPNI (whey-protein-nitrogen-index)	-	Probenset 3 x 20 g	37 €
1121004	Milchpulver (lactosereduziert)	Lactose, Trockenmasse	-	50 g	37 €
1121005	Milchpulver Nitrat - Nitrit	Nitrat, Nitrit	-	20 - 30 g	37 €
1121006	Milchpulver Vitamine	Vitamin D oder Vitamin A & C	-	20 - 30 g	37 €
1121007	Molkepulver	Fett, Trockenmasse, Protein, Lactose, Asche, pH-Wert, titrierbare Säure	Süßmolkepulver Sauermolkepulver	ca. 80 - 110 g	37 €
1121008	Casein	Fett, Wassergehalt, Protein, Lactose, Asche, pH-Wert	-	ca. 110 g	37 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Obst- und Gemüse-Produkte

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121009	Zuckermischung	Glucose, Fructose, Saccharose, Maltose, Stärke, Aspartam, Acesulfam K, Sorbat, Saccharin	verschiedene Sorten erhältlich	100 g	62 €
1121010	Fruchtzubereitung	Brixwert, pH-Wert, Gesamtsäure, Citronensäure, L-Äpfelsäure, Asche, Phosphor, Kalium	verschiedene Sorten erhältlich	100 g	62 €
1121011	Sauerkraut	Ascorbinsäure, titrierbare Gesamtsäure, flüchtige Säure, Milchsäure, pH-Wert, Kochsalz	-	auf Anfrage	62 €
1121012	Trockenfrüchte	Fett, Wassergehalt, SO ₂ (Schwefeldioxid)	-	100 g	62 €
1121013	trockenes Kartoffelerzeugnis	Wasser, Fett, Anteil gesättigte Fettsäuren, Rohprotein, Asche, gesamte Kohlenhydrate, Stärke, Saccharose, Ballaststoffe, Natrium	-	250 g	62 €
1121014	Tomatenketchup Typ 1	pH-Wert, titrierbare Gesamtsäure, Citronensäure, Kochsalz, Glucose, Fructose, lösliche Trockenmasse, Gesamttrockenmasse, Sorbinsäure, Benzoesäure, Saccharose (wasserfrei)	-	200 g	62 €
1121099	Tomatenketchup Typ 2	Lycopin	-	200 g	62 €
1121065	Würzsoße	Capsaicin	-	50 g	62 €
1121091	Hülsenfrüchte	Fett, Wassergehalt, Ballaststoffe, Stickstoffgehalt, Rohproteingehalt	-	auf Anfrage	62 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

alkoholische Getränke

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121024	Obstbrand	relative Dichte 20 °C / 20 °C, Alkohol, Ethylcarbamate, Gärungsbegleitstoffe	-	auf Anfrage	62 €
1121026	Bier	scheinbarer Extrakt, Extrakt, Alkoholgehalt in Gewichts- und Volumenprozent, Stammwürze, Dichte, Bittereinheiten, pH-Wert	-	200 ml	62 €
1121098	Erfrischungsgetränke	Karbonisierung (CO ₂ Gehalt), tatsächlicher Alkoholgehalt, Benzoesäure, Sorbinsäure, Phosphorsäure als PO ₄	verschiedene Sorten erhältlich (alkoholfrei und alkoholhaltig)	300 - 375 ml	62 €
1121128	Erfrischungsgetränke - Spirituosen	Chinin (CAS-Nr. 130-95-0)	verschiedene Sorten erhältlich (alkoholfrei und alkoholhaltig)	auf Anfrage	62 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

