

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 25.07.2025

Ausstellungsdatum: 25.07.2025

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**CBA Chemische Produkte- Beratung und -Analyse GmbH
Konrad-Zuse-Straße 10, 66459 Kirdel-Limbach**

mit den Standorten

**CBA Chemische Produkte- Beratung und -Analyse GmbH
Konrad-Zuse-Straße 10, 66459 Kirdel-Limbach**

**CBA Chemische Produkte- Beratung und -Analyse GmbH
Konrad-Zuse-Straße 14a, 66459 Kirdel-Limbach**

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium 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 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt. Sie 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 Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; Probenahme, mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

Flexibler Akkreditierungsbereich:

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

[Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

[Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

Standort Konrad-Zuse-Straße 10, 66459 Kinkel-Limbach

1 Lebensmittel

1.1 Probenvorbereitung von Lebensmitteln

PA 004 2022-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Herstellung von Fettsäuremethylestern in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen mittels Bortrifluorid/Methanol
-------------------	--

1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln

1.2.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen mittels gravimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex C]

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
--	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

ASU L 06.00-3 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Fisch</i>)
ASU L 06.00-4 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-6 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Fisch, Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: <i>Matrix auch Fertigerzeugnisse</i>)
ASU L 37.00-1 1982-11 Berichtigung 2002-12	Ermittlung des Äthanolgehalts in Alkohol und alkoholhaltigen Erzeugnissen aller Art (außer Wein und Bier) mit dem Pyknometer (Referenzmethoden)
PA 202 2021-07	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes mittels MLS Mikrowellensystem in Lebensmitteln
PA 268 2019-02	Bestimmung des Feuchtegehaltes mittels Halogentrockner in Lebensmitteln
PA 286 2021-07	Bestimmung der Asche in Lebensmitteln mittels Schnellverascher in Lebensmitteln

1.2.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

ASU L 06.00-7 2014-08 Ergänzung 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl - Referenzverfahren (Modifikation: <i>Matrix auch Fisch, Fischerzeugnisse</i>)
ASU L 07.00-5/1 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

ASU L 17.00-15
2013-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen -
Kjeldahl-Verfahren
(Modifikation: *Matrix auch andere Backwaren*)

ASU L 52.04-2
1987-06 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren
(Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig

**1.2.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels photometrischer
Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex C]**

ASU L 31.00-12
1997-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung der
Gehalte an D-Glucose und D-Fructose in Frucht- und Gemüsesäften -
Spektralphotometrische Bestimmung von NADPH

ASU L 31.00-13
1997-09 Untersuchung von Lebensmitteln - Enzymatische Bestimmung des
Saccharosegehaltes in Frucht- und Gemüsesäften -
Spektralphotometrisches Verfahren mit NADP
(Modifikation: *Matrix auch Backwaren*)

**1.2.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit
konventionellem Detektor (FID) in Lebensmitteln [Flex B]**

ASU L 00.00-140/2
2014-08 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des
Cholesteringehaltes in cholesterinarmen, stärkehaltigen Lebensmitteln
- Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem
Stärkeabbau

ASU L 13.00-46
2018-06 Untersuchung von Lebensmitteln – Tierische und pflanzliche Fette und
Öle – Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern – Teil 4:
Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie

**1.2.5 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissions-
spektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln [Flex A]**

ASU L 00.00-144
2019-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Calcium, Kupfer,
Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und
Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES
(Einschränkung: *nur Natrium und Phosphor*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

2 Bedarfsgegenstände

2.1 Bestimmung von Kontaminanten und Additiven mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS) in Bedarfsgegenständen [Flex C]

ASU B 80.56-2 2002-09 Berichtigung 2004-06	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung von 1,3-Dichlor-2-propanol und 3-Monochlor-1,2-propandiol im Wasserextrakt von Papier, Karton und Pappe
PA 136c 2022-08	Bestimmung von 4,8-Bis(hydroxymethyl)tricyclodecan und 2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophen aus Simulanzlösemitteln mittels GC-MS
PA 136d 2022-08	Bestimmung von Acrylaten, Methacrylaten und Isopren aus Simulanzlösemitteln mittels Headspace-GC-MS

2.2 Bestimmung von Kontaminanten und Additiven mittels Flüssigkeitschromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (UV) und massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Bedarfsgegenständen [Flex C]

PA 136a 2022-08	Bestimmung von Acrylsäure, Methacrylsäure, Additiv 22, Ultrinox 626 und Antioxidant 686 aus Simulanzlösemitteln mittels UPLC-PDA/FLR
PA 136b 2022-08	Bestimmung von Antioxidant 1098, Antioxidant 1425 und Melamin aus Simulanzlösemitteln mittels UPLC-MS/MS

Standort Konrad-Zuse-Straße 14a, 66459 Kirkel-Limbach

1 Lebensmittel

1.1 Mechanische Probenvorbereitung (Homogenisierung, Zerkleinerung) zur Bestimmung von Bakterien und Pilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

ASU L 00.00-89
2019-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen

ASU L 01.00-1
2021-03 Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

ASU L 06.00-16
2019-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

ASU L 10.00-10
2021-03 Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen

1.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln [Flex B]

ISO 4832
2006-02 Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen – Koloniezählverfahren
(Einschränkung: *hier nur für Lebensmittel*)

ISO 21527-1
2008-07 Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen; Koloniezähltechnik; Teil 1: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität höher als 0,95
(Einschränkung: *hier nur für Lebensmittel*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

ISO 21527-2 2008-07	Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen; Koloniezähltechnik; Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95 (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 4833-1 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren
DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.
DIN EN ISO 6888-1 2022-06	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium
DIN EN ISO 7932 2020-11	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
DIN EN ISO 16649-2 2020-12	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- β -D-Glucuronid (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmittel</i>)
DIN EN ISO 21528-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> - Teil 1: Nachweis von <i>Enterobacteriaceae</i>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren
-------------------------------	--

1.3 Nachweis von Bakterien mittels Real-Time PCR (Singleplex) in Lebensmitteln [Flex A]

Thermo Fisher Scientific SureTect™ Salmonella species PCR Assay PT0100A 2022-02	Lyse und Real-Time PCR Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmittel- und Umgebungsproben (Einschränkung: <i>hier nur für Lebensmitteln</i>)
---	--

2 Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

2.1 Probenahme für mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]

DIN EN ISO 18593 2018-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen
-----------------------------	--

2.2 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich [Flex B]

DIN EN ISO 4833-2 2022-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
------------------------------	--

DIN EN ISO 6579-1 2020-08	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.
------------------------------	--

DIN EN ISO 11290-1 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren
-------------------------------	--

DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren
-------------------------------	--

DIN EN ISO 21528-2 2019-05	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Enterobacteriaceae</i> - Teil 2: Koloniezählverfahren
-------------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14360-01-01

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Methodensammlung
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
PA-XX-X-YY	Hausmethode der CBA GmbH