Organoleptik
Ringversuche 2027

Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien

Akkreditierung ISO/IEC 17043 (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.

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.

Akkreditierung DIN EN ISO/IEC 17043 (DAkkS)

Das DRRR ist ein, durch die DAkkS nach DIN EN ISO/IEC 17043:2023 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.

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.

Ihr Nutzen - DRRR Programm

Bildquelle:
iStock.com/3dts
©

Unsere Ringversuche decken einen sehr großen Bereich unterschiedlicher Prüfungen und Analysen im Bereich der Organoleptik ab. Somit können Sie von unseren hohen Qualitätsstandards in allen wichtigen Untersuchungsbereichen profitieren:

Im Jahr 2027 bieten wir über 20 Ringversuche in o.g. Bereichen an.

Mit der Teilnahme an Ringversuchen steht Ihnen ein objektiver und unabhängiger Vergleich Ihrer Qualität und Leistungsfähigkeit in der Laborroutine zur Verfügung. Die Teilnahme an DRRR-Ringversuchen bietet Ihnen eine Vielzahl an Vorteilen:

- Teilnahme an Ringversuchen wird von verschiedenen Einrichtungen vorgeschrieben
- Teilnehmer können Ihre eigene Leistung/Qualität vergleichen, sichern und verbessern
- Vergleich der angewandten Methode mit denen anderer Laboratorien
- Nachweis zuverlässiger Laborleistung gegenüber Kunden und Zertifizierungsstellen
- Kostenersparnis der Laborentwicklung und -wartung
- Einsparung von Arbeitszeit im Labor und viele andere Vorteile

Anmeldung/Information

Einfach genial, Ihre Ringversuche online mit ODIN.

Komfortable Ringversuchsteilnahmen in ODIN: einfach, sicher und übersichtlich
• direkte Buchung der Ringversuche in unserem Onlinekatalog
• Übersicht über Ihre registrierten Ringversuche
• schnelle und sichere Abgabe der Ergebnisse über ODIN
• Zugriff auf Zertifikat und Bericht für den einzelnen Kunden dauerhaft möglich

Online
Daten
Informations
Netzwerk

Für Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung!

DRRR GmbH
Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien GmbH
Reinhartser Straße 31, 87437 Kempten, Germany
Fon: +49 (0)8 31/960 878-0
Fax: +49 (0)8 31/960 878-99
E-mail: info@DRRR.de Website: www.DRRR.de

© DRRR Stand: 27.10.2026 (Änderungen vorbehalten)

Ringversuche - organoleptisch

Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien

Art.-Nr.	Ringversuchstyp [A]		Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen: Einloggen oder registrieren
Alkoholfreie Getränke					
3010000	**Wasser (Rangordnung, Grundgeschmacksarten) 1**	☐	organoleptische Prüfung - Grundgeschmacksarten (2 Grundgeschmacksarten)	Feb. 27	
3010028	**Wasser (Rangordnung, Grundgeschmacksarten) 2**	☐	organoleptische Prüfung - Grundgeschmacksarten (2 Grundgeschmacksarten)	Jun. 27	
3010030	**Wasser (Rangordnung, Grundgeschmacksarten) 3**	☐	organoleptische Prüfung - Grundgeschmacksarten (2 Grundgeschmacksarten)	Nov. 27	
3010006	**Wasser (Dreieckstest, Grundgeschmacksart)**	☐	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf eine Grundgeschmacksart	Jul. 27	
3010032	**Fruchtsaft (Dreieckstest, Fehlaroma)**	☐	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf ein Fehlaroma	Sep. 27	
3010008	**Trinkwasser (Geruchsschwellenwert TON nach DIN EN 1622)**	☐	Geruchsschwellenwert (TON)	Apr. 27	
3010036	**Trinkwasser (Geschmacksschwellenwert TFN nach DIN EN 1622)**	☐	Geschmacksschwellenwert (TFN)	Apr. 27	
3010010	**Apfelsaft (Dreieckstest, Grundgeschmacksart)**	☐	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf eine Grundgeschmacksart	Jun. 27	
3010016	**Kaffeeaufguss (Dreieckstest, Fehlgeschmack)**	☐	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf ein Fehlaroma	Jul. 27	
3010029	**Pflanzendrink (Dreieckstest, Fehlgeschmack)**	☐	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf ein Fehlaroma	Mai. 27	
Alkoholische Getränke					
3010020	**Bier (Dreieckstest, Diacetyl)**	☐	organoleptische Prüfung - Diacetyl	Okt. 27	
Fleischprodukte					
3010018	**Wurst (einfach beschreibende Prüfung)**	☐	Visuell (Aussehen), Olfaktorisch (Geruch), Gustatorisch (Geschmack), Textur/Konsistenz/Mundgefühl	Jul. 27	
Futtermittel					
3010033	**Futtermittel (einfach beschreibende Prüfung)**	☐	Visuell (Aussehen) [-], Olfaktorisch (Geruch) [-], Textur/Konsistenz [-]	Nov. 27	