alkoholfreie Getränke

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121015	Kaffee	Wasser, Asche, pH-Wert, Säuregrad, wasserlöslicher Extraktanteil, Coffein, Acrylamid	-	150 g	62 €
1121129	Rohkaffee	Massenverlust bei 105 °C nach ISO 6673	-	auf Anfrage	51 €
1121016	Tee	Trockenmasse, Asche, wasserlösliche Asche, wasserlöslicher Extrakt, Coffein, Theobromin, Theophyllin, säureunlösliche Asche	-	120 g	62 €
1121083	Pyrolizidin-Alkaloide in Tee	quant. Bestimmung von drei unterschiedlichen Pyrolizidin-Alkaloiden, z.B. Lycopsamin, Echimidin, Retrorsin, Senecionin, Seneciphyllin, Senkirkin, Heliotrin, Monocrotalin oder Lasiocarpin	-	2 x 1 g	126 €
1121017	Energydrink	pH-Wert, Taurin, Coffein, Inosit, Saccharose, Glucose, Fructose	-	500 ml	62 €
1121018	Vitaminlösung	Thiamin (Vitamin B1), Riboflavin (Vitamin B2), Pyridoxin (Vitamin B6), Cobalamin (Vitamin B12), L-Ascorbinsäure (Vitamin C), α -Tocopherol (Vitamin E), Folsäure (Vitamin B11), Pantothenensäure (Vitamin B5), Niacin (Vitamin B3)	-	4 g	62 €
1121019	Orangensaft Typ 1	Gesamt-Carotinoide, Fraktion I: Carotine, Fraktion II: Cryptoxanthinester, Fraktion III: Xanthophyllester	-	100 g	62 €
1121021	Karottensaft	relative Dichte 20 °C / 20 °C, pH-Wert, titrierbare Säure, Saccharose, Fructose, Glucose, Nitrat, β -Carotin, α -Carotin, Gesamtcarotin	-	300 ml	62 €
1121058	Fruchtsaftkonzentrat Typ 1	Brixwert, pH-Wert, titrierbare Säure, Citronensäure, Isocitronensäure, L-Apfelsäure, Ascorbinsäure, Milchsäure, Verhältnis Citronensäure - Isocitronensäure, Hesperidin	-	100 g	62 €
1121059	Fruchtsaftkonzentrat Typ 2	Brixwert, titrierbare Säure, Glucose, Fructose, Saccharose, Gesamtzucker, zuckerfreier Extrakt, Verhältnis Glucose - Fructose, %-Anteil von Saccharose im Zucker	-	100 g	62 €
1121062	Fruchtsaftkonzentrat Typ 3	Brixwert, pH-Wert, titrierbare Säure, Asche, Kalium, Calcium, Magnesium, Gesamtphosphor, Natrium, Nitrat, Kupfer, Eisen	-	100 g	62 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

alkoholfreie Getränke

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121053	Traubensaft	Schwefeldioxid (SO ₂)	verschiedene SO ₂ -Gehalte	80 ml	62 €
1121054	Johannisbeersaft	Blei, Cadmium, Arsen, Kupfer, Zink, Eisen, Zinn, Quecksilber, Aluminium	-	100 ml	62 €
1121055	Tomatensaft	Ergosterol / Ergosterin	-	50 ml	62 €
1121070	Orangensaft	Carbendazim	-	auf Anfrage	62 €
1121092	Pflanzendrink (Milchalternative)	Fett, Trockenmasse, Protein, Gefrierpunkt, Dichte	-	auf Anfrage	62 €
1121114	Spurenelemente in Mineralwasser	Uran, Vanadium, Bor	-	auf Anfrage	62 €
1121115	Zuckeraustauschstoffe in Lebensmitteln	Isomalt, Lactit, Maltit, Mannit, Sorbit, Xylit	-	auf Anfrage	62 €
1121125	Chinolizidinalkaloide in Lupinen Drink	Mind. 3 verschiedene Chinolizidinalkaloide quantitativ, z.B. Lupanin, Lupinin, Spartein	-	auf Anfrage	93 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Eiprodukte

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121028	Eiprodukte	Gesamtlipide, Trockenmasse, Protein, pH-Wert, Cholesterin, α -Linolensäure, Eicosapentaensäure, Docosahexaensäure, Kochsalzgehalt (Natriumchlorid)	-	100 g	62 €
1121029	Eiernudeln	Wasser, Fett, Rohprotein, Asche, Chlorid, Cholesterin, Gesamtsterine, Berechnung des Eigehtes, Ballaststoffe	-	300 g	62 €
1121030	Mayonnaise	Gesamtsäure, Trockenmasse, Fett, Phosphatid-P205, Cholesterin, Eigelbgehalt, Sorbinsäure, Benzoesäure, Kochsalzgehalt (Natriumchlorid)	-	150 g	62 €
1121027	Rückstände in Flüssigei	Fett, Nikotin, Dioxine, dioxinähnliche PCBs	-	100 g	93 €
1121066	Antibiotika in Flüssigei	quant. Bestimmung von je einem Antibiotika aus den Substanzgruppen Nitrofurane, Sulfonamide, Tetracycline, Chloramphenicole	-	100 g	93 €
1121088	Eipulver	Fett, Alpha-Amylase, Asche, pH-Wert, Wassergehalt, Salzgehalt, Milchsäure, Hydroxybuttersäure	-	100 g	62 €
1121126	Hormone in Flüssigei	Je mindestens ein Androgen, Estrogen und Gestagen quantitativ	-	auf Anfrage	93 €

