

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-EP-17063-01-02 nach DIN EN ISO/IEC 17043:2010

Gültig ab: 17.04.2024

Ausstellungsdatum: 17.04.2024

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-EP-17063-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und
Referenzmaterialien GmbH
Reinhartser Straße 31, 87437 Kempten**

mit dem Standort

**Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und
Referenzmaterialien GmbH
Reinhartser Straße 31, 87437 Kempten**

Der Eignungsprüfungsanbieter erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17043:2010, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Der Eignungsprüfungsanbieter erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17043 sind in einer für Eignungsprüfungsanbieter relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

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

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-EP-17063-01-02

Eignungsprüfungen in den Bereichen:

Sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, molekularbiologische, immunologische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, Bedarfsgegenständen

Für die mit * markierten Zellen ist es dem Eignungsprüfungsanbieter innerhalb der angegebenen Eignungsprüfungsgegenstände und Messgrößen/Parameter gestattet, Eignungsprüfungen in den Geltungsbereich der Akkreditierung aufzunehmen, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf. Der Eignungsprüfungsanbieter führt eine aktuelle Liste der Eignungsprüfungen im akkreditierten Bereich.

1 Eignungsprüfungen zu physikalischen, physikalisch-chemischen und chemischen Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln

Prüfgebiet	Matrix/Produkt *	Messgröße/Prüfparameter *	Eignungsprüfungsprogramme (Beispiele)
Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Lebensmittel	Inhaltsstoffe Zusatzstoffe Rückstände Kontaminanten Säureverhalten/ pH-Wert spezifisches Gewicht/ Dichte Gefrierpunkt Viskosität	H-Milch Schmelzkäse Brühwurst Fruchtzubereitung Energydrink Eiprodukte Mykotoxine in Mais Mineralöl in fettarmen und stärkereichen Lebensmitteln Perfluorierte Verbindungen in Beikost
	Futtermittel	Inhaltsstoffe Rückstände Kontaminanten	Inhaltsstoffe in Futtermitteln Mykotoxine in Futtermitteln Metalle in Futtermitteln

2 Eignungsprüfungen zu physikalischen, physikalisch-chemischen und chemischen Untersuchungen von Kosmetika, Bedarfsgegenständen mit Körperkontakt und Lebensmittelkontakt

Prüfgebiet	Matrix/Produkt *	Messgröße/Prüfparameter *	Eignungsprüfungsprogramme (Beispiele)
Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt	Inhaltsstoffe Zusatzstoffe Rückstände Kontaminanten Säureverhalten/ pH-Wert spezifisches Gewicht/ Dichte Farbechtheit/Farblässigkeit Metalle/ Schwermetalle Farbstoffe Mineralölbestandteile Fragmentierungs-, und Spaltprodukte	Textile Bedarfsgegenstände - extrahierbare Metalle DIN EN 16711-2 Textile Bedarfsgegenstände - Perfluorierte Verbindungen Flüssigspielzeug - Konservierungsstoffe DIN EN 71-10 DIN EN 71-11
	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	Inhaltsstoffe Zusatzstoffe Rückstände Kontaminanten Säureverhalten/ pH-Wert spezifisches Gewicht/ Dichte Farbechtheit/ Farblässigkeit Metalle/Schwermetalle Farbstoffe Mineralölbestandteile	Kunststoff - Gesamtmigration (einseitiger Kontakt) DIN EN 1186-3 Kunststoff - Spezifische Migration Caprolactam Mineralöl in Karton Papier, Karton - Formaldehyd DIN EN 1541
	Kosmetika	Inhaltsstoffe Zusatzstoffe Rückstände Kontaminanten Metalle/ Schwermetalle Farbstoffe Mineralölbestandteile	Tätowiermittel - Aromatische Amine Kosmetische Mittel – Schwermetalle ISO 21392 Kosmetische Pflegeprodukte

3 Eignungsprüfungen zu sensorischen Prüfungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt

Prüfgebiet	Matrix/Produkt *	Messgröße/Prüfparameter *	Eignungsprüfungsprogramme (Beispiele)
Sensorische Untersuchungen	Lebensmittel	Aussehen Textur Konsistenz Mundgefühl Geruch Geschmack Trigeminale Empfindungen Aroma Flavour	Joghurt (Dreieckstest, Aroma) Schokolade (einfach beschreibende Prüfung) Schokolade (Profilprüfung)
	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	Aussehen Textur Konsistenz Mundgefühl Geruch Geschmack Trigeminale Empfindungen Aroma Flavour	Sensorik von Lebensmittelkontaktmaterialien und -gegenständen (FCM) DIN 10955 Sensorik von Papier und Pappe nach DIN EN 1230

4 Eignungsprüfungen zu kulturellen mikrobiologischen Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt

Prüfgebiet	Matrix/Produkt *	Messgröße/Prüfparameter *	Eignungsprüfungsprogramme (Beispiele)
Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Lebensmittel	Bakterien Hefen Pilze	E.coli Milch, EHEC O157 Milch, Anaerobe Sporen Milchpulver, Staphylokokken Käse, Enterobacteriaceae Eiprodukte, Campylobacter spp. Gefügel Hefen Fruchtsaftkonzentrat, Schimmelpilze Fruchtzubereitung, Listeria monocytogenes Fertiggerichte, Salmonella spp. Gewürzpulver, mesophile Sterilitätsprüfung Konserven, thermophile Sterilitätsprüfung Konserven
	Futtermittel	Bakterien	Clostridien Futtermittel Salmonella spp. Futtermittel
	Kosmetika	Bakterien Hefen Pilze Sterilität	Schimmelpilze O/W-Emulsion, C.albicans ATCC 10231 O/W-Emulsion, KBT - Konservierungs- Belastungs-Test O/W- Emulsion, aerobe Bakterien in Tätowiermittel
	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	Bakterien Hefen Pilze	Schimmelpilze Folie / Kunststoffoberfläche

5 Eignungsprüfungen zu molekularbiologischen Untersuchungen von Lebensmitteln

Prüfgebiet	Matrix/Produkt *	Messgröße/Prüfparameter *	Eignungsprüfungsprogramme (Beispiele)
molekularbiologische Untersuchungen	Lebensmittel	Tierart DNA	Rind, Schwein, Pferd (Tierartennachweis)

6 Eignungsprüfungen zu immunologischen Untersuchungen von Lebensmitteln

Prüfgebiet	Matrix/Produkt *	Messgröße/Prüfparameter *	Eignungsprüfungsprogramme (Beispiele)
Immunologische Untersuchungen	Lebensmittel	Proteine	Rind, Schwein, Pferd (Tierartennachweis)

Verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization