



## Das DRRR 4

## RINGVERSUCHE 5

individueller Ringversuch 6

## CHEMISCH-PHYSIKALISCH 7

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

## ORGANOLEPTISCH 16

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

## REFERENZMATERIALIEN 25

## CHEMISCH-PHYSIKALISCH 26

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

## ORGANOLEPTISCH 35

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

## RINGVERSUCHE 18

### IMMUNOLOGISCH, MOLEKULAR- BIOLOGISCH & MIKROBIOLOGISCH 18

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

## Anmeldeformular 24

### weitere Informationen

#### Allgemeine Informationen 43

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

## REFERENZMATERIALIEN 36

### IMMUNOLOGISCH, MOLEKULAR- BIOLOGISCH & MIKROBIOLOGISCH 36

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

## Bestellformular 42

#### zusätzliche Informationen 48

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

## Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien GmbH (DRRR GmbH)

### Ringversuchsanbieter

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

### Akkreditierung ISO/IEC 17043:2023 (A2LA)

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

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

Über 500 durchgeführte  
Ringversuche pro Jahr

Akkreditierter  
Ringversuchsanbieter



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

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

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

### Referenzmaterialhersteller

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

Hochwertiges  
Referenzmaterial

### Kundenunterstützung

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

Jederzeit kompetente  
Ansprechpartner

## Lebensmittelindustrie

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

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

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

## Schadparameter

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

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

## Statistische Auswertung

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

**Marktführende statistische Auswertung**

## Labormessunsicherheit

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

# Individueller Ringversuch

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

## Ihr individueller Ringversuch

Beispiele für kundenspezifische Ringversuche die vom DRRR durchgeführt werden:

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

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

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

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

**Sprechen Sie uns an.**

**Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit!**

# Ringversuche - chemisch-physikalisch

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

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

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



# Ringversuche - chemisch-physikalisch

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

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

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



# Ringversuche - chemisch-physikalisch

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

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

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

# Ringversuche - chemisch-physikalisch

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

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

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

# Ringversuche - chemisch-physikalisch

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

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

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

# Ringversuche - chemisch-physikalisch

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

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

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

# Ringversuche - chemisch-physikalisch

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

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

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

# Ringversuche - chemisch-physikalisch

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

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

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



# Ringversuche - chemisch-physikalisch

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

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

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



# Ringversuche - organoleptisch

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

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

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

# Ringversuche - organoleptisch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Ringversuche - immunologisch, molekularbiologisch & mikrobiologisch

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

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

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

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

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

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

# Ringversuche - immunologisch, molekularbiologisch & mikrobiologisch

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

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

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



# Ringversuche - immunologisch, molekularbiologisch & mikrobiologisch



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

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

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

# Anmeldeformular Ringversuche



Für folgende Ringversuche werden zusätzliche Proben benötigt:

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

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

+49(0)831/960 878-0

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

© DRRR Stand: 30.10.2024  
(Änderungen vorbehalten)

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

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

- Es handelt sich bei dieser Anmeldung um
- eine einmalige Anmeldung, d.h. Ihre Anmeldung(en) ist (sind) nur ein Jahr gültig. Ein Widerruf ist nur gegen Stornierungsgebühren möglich. Wenn Ihre Anmeldung dauerhaft gültig sein soll, kreuzen Sie bitte rechts an.
  - Anmeldung ist eine Abonnement-Anmeldung und soll bis zu meinem Widerruf dauerhaft gültig sein
  - Es wird ein Angebot mit den Gesamtkosten benötigt
  - Eine zusätzliche Bestellung über den Einkauf folgt

Bestellung per E-Mail: [info@DRRR.de](mailto:info@DRRR.de)  
 Hiermit bestätigen wir verbindlich die Teilnahme an den oben gekennzeichneten Versuchen, sowie die Bestellung der eingetragenen zusätzlichen Probensets.