Deklaration Nährwerte

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121044	Deklaration Nährwerte mit 2 unterschiedlichen Lebensmitteln	Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate, Zucker, Fett, gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe, Natrium	-	125 g	62 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Fleischprodukte

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121031	Brühwurst Typ 1	Fett, Wassergehalt, Asche, Protein, Hydroxyprolin, Kochsalz, Nitrat, Nitrit, Phosphor, Calcium, aw-Wert, Stärke	-	125 g	62 €
1121032	Brühwurst Typ 2	Nichtproteinstickstoff (NPN), Kollagenabbauprodukte, L-Glutaminsäure, Citronensäure, Natriumacetat, L-Lactat, Natriumnitrat, Natriumnitrit, Ascorbinsäure, pH-Wert	-	250 g	62 €
1121033	Rohwurst Typ 1	aw-Wert, pH-Wert, D- & L-Milchsäure, Natrium, Nitrat, Nitrit, Sorbinsäure, einfach ungesättigte Fettsäuren, gesättigte Fettsäuren, Fett	-	200 g	62 €
1121060	Rohwurst Typ 2	Fett, Wassergehalt, Protein, Asche, Kochsalz, Hydroxyprolin, Diphosphorpentoxid (P2O5), Natrium, Stärke, aufgeschlossenes Milcheiweiß	-	200 g	62 €
1121069	vegetarischer Wurstersatz	Fett, Protein, Trockenmasse, Kochsalz, Asche, Ballaststoffe	-	150 g	62 €
1121093	Nachweis von Sojaprotein in Fleisch und Fleischerzeugnissen	Sojaprotein quantitativ	-	auf Anfrage	104 €

Fisch und Meeresfrüchte

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121034	Fischpaste Typ 1	Wasser, Fett, Rohprotein, Asche, Kochsalz, Arsen, Iod	-	100 g	62 €
1121035	Fischpaste Typ 2	Fett, Sorbinsäure, Benzoesäure, Saccharin, Cyclamat, Citronensäure	-	100 g	62 €
1121127	Nitrosamine in Fisch	Mind. 3 Nitrosamine quantitativ, z.B. N-Nitrosodimethylamin (NDMA), N-Nitrososarkosin (NSAR), N-Nitrosohydroxyprolin (NHPRO)	-	auf Anfrage	93 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Getreideprodukte / Cerealien

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121037	Backwaren (Backmischung)	Fett, Protein, Trockenmasse, Asche, Milchfett, Stärke, Saccharose	-	200 g	62 €
1121061	Backwaren (Brot)	Propionsäure	-	50 g	62 €
1121038	Mehl	Wassergehalt, Rohprotein, Asche, Stärke, Feuchtklebergehalt, Fallzahl	-	300 g	62 €
1121039	Gluten	Gluten (Prolamin-Kontamination) in Mehl, z.B. Hafermehl und Maismehl	-	auf Anfrage	62 €
1121040	Butterkeks	Asche, Trockenmasse, Rohprotein, Fett, Halbmikrobuttersäurezahl, Buttersäure, Buttersäuremethylester, Milchfett, Stärke, Cholesterin, Saccharose, Ballaststoffe	-	250 g	62 €
1101012	Mais Aflatoxin	Aflatoxin	1.00 ppb - 30.00 ppb 15.00 ppb - 100.00 ppb	50 g	93 €
1101013	Mais DON	DON	0.10 ppm - 1.25 ppm 1.00 ppm - 6.00 ppm	50 g	93 €
1101014	Mais Fumonisin	Fumonisin	0.10 ppm - 1.25 ppm 1.00 ppm - 6.00 ppm	50 g	93 €
1101015	Mais Ochratoxin	Ochratoxin	1.00 ppb - 30.00 ppb 15.00 ppb - 100.00 ppb	50 g	93 €
1101016	Mais Zearalenone	Zearalenone	50.00 ppb - 1500.00 ppb	50 g	93 €
1101017	Weizen DON	DON	0.10 ppm - 1.25 ppm 1.00 ppm - 6.00 ppm	50 g	93 €
1101018	Weizen Ochratoxin	Ochratoxin	1.00 ppb - 30.00 ppb 15.00 ppb - 100.00 ppb	50 g	93 €
1101019	Gerste DON	DON	0.05 ppm - 3.00 ppm	50 g	93 €
1101020	Natureis Aflatoxin	Aflatoxin	1.00 ppb - 20.00 ppb	50 g	93 €
1101021	Keks (Soja)	Soja in Keks	3.00 ppm - 30.00 ppm	6 g	93 €
1121071	Getreide / Getreideprodukte	Glyphosat	-	auf Anfrage	auf Anfrage