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

[A] = Den Status akkreditert / nicht akkreditiert finden Sie in unseremOnline Portal (ODIN)

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

©DRRR

Ringversuche - organoleptisch

Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien

Art.-Nr.	Ringversuchstyp [A]		Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
					Einloggen oder registrieren
Lebensmittel (sonstige)					
3010049	**Schokolade (einfach beschreibende Prüfung)**	☐	Visuell (Aussehen), Olfaktorisch (Geruch), Gustatorisch (Geschmack), Textur/Konsistenz/Mundgefühl	Jun. 27	
3010054	**Texturprüfung (Dreieckstest)**	☐	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung	Apr. 27	
3010007	**Farbprüfung (Dreieckstest)**	☐	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung	Apr. 27	
Milchprodukte (sonstige)					
3010037	**Joghurt (Rangordnung, Grundgeschmacksarten)**	☐	organoleptische Prüfung - Grundgeschmacksarten (2 Grundgeschmacksarten)	Nov. 27	
3010039	**Joghurt (Dreieckstest, Grundgeschmacksart)**	☐	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf eine Grundgeschmacksart	Nov. 27	
3010041	**Joghurt (Rangordnung, Aromen)**	☐	organoleptische Prüfung - Aromen (2 Aromen)	Nov. 27	
3010043	**Joghurt (Dreieckstest, Aroma)**	☐	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf ein Aroma	Nov. 27	
3010013	**Milch (Dreieckstest, Fehlgeschmack)**	☐	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung auf ein Fehlaroma	Apr. 27	
Kakao und Schokolade					
3010051	**Schokolade (Profilprüfung)**	☐	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]	Aug. 27	
Fisch- und Meeresfrüchte					
3010004	**Thunfisch (Dreieckstest)**	☐	organoleptische Prüfung - Dreiecksprüfung	Jun. 27	
Käse - NEU!					
3010027	**Käse (einfach beschreibende Prüfung)**	☐	Visuell (Aussehen), Olfaktorisch (Geruch), Gustatorisch (Geschmack), Textur/Konsistenz/Mundgefühl	Sep. 27	

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

[A] = Den Status akkreditert / 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.

©DRRR

Anmeldeformular Ringversuche

Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien

Für folgende Ringversuche werden zusätzliche Proben benötigt:

Anzahl	**Art.-Nr. / Prüfmethode**

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

+49(0)831/960 878-0

info@DRRR.de

© DRRR Stand: 27.10.2026
(Änderungen vorbehalten)

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

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

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

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

Bestellung per E-Mail: **info@DRRR.de**

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

	DRRR-Kundennummer
	Firma
	Firma-Zusatz
	Ansprechpartner
	Straße
	PLZ / Ort
	Land
	E-Mail

Datum:

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

©DRRR