_____	<b>DRRR-Kundennummer</b>
_____	<b>Firma</b>
_____	<b>Firma-Zusatz</b>
_____	<b>Ansprechpartner</b>
_____	<b>Straße</b>
_____	<b>PLZ / Ort</b>
_____	<b>Land</b>
_____	<b>E-Mail</b>
_____	_____

Datum: \_\_\_\_\_

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

## Bedeutung

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

## Nutzen durch unsere zertifizierten DRRR-Referenzmaterialien

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

## Eigenschaften

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

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

## Kennzeichnung

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

## Beschreibung Referenzmaterial

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

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

## Verfügbarkeit und Bestellanfrage von Referenzmaterial

# Langzeit-Kalibriermaterialien (LKM)



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

## Die Marke STANDARON®

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

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

## Referenzsystem für die Rohmilchanalytik

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

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

## Fragen zur Anwendung

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

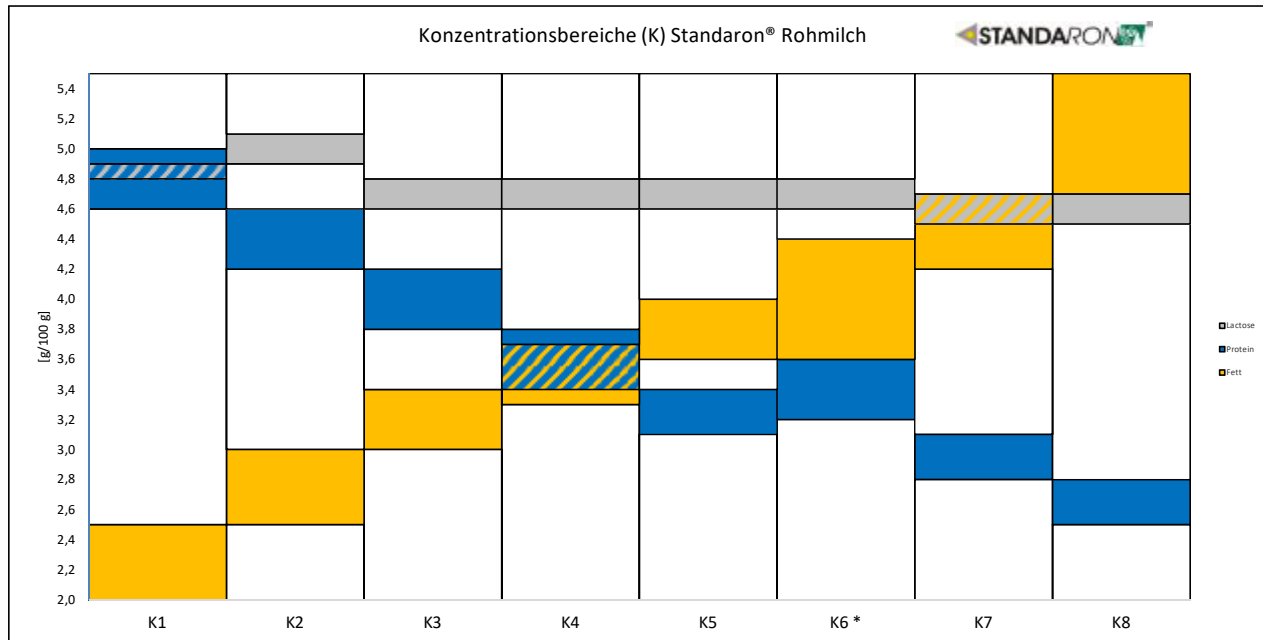
Gerne beraten wir Sie dabei, Ihre Kalibration abzusichern.

**Anwendung der Materialien**

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 42.