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Getreideprodukte / Cerealien

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121072	Reis	Arsen	-	auf Anfrage	auf Anfrage
1121116	Bestimmung des Sedimentationswertes - Zeleny-Test (ISO 5529)	Sedimentationswert (ml) (nach Zeleny)	-	auf Anfrage	auf Anfrage
1121117	Bestimmung der Eigenschaften von Teig mittels Alveograph - ISO 27971	Bestimmung der Eigenschaften von Teig mittels Alveograph	-	auf Anfrage	auf Anfrage
1121118	Bestimmung der Wasserabsorption und der rheologischen Eigenschaften mittels Farinograph - ISO 5530-1	Bestimmung der Wasserabsorption und der rheologischen Eigenschaften mittels Farinograph	-	auf Anfrage	auf Anfrage
1121119	Bestimmung der rheologischen Eigenschaften mittels Extensograph - ISO 5530-2	Bestimmung der rheologischen Eigenschaften mittels Extensograph	-	auf Anfrage	auf Anfrage
1121120	Bestimmung der Wasseraufnahme und der rheologischen Eigenschaften unter Verwendung eines Valorigraphen - ISO 5530-3	Bestimmung der Wasseraufnahme und der rheologischen Eigenschaften unter Verwendung eines Valorigraphen	-	auf Anfrage	auf Anfrage

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Kindernahrung

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1101009	Gläschenkost	Fett, Protein, Asche, Wassergehalt, Vitamin C	-	auf Anfrage	93 €
1121041	Babybreipulver Typ 1	Wasser, Fett, Rohprotein, Asche, Saccharose, Glucose, Fructose	-	100 g	62 €
1121042	Babybreipulver Typ 2	Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Iod	-	100 g	62 €
1121043	Babybreipulver Typ 3	Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6, Vitamin B12, Vitamin A, Vitamin C, Vitamin E, Folsäure, Pantothensäure, Biotin	-	200 g	62 €
1101010	Milchpulver IMF Typ 1	Fett, Protein, Asche, Wassergehalt, Vitamin A (Retinol), Vitamin C	-	100 g	116 €
1101011	Milchpulver IMF Typ 2	Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphor, Eisen, Kupfer, Zink, Mangan	-	auf Anfrage	116 €
1101026	Milchpulver IMF Allergene	Gliadin, Soja, Casein, Lactose, β -lacto-Globulin	-	auf Anfrage	93 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

sonstige Lebensmittel

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121045	Proteinpulver	Protein, Riboflavin (Vitamin B2), Pyridoxin (Vitamin B6), Ascorbinsäure (Vitamin C)	-	100 g	62 €
1121046	Feinkostsalat	Sorbinsäure, Benzoesäure, PHB-Ester	-	50 g	62 €
1121048	Schokolade	Fett, Wassergehalt, Protein, Lactose, Milchfett, Theobromin, Saccharose, Gesamtalkaloide, Coffein	Schokolade feinherb Vollmilchschokolade	100 g	62 €
1121049	Speisefett Typ 1	Fettsäureverteilung	-	200 ml	62 €
1121068	Speisefett Typ 2	Iodzahl, Säurezahl, Peroxidzahl, Verseifungszahl, Tocopherole, freie Fettsäuren, Anisidinzahl, Brechungsindex, Wassergehalt, Gesamtsterine	-	200 ml	62 €
1121050	Senf	Trockenmasse, Gesamtsäure, Kochsalz, Allylsenföl, SO ₂ (Schwefeldioxid), Fett	-	300 g	62 €
1121089	PAKs in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	Naphthalin, Anthracen, Benzo(a)anthracen, Chrysen, Benzo(b)fluoranthren, Benzo(k)fluoranthren, Benzo(j)fluoranthren, Benzo(e)pyren, Benzo(a)pyren, Dibenz(ah)anthracen (mindestens 5 der Parameter quantitativ)	Es ist eine PAK Konzentration der Proben von ungefähr 0,1-5 µg/kg je PAK zu erwarten.	50 g	126 €
1121090	Bestimmung von natürlichen Dickungsmitteln	Agar, Carrageen, Guar, Gummi arabicum, Johannisbrotkernmehl, Natriumalginat und Pektin	-	auf Anfrage	62 €
1121094	Aflatoxine in Schokolade	Aflatoxin B1, B2, G1, G2, Gesamtaflatoxingehalt	-	auf Anfrage	126 €
1121095	Pestizide in Schokolade	quant. Bestimmung mehrerer Pflanzenschutzmittel aus den Bereichen Herbizide, Insektizide und Fungizide	-	auf Anfrage	126 €
1121100	zuckerfreie Bonbons	Saccharose, Glucose, Fructose, Wassergehalt	Gesamtzucker Gehalt < 0,5%, Bezugsmethode für Zucker: Enzymatik	auf Anfrage	62 €
1121104	Metalle in Kakao und Schokolade	Cadmium, Blei, Eisen, Aluminium, Kupfer, Zink, Quecksilber, Nickel und Arsen (min. 5 der Metalle enthalten)	-	auf Anfrage	93 €
1121105	Acrylamid in Kakao und Schokolade	Acrylamid	-	auf Anfrage	93 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

