

## Prüflaboratorium

Rechtsperson: **Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie  
Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol  
Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal**

Ident Nr. **0268**

Datum der Erstakkreditierung 23.11.2007

Level 3 Akkreditierungsnorm EN ISO/IEC 17025:2017

Gemäß § 7 AkkG 2012 sind die der Akkreditierung zu Grunde liegende harmonisierte Level 3 Akkreditierungsnorm sowie die von der EA - European co-operation for Accreditation, der ILAC - International Laboratory Accreditation Cooperation und der Akkreditierung Austria zutreffenden Anleitungsdokumente/Leitfäden bzw. verpflichtend erklärten zusätzlichen normativen Dokumente in der geltenden Fassung zu beachten und einzuhalten. Die Akkreditierung erfolgt zusätzlich nach folgenden Bestimmungen, welche ebenso verbindlich in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten sind.

zusätzliche Level 4  
Normanforderungen  
gemäß EA-1/06

sonstige Anforderungen  
EA-3/01  
ILAC-P10  
ILAC