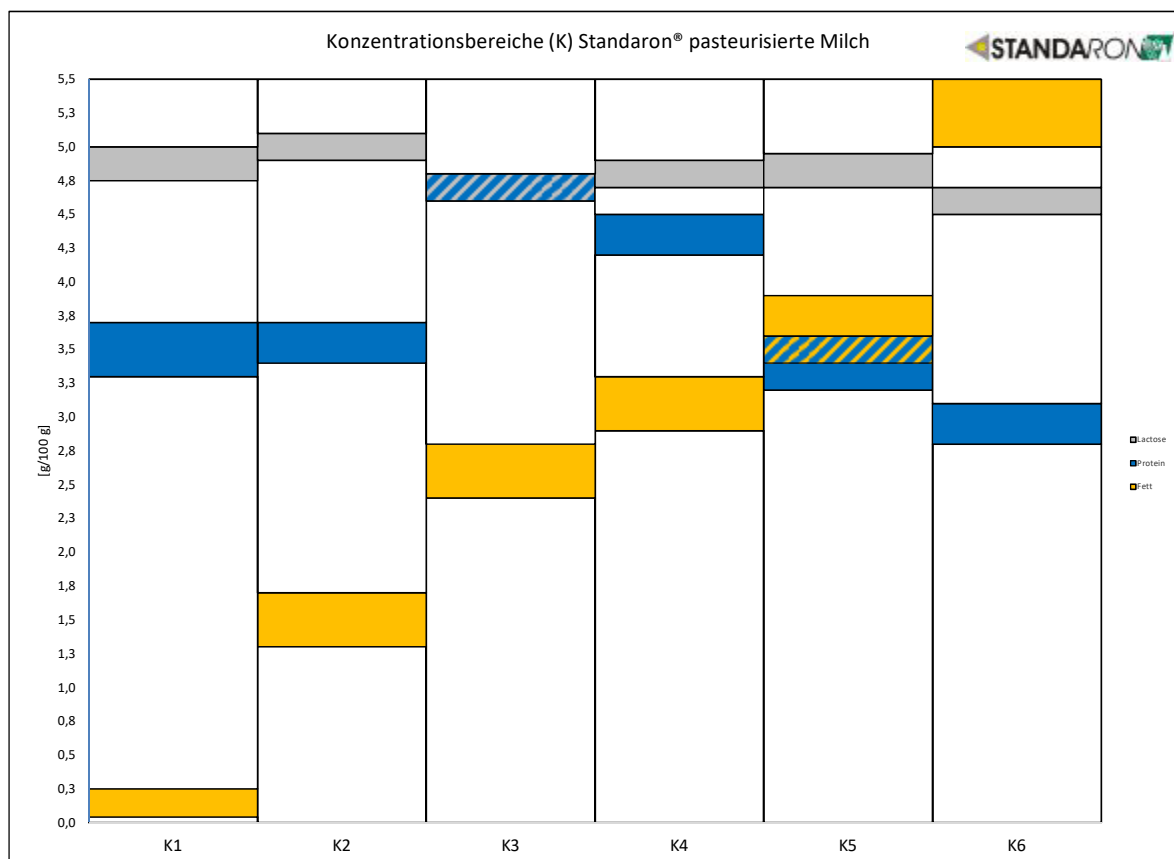
LKM-Typ	Art. Nr.	Fett	Protein	Lactose	Trocken- masse	Gefrier- punkt	Harnstoff	Packungs- größe	Preis
		<i>Röse- Gottlieb</i>	<i>Kjeldahl</i>	<i>enzym.</i>	102 °C	<i>Kryoskopie</i>	<i>enzym.</i>		
		g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	m°C	mg/kg		
LKM RO K1	1141021	2,0 - 2,5 %	4,6 - 5,0 %	4,8 - 4,9 %	Aktuell erhältliche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

\* unmodifizierte Rohmilch, höhere Varianzen möglich



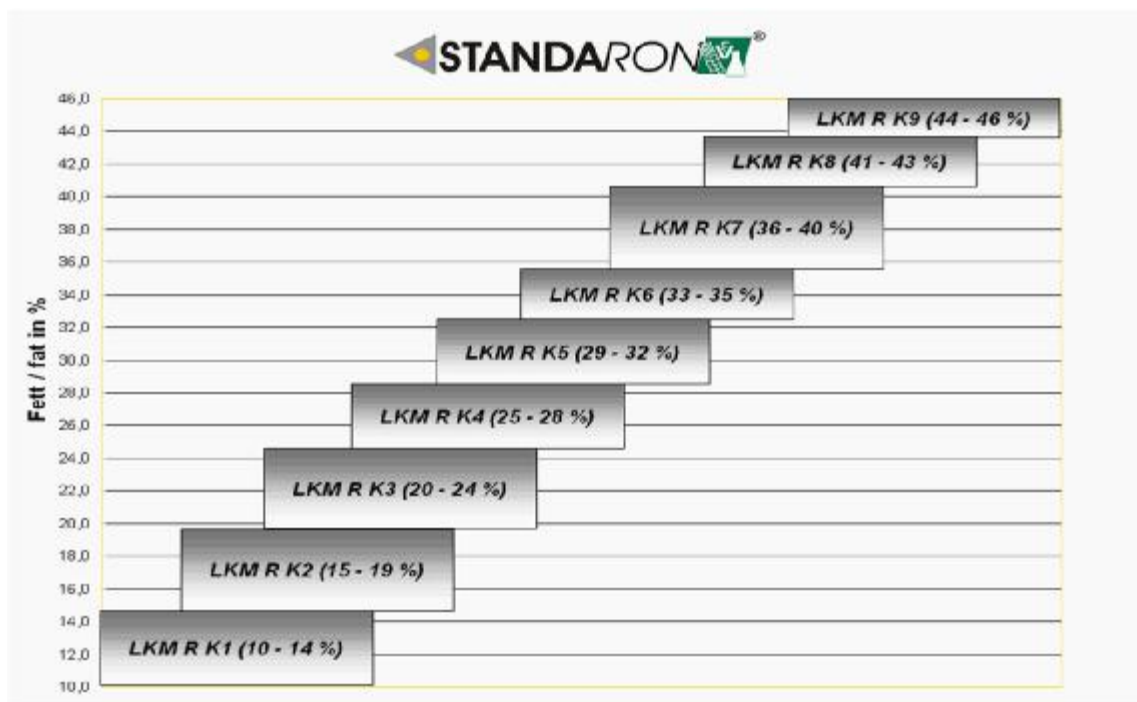
Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 42.

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



Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 42.

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





# STANDARON® - Übersicht Molke

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 42.

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

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

# Referenzmaterialien - chemisch-physikalisch

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

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

# Referenzmaterialien - chemisch-physikalisch

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

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

# Referenzmaterialien - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Materialbezeichnung	Parameter [*]	zus. Infos / Packungsgröße / Preis
<b>Alkoholfreie Getränke</b>			auf Anfrage: <a href="mailto:info@drrr.de">info@drrr.de</a>
1121015	<b>Kaffee</b>	<input type="checkbox"/> Wassergehalt [g/100 g], Asche [g/100 g], pH-Wert [ - ], Säuregrad bei pH 6,00 [mmol/kg], Säuregrad bei pH 7,00 [mmol/kg], Säuregrad bei pH 8,00 [mmol/kg], wasserlöslicher Extrakt [g/100 g], Coffein [g/100 g], Acrylamid (CAS 79-06-1) [µg/kg], Chlorogensäure [g/100 g]	
1121016	<b>Tee</b>	<input type="checkbox"/> Trockenmasse [g/100 g], Asche [g/100 g Trockenmasse], wasserlösliche Asche [g/100 g Trockenmasse], wasserlöslicher Extrakt [g/100 g Trockenmasse], Coffein [g/100 g Trockenmasse], Theobromin [mg/100 g Trockenmasse], Theophyllin [mg/100 g Trockenmasse], säureunlösliche Asche [g/100 g Trockenmasse]	
1121017	<b>Energiedrink</b>	<input type="checkbox"/> pH-Wert [ - ], Taurin [mg/l], Coffein [mg/l], Inosit [mg/l], Glucuronolacton [mg/l], Saccharose (wasserfrei) [g/l], Glucose (wasserfrei) [g/l], Fructose (wasserfrei) [g/l], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/l], Gesamtsäure (pH 8,1) berechnet als Weinsäure [g/l], relative Dichte (20 °C/20 °C) [ - ], Absorption von Licht bei einer Wellenlänge von 400 nm [ - ], Absorption von Licht bei einer Wellenlänge von 460 nm [ - ], Absorption von Licht bei einer Wellenlänge von 520 nm [ - ], Absorption von Licht bei einer Wellenlänge von 630 nm [ - ]	
1121018	<b>Vitaminlösung</b>	<input type="checkbox"/> Thiamin (Vitamin B1) als Thiaminchlorid [mg/100 ml], Riboflavin (Vitamin B2) als Gesamt-Vitamin B2 [mg/100 ml], Niacin (Vitamin B3) [mg/100 ml], Pantothenensäure (Vitamin B5) [mg/100 ml], Pyridoxin (Vitamin B6) [mg/100 ml], Folsäure (Vitamin B11) [µg/100 ml], Cyanocobalamin (Vitamin B12) [µg/100 ml], L-Ascorbinsäure [mg/100 ml], α-Tocopherol (Vitamin E) [mg/100 ml], Riboflavin [mg/100 ml], Flavinmononucleotid [mg/100 ml]	
1121021	<b>Karottensaft</b>	<input type="checkbox"/> relative Dichte (20 °C/20 °C) [ - ], pH-Wert [ - ], Gesamtsäure (pH 8,1) berechnet als Weinsäure [g/l], Saccharose (wasserfrei) [g/l], Fructose (wasserfrei) [g/l], Glucose (wasserfrei) [g/l], Nitrat [mg/l], Gesamt-β-Carotin [mg/100 g], α-Carotin [mg/100 g], Gesamtcarotin [mg/100 g], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/l]	
1121058	<b>Fruchtsaftkonzentrat 1</b>	<input type="checkbox"/> Brixwert [°Brix], pH-Wert [ - ], titrierbare Säure (pH 8,1) [mmol H+/kg], Citronensäure (wasserfrei) [g/kg], Gesamt-D-Isocitronensäure [mg/kg], L-Äpfelsäure [g/kg], L-Ascorbinsäure [mg/100 g], Gesamtmilchsäure [g/kg], Verhältnis Citronensäure - Gesamt-D-Isocitronensäure [ - ], Hesperidin [mg/kg]	
1121059	<b>Fruchtsaftkonzentrat 2</b>	<input type="checkbox"/> Brixwert [°brix], titrierbare Säure (pH 8,1) [mmol H+/kg], Glucose (wasserfrei) [g/kg], Fructose (wasserfrei) [g/kg], Saccharose (wasserfrei) [g/kg], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/kg], zuckerfreier Extrakt [g/kg], Verhältnis Glucose - Fructose [ - ], %-Anteil von Saccharose im Zucker [%]	
1121062	<b>Fruchtsaftkonzentrat 3</b>	<input type="checkbox"/> Brixwert [°brix], pH-Wert [ - ], titrierbare Säure (pH 8,1) [mmol H+/kg], Asche [g/kg], Kalium (K) [mg/kg], Calcium (Ca) [mg/kg], Magnesium (Mg) [mg/kg], Phosphor (P) [mg/kg], Natrium (Na) [mg/kg], Nitrat [mg/kg], Kupfer (Cu) [mg/kg], Eisen (Fe) [mg/kg]	
1121053	<b>Traubensaft</b>	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid (SO2) [mg/l]	
1121054	<b>Johannisbeersaft</b>	<input type="checkbox"/> Blei (Pb) [mg/kg], Cadmium (Cd) [mg/kg], Arsen (As) [mg/kg], Kupfer (Cu) [mg/kg], Zink (Zn) [mg/kg], Eisen (Fe) [mg/kg], Zinn (Sn) [mg/kg], Quecksilber (Hg) [mg/kg], Aluminium (Al) [mg/kg], Nickel (Ni) [mg/kg]	
1121055	<b>Tomatensaft</b>	<input type="checkbox"/> Gesamt-Ergosterol [mg/l]	
<b>Alkoholische Getränke</b>			
1121026	<b>Bier</b>	<input type="checkbox"/> scheinbarer Extrakt [g/100 g], wirklicher Extrakt [g/100 g], Alkoholgehalt in Gewichtsprozent [g/100 g], Alkoholgehalt in Volumenprozent [ml/100 ml], Stammwürze [g/100 g], relative Dichte (20 °C/20 °C) [ - ], Bittereinheiten [IBU], pH-Wert [ - ]	
<b>Cerealien, Getreideprodukte</b>			
1121037	<b>Backwaren</b>	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Asche [g/100 g], Milchfett [g/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Stärke [g/100 g]	
1121061	<b>Backwaren</b>	<input type="checkbox"/> Propionsäure [mg/kg]	
1121038	<b>Mehl</b>	<input type="checkbox"/> Feuchtegehalt [g/100 g], Rohprotein (N x 5,7) [g/100 g], Asche [g/100 g], Stärke [g/100 g], Feuchtgluten [g/100 g], Fallzahl [s], titrierbare Säure [g/100 g]	
1121040	<b>Butterkeks</b>	<input type="checkbox"/> Asche [g/100 g], Trockenmasse [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Gesamtfett [g/100 g], Halbmikro-Buttersäurezahl [ - ], freie Buttersäure [g/100 g Fett], Buttersäuremethylester [g/100 g Fett], Milchfett [g/100 g], Stärke [g/100 g], Cholesterin [mg/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Ballaststoffe [g/100 g]	
1151016	<b>Mineralöl in fettarmen und stärkereichen Lebensmitteln</b>	<input type="checkbox"/> MOSH C10-C16 [mg/kg], MOSH C16-C20 [mg/kg], MOSH C20-C25 [mg/kg], MOSH C25-C35 [mg/kg], MOSH C35-C40 [mg/kg], MOSH C40-C50 [mg/kg], MOAH C10-C16 [mg/kg], MOAH C16-C25 [mg/kg], MOAH C25-C35 [mg/kg], MOAH C35-C50 [mg/kg], MOSH C10-C50 [mg/kg], MOAH C10-C50 [mg/kg]	
<b>Kindernahrung</b>			
1101010	<b>Milchpulver IMF Teil 1</b>	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100g], Asche [g/100g], Feuchtegehalt [g/100g], Retinol (Vitamin A) als all-E-Retinol [µg/100g], Gesamtascorbinsäure (Vitamin C) [mg/100g]	
1101011	<b>Milchpulver IMF Teil 2</b>	<input type="checkbox"/> Natrium (Na) [mg/100g], Kalium (K) [mg/100g], Calcium (Ca) [mg/100g], Magnesium (Mg) [mg/100g], Phosphor (P) [mg/100g], Eisen (Fe) [mg/100g], Kupfer (Cu) [µg/100g], Zink (Zn) [mg/100g], Mangan (Mn) [µg/100g]	
1121153	<b>PFAS in Beikost</b>	<input type="checkbox"/> Gesamt-Perfluorooctansulfonsäure (CAS 1763-23-1) [ng/kg], Gesamt-Perfluorooctansäure (CAS 335-67-1) [ng/kg], Gesamt-Perfluorononansäure (CAS 375-95-1) [ng/kg], Gesamt-Perfluorhexansulfonsäure (CAS 355-46-4) [ng/kg]	