sonstige Lebensmittel

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121106	Hanföl	CAS 13956-29-1 Cannabidiol (CBD)	-	auf Anfrage	93 €
1121107	Vegetarischer Brotaufstrich	Fett, Protein, Trockenmasse, Kochsalz, Asche, pH-Wert	-	auf Anfrage	62 €
1121108	Metalle in Hummus	Cadmium, Nickel	-	auf Anfrage	62 €
1121109	Pyrrrolizidin-Alkaloide in Kräuter	quant. Bestimmung von drei unterschiedlichen Pyrrrolizidin-Alkaloiden, z.B. Lycopsamin, Echimidin, Retrorsin, Senecionin,	-	auf Anfrage	93 €
1121110	Nikotinersatzprodukte	Nikotin in tabakfreien Nikotinbeuteln (nicotine pouches)	-	auf Anfrage	93 €
1121123	Metalle in Tabak	Cadmium, Blei, Eisen, Aluminium, Kupfer, Zink, Quecksilber, Nickel und Arsen (min. 5 der Metalle enthalten)	-	auf Anfrage	93 €
1121124	MCPD und Glycidol in Speiseöl	3-Monochlorpropandiol (3-MCPD), 2-Monochlorpropandiol (2-MCPD), Glycidol	-	auf Anfrage	93 €

Mineralöl in Lebensmitteln

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1151016	Mineralöl in fettarmen und stärkereichen Lebensmitteln	MOSH C10-C16, MOSH C16-C20, MOSH C20-C25, MOSH C25-C35, MOSH C35-C40, MOSH C40-C50, MOAH C10-C16, MOAH C16-C25, MOAH C25-C35, MOAH C35-C50	-	50 g	93 €
1151053	Mineralöl in Kakaobutter und Schokolade	MOSH C10-C16, MOSH C16-C20, MOSH C20-C25, MOSH C25-C35, MOSH C35-C40, MOSH C40-C50, MOAH C10-C16, MOAH C16-C25, MOAH C25-C35, MOAH C35-C50	-	50 g	93 €
1151104	Mineralöl in Käse und Milchpulver	MOSH C10-C16, MOSH C16-C20, MOSH C20-C25, MOSH C25-C35, MOSH C35-C40, MOSH C40-C50, MOAH C10-C16, MOAH C16-C25, MOAH C25-C35, MOAH C35-C50	-	auf Anfrage	93 €
1151017	Mineralöl in Speisefett und Speiseöl	MOSH C10-C16, MOSH C16-C20, MOSH C20-C25, MOSH C25-C35, MOSH C35-C40, MOSH C40-C50, MOAH C10-C16, MOAH C16-C25, MOAH C25-C35, MOAH C36-C50	-	15 g	93 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Honig und Bienenwachs

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121047	Honig Typ 1	Diastasezahl, Prolin, HMF, Leitfähigkeit, pH-Wert, Wasser, Glycerin, Ethanol	-	250 g	62 €
1121067	Honig Typ 2	Glucose, Fructose, Maltose, Saccharose, Turanose, Saccharasezahl, freie Säuren, Asche	-	250 g	62 €
1121074	Antibiotika in Honig	quant. Bestimmung von je einem Antibiotika aus den Substanzgruppen Sulfonamide und Tetracycline, sowie von Chloramphenicol und Streptomycin	-	125 ml	93 €
1121075	Pestizidrückstände in Honig	Es können folgende Pestizide abgefragt werden: DEET, Cymiazol, Malathion, Chlorpyriphos, Chlorfenvinphos, Piperonylbutoxid, Brompropylat, Bifenthrin, Tetradifon, Lambda-Cyhalothrin, Acrinathrin, cis-Permethrin, trans-Permethrin, Coumaphos, Boscalid, Cypermethrin, Gesamt-Tau-Fluvalinat, Deltamethrin, Flumethrin, M-Metalaxyl, Carbaryl, Propargit, Acetamiprid, Thiamethoxam, Amitraz, Carbaryl, Imidaclopride, Metalaxyl, Carbendazim, Thiaclopride, 2,4-DMP-formamid, 2,4-DMP-me-formamidin, Glyphosat.	-	auf Anfrage	auf Anfrage
1121076	Pyrolizidin-Alkaloide in Honig	quant. Bestimmung von drei unterschiedlichen Pyrolizidin-Alkaloiden, z.B. Lycopsamin, Echimidin, Retrorsin, Senecionin, Seneciphyllin, Senkirkin, Heliotrin, Monocrotalin oder Lasiocarpin	-	100 g	93 €
1121077	Rückstände Tierarzneimittel in Honig	quant. Bestimmung von drei unterschiedlichen Tierarzneimitteln bzw. derer Bestandteile, z.B. Thymol, Phenol, Naphthalin, Cymiazol, Coumaphos oder Amitraz	-	auf Anfrage	auf Anfrage
1121078	GVO in Honig	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV	-	100 g	93 €
1121079	Relative Pollenhäufigkeit Honig	Relative Pollenhäufigkeit	-	auf Anfrage	auf Anfrage
1121080	Verfälschung Honig	Reissirup und Zuckerrübensirup in Honig	-	auf Anfrage	auf Anfrage
1121081	Rückstände in Bienenwachs	quant. Bestimmung von drei unterschiedlichen Substanzen aus den Bereichen Varroa-bekämpfungsmitteln und Pflanzenschutzmitteln	-	auf Anfrage	auf Anfrage
1121082	Verfälschung Bienenwachs	Paraffingehalt, Stearingehalt	-	ca. 100 g	93 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Futtermittel

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121111	Metalle in Futtermittel	Cadmium, Blei, Eisen, Aluminium, Kupfer, Zink, Quecksilber, Nickel und Arsen (min. 5 der Metalle enthalten)	-	auf Anfrage	72 €
1121112	Inhaltsstoffe Futtermittel	Feuchtigkeitsgehalt, Rohproteingehalt, Rohöl, Rohasche, Rohfaser, Zucker, Lactose, Stärke	-	auf Anfrage	72 €
1121113	tierische Bestandteile in Futtermittel	qualitative Identifikation tierischer Bestandteile	-	auf Anfrage	62 €
1121052	Futtermittel Mycotoxine	OTA, DON, Aflatoxin	-	auf Anfrage	93 €
1121097	Fluoridgehalt in Futtermitteln	Fluoridgehalt	-	auf Anfrage	62 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Trinkwasser

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121121	Arzneimittelrückstände Trinkwasser	Diclofenac, Ibuprofen	-	Auf Anfrage	62 €
1121122	Mikroplastik in Wasser	Partikelzahl	-	Auf Anfrage	93 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Tierartenbestimmung

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121056	Rind, Schwein, Pferd	qualitativer Nachweis der Tierarten Rind, Schwein und Pferd (Teilnahme mit Protein- und DNA-basierte Methoden möglich) und quantitativer Nachweis des relativen Anteils der Tierarten (nur DNA-basierte Methoden möglich)	-	50 g	104 €
1121057	Nachweis der Tierart Schwein und Rind in Gelatine	Qualitativer Nachweis von niedrigen DNA Mengen aus Schwein (<i>sus scrofa</i>) und Rind (<i>bos taurus</i>) in prozessiertem Lebensmittel (Gelatine). Alternativ können die Tierarten über tierartenspezifische Peptide durch LC-MS/MS nachgewiesen werden. Der Ringversuch ist nicht für die Teilnahme mittels ELISA geeignet.	3 unterschiedliche Proben (1 x negativ, 2 x positiv)	3 x 1 g	104 €
1121057	Nachweis der Tierart Schwein und Rind in Gelatine	Qualitativer Nachweis von niedrigen DNA Mengen aus Schwein (<i>sus scrofa</i>) und Rind (<i>bos taurus</i>) in prozessiertem Lebensmittel (Gelatine). Alternativ können die Tierarten über tierartenspezifische Peptide durch LC-MS/MS nachgewiesen werden. Der Ringversuch ist nicht für die Teilnahme mittels ELISA geeignet.	1 Probe (positiv oder negativ)	1 g	93 €
1121096	Schweine DNA in Süßwaren	Qualitativer Nachweis von niedrigen DNA Mengen aus Schwein (<i>sus scrofa</i>) in Süßwaren (Gummibonbons)	3 unterschiedliche Proben	2 g	104 €
1121103	Nachweis der Tierart in Milch	qualitativer Nachweis der Tierart	Die Tierart kann mittels isoelektrischer Fokussierung, ELISA oder PCR in 3 unterschiedlichen Milchen nachgewiesen werden.	auf Anfrage	93 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