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

# Referenzmaterialien - chemisch-physikalisch

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

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

# Referenzmaterialien - organoleptisch



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

# Referenzmaterialien - immunologisch, molekularbiologisch & mikrobiologisch



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

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

# Bestellformular Referenzmaterialien



Anzahl

Materialtyp / Artikel Nr.



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

+49(0)831/960 878-0

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

© DRRR Stand: 30.10.2024  
(Änderungen vorbehalten)

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

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

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

Bestellung per E-Mail:

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

Hiermit bestätigen wir verbindlich die Bestellung der eingetragenen Referenzmaterialien


**DRRR-Kundennummer**

**Firma**

**Firma-Zusatz**

**Ansprechpartner**

**Straße**

**PLZ / Ort**

**Land**

**E-Mail**

Datum:

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

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

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

## Mit Sicherheit bezahlen mit IRIS (Internet Rechnungs Informations Netzwerk)

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

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



Ringversuche online buchen

➤ Ringversuchskatalog



Ergebnisse online eintragen

➤ Gebuchte Ringversuche



Berichte und Zertifikate online  
einsehen

➤ Gebuchte Ringversuche

- rechtzeitige Planung und Organisation der einzelnen Ringversuche

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

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

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

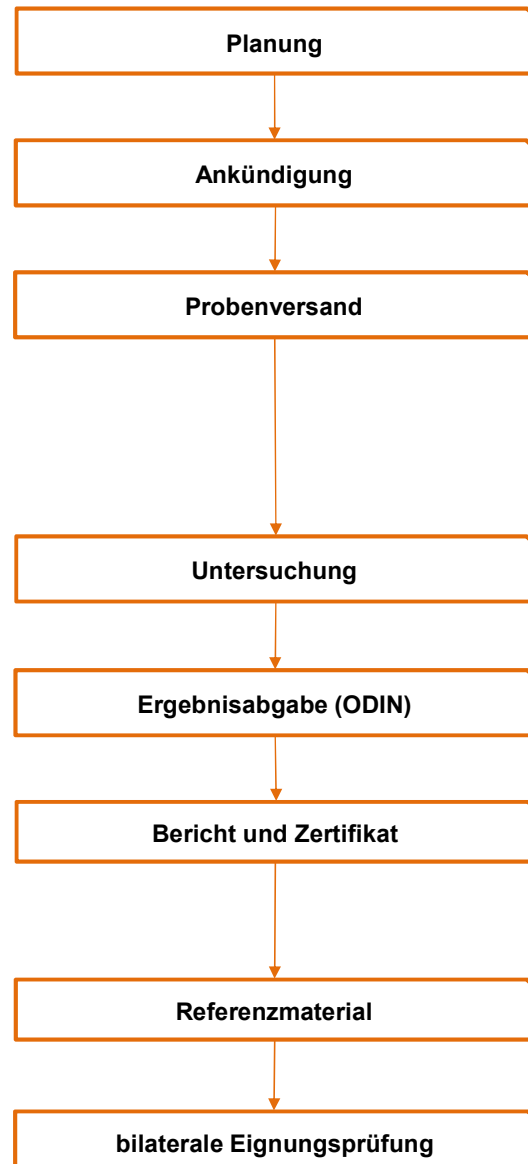
- nach Erhalt der Proben haben Sie ca. 4 Wochen Zeit für Ihre Untersuchungen