GMO

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
1121073	Soja (GMO)	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV sowie quantitativer Nachweis des relativen Gehalts an transgenem Soja (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich)	-	10 g	126 €
1121078	GVO in Honig	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV	-	100 g	93 €
1121084	Mais (GMO)	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV sowie quantitativer Nachweis des relativen Gehalts an transgenem Mais (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich)	-	auf Anfrage	126 €
1121085	Reis (GMO)	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV sowie quantitativer Nachweis des relativen Gehalts an transgenem Reis (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich)	-	auf Anfrage	126 €
1121086	Raps (GMO)	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV sowie quantitativer Nachweis des relativen Gehalts an transgenem Raps (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich)	-	auf Anfrage	126 €
1121087	Baumwolle (GMO)	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV sowie quantitativer Nachweis des relativen Gehalts an transgener Baumwolle (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich)	-	auf Anfrage	126 €
1121101	Kartoffel (GMO)	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV sowie quantitativer Nachweis des relativen Gehalts an transgener Kartoffel (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich)	-	auf Anfrage	126 €
1121102	Zuckerrübe (GMO)	qualitativer Nachweis verschiedener Screening-Elemente, z.B. P-35S, T-NOS und P-FMV sowie quantitativer Nachweis des relativen Gehalts an transgener Zuckerrübe (Konstrukt oder Event-spezifische Verfahren möglich)	-	auf Anfrage	126 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Rangordnungsprüfung

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
3301001	Wasser mit Grundgeschmacksarten (Rangordnungsprüfung)	4 Proben unterschiedlicher Konzentrationen (ausreichend für 5 Prüfpersonen)	bitter, süß, sauer oder salzig	Probenset 4 x 500 ml	126 €
3301002	Bier (Rangordnungsprüfung, Diacetyl)	4 Proben unterschiedlicher Konzentrationen (ausreichend für 5 Prüfpersonen)	Diacetyl	Probenset 4 x 500 ml	126 €
3301003	Joghurt mit Grundgeschmacksart (Rangordnungsprüfung)	4 Proben unterschiedlicher Konzentrationen (ausreichend für 5 Prüfpersonen)	süß sauer salzig	Probenset 4 x 500 ml	126 €
3301004	Joghurt mit Aroma (Rangordnungsprüfung)	4 Proben unterschiedlicher Konzentrationen (ausreichend für 5 Prüfpersonen)	Erdbeer, Kirsch, Vanille, Pfirsich, Zitrone	Probenset 4 x 500 ml	126 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Dreiecksprüfung

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
3311001	Wasser mit Grundgeschmacksart (Dreiecksprüfung)	3 codierte Probensets - Triaden (ausreichend für 5 Prüfpersonen)	bitter, süß, sauer oder salzig	3 codierte Probensets - Triaden (9 x 500 ml)	199 €
3311002	Fruchtsaft (Dreiecksprüfung, Fehl aroma)	3 codierte Probensets - Triaden (ausreichend für 3 Prüfpersonen)	Fruchtsaft mit Fehl aroma	3 codierte Probensets - Triaden (9 x 300 ml)	199 €
3311003	Bier (Dreiecksprüfung, Diacetyl)	3 codierte Probensets - Triaden (ausreichend für 5 Prüfpersonen)	Diacetyl	Probenset 9 x 500 ml	199 €
3311004	Joghurt mit Grundgeschmacksart (Dreiecksprüfung)	3 codierte Probensets - Triaden (ausreichend für 5 Prüfpersonen)	süß sauer salzig	Probenset 9 x 500 ml	199 €
3311005	Joghurt mit Aroma (Dreiecksprüfung)	3 codierte Probensets - Triaden (ausreichend für 5 Prüfpersonen)	Erdbeer, Kirsch, Vanille, Pfirsich, Zitrone	Probenset 9 x 500 ml	199 €
3311007	Thunfisch (Dreiecksprüfung)	3 codierte Probensets - Triaden (ausreichend für 5 Prüfpersonen)	-	Probenset 9 x 200 g	199 €
3311008	Texturprüfung (Dreieckstest)	3 codierte Probensets - Triaden (ausreichend für 5 Prüfpersonen)	-	auf Anfrage	199 €
3311009	Farbprüfung (Dreieckstest)	3 codierte Probensets - Triaden (ausreichend für 5 Prüfpersonen)	-	auf Anfrage	199 €
3311011	Apfelsaft (Dreiecksprüfung, Grundgeschmacksart)	3 codierte Probensets - Triaden (ausreichend für 5 Prüfpersonen)	-	auf Anfrage	199 €
3311012	Milch (Dreiecksprüfung, Fehlgeschmack)	3 codierte Probensets - Triaden (ausreichend für 5 Prüfpersonen)	-	auf Anfrage	199 €
3311013	Kaffeeaufguss (Dreiecksprüfung, Fehlgeschmack)	3 codierte Probensets - Triaden (ausreichend für 5 Prüfpersonen)	-	auf Anfrage	199 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