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

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

- Bereitstellung von Referenzmaterialien nach durchgeführtem Ringversuch

- Möglichkeit zur Durchführung einer bilateralen Eignungsprüfung (bPT)



## Warum an Ringversuchen teilnehmen?

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

## Ihr Vorteil durch DRRR-Ringversuche:

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



Bildquelle:  
iStock.com/3dts



## Wir arbeiten gemäß:

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

Homogenes und stabiles Probenmaterial

## Laborbewertung:

durch Berechnung folgender Kenngrößen:

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

Berechnung von Präzisionsdaten  
nach ISO 5725-2 bei vielen Ringversuchen

## Statistische Modelle:

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

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

Auswahl der statistischen  
Verfahren mit dem  
 $\chi^2$ -Anpassungstest

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

Zusätzlich erweiterte Methodenauswertung  
(sofern es die vorhandenen Daten ermöglichen)



## z'-score > 2: Was nun?

### Sie sind mit Ihrer Laborleistung im Ringversuch nicht zufrieden?

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

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

### Ihre Teilnahmebedingungen:

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

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

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

### Die bilaterale Eignungsprüfung (bPT)!

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

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

### Kosten bPT:

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

Alternativ können Sie auch gerne Referenzmaterial bei uns bestellen.

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

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

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

Für folgende Fragestellungen bieten wir unsere Unterstützung an:

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

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

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

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

## IR-Seminar

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

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

## Sensorik-Seminar

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

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

## Anwendertreffen

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

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

## Statistik-Seminar für Einsteiger

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

**Das Seminar wird durch praktische Übungen am Notebook ergänzt.**

## Statistik-Seminar für Fortgeschrittene

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

**Das Seminar wird durch praktische Übungen am Notebook ergänzt.**

## Umsetzung der DIN EN ISO/IEC 17025 im Lebensmittellabor

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

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

## Inhouse-Schulungen

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

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

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

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

# Zahlungs- und Lieferbedingungen



## Zahlungsbedingungen

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

Zahlungsbedingungen: 8 Tage rein netto, ohne Abzug

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

Unsere Bankdaten:

Raiffeisenbank im Allgäuer Land / BLZ 733 692 64

Konto 102350 / IBAN DE 94733692640000102350

BIC-Code: GENO DEF1DTA

Ust-ID-Nr. DE254613132

Steuer-Nr. 127/124/32207

## Lieferbedingungen

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

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

## Lieferbedingungen (Risikogruppe 1, 2 und 3)

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

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

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen!

© DRRR Stand: 30.10.2024  
(Änderungen vorbehalten)

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

## § 1 Allgemeine Bestimmungen

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

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

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

## § 2 Durchführung des Auftrages

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

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

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

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

Bei einer Ringversuchabmeldung gelten folgende Kündigungsbedingungen:

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

## § 3 Fristen

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

## § 4 Gewährleistung und Haftung

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## § 5 Ausschluss weitergehender Haftung und Ansprüche

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

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

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



## § 6 Vergütungs- und Zahlungsbedingungen

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

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

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

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

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

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

## § 7 Geheimhaltung und Urheberrecht

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

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

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

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

## § 8 Gerichtsstand, Erfüllungsort, anzuwendendes Recht

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

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

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

## § 9 Gewährleistung von Dienstleistungen und Waren von Kooperationspartnern

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

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

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

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

Weitergehende Gewährleistungsansprüche sind ausgeschlossen.

Die Gewährleistung wird begrenzt auf das angegebene Haltbarkeitsdatum der Referenzmaterialien.

Dies gilt für: ieLab, TGZ AQS Baden-Württemberg

© DRRR Stand: 30.10.2024  
(Änderungen vorbehalten)