Schwellenwertprüfung

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
3321001	Trinkwasser TON nach EN 1622	Probenset (Rohmaterialien + Anleitung) zur Geruchsschwellenwertbestimmung	charakteristisches Fehlroma in Trinkwasser	Probenset für ein Panel (mit 3 Prüfpersonen)	150 €
3321002	Trinkwasser TFN nach DIN EN 1622	Probenset (Rohmaterialien + Anleitung) zur Geschmacksschwellenwertbestimmung	charakteristischer Fehlgeschmack in Trinkwasser	Probenset für ein Panel (mit 3 Prüfpersonen)	150 €
3321007	Fruchtsaft (Schwellenwertprüfung, Fehlroma)	Probenset (Rohmaterialien + Anleitung) zur Schwellenwertbestimmung	Fehlroma	Probenset für eine Prüfperson	90 €

beschreibende Prüfung

Art. Nr.	Materialbezeichnung	Parameter *	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
3321005	Schokolade (einfach beschreibende Prüfung)	Panelprüfung einfach beschreibende Prüfung	bis zu 5 Prüfpersonen	200 g	93 €
3321006	Schokolade (Profilprüfung)	Panelprüfung Profilprüfung	bis zu 5 Prüfpersonen	200 g	93 €
3321008	Honig (einfach beschreibende Prüfung)	Panelprüfung einfach beschreibende Prüfung	bis zu 5 Prüfpersonen	auf Anfrage	93 €
3321009	Brühwurst (einfach beschreibende Prüfung)	Panelprüfung einfach beschreibende Prüfung	bis zu 5 Prüfpersonen	auf Anfrage	93 €
3321010	Kaffee (einfach beschreibende Prüfung)	Panelprüfung einfach beschreibende Prüfung	bis zu 5 Prüfpersonen	auf Anfrage	93 €
3321011	Kaffee (Profilprüfung)	Panelprüfung Profilprüfung	bis zu 5 Prüfpersonen	auf Anfrage	93 €

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

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 66.

	Materialbezeichnung	Beschreibung	zus. Infos	Packungsgröße	Preis
	ADR-sicherheitsgeprüftes Tiefkühlverpackungssystem	Unsere geprüften Verpackungen erfüllen alle Anforderungen entsprechend ADR insbesondere der Gefahrgutverordnung GGVSE und GGVSee. Diese Systeme sind auch für den Versand pathogener Keime der Risikoklasse 2 geeignet.	gewährleistete Temperatursicherheit 24 Stunden	VP 1 ca. 310 x 250 x 190 mm	16 €
	ADR-sicherheitsgeprüftes Tiefkühlverpackungssystem	Unsere geprüften Verpackungen erfüllen alle Anforderungen entsprechend ADR insbesondere der Gefahrgutverordnung GGVSE und GGVSee. Diese Systeme sind auch für den Versand pathogener Keime der Risikoklasse 2 geeignet.	gewährleistete Temperatursicherheit 48 Stunden	VP 2 ca. 350 x 350 x 300 mm	26 €
	Excel-Sheets laboreigene Messunsicherheit	Diese Systeme sind geeignet für die Berechnung Ihrer laboreigenen Messunsicherheit.	Lizenzvertrag zwischen Kunde und DRRR GmbH erforderlich	-	19 €

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 Teilnehmern 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.

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!

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	Dauieranmeldung (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 Grenzüberschritt 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 Auftrages 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

Materialieigenschaften, 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 verwerten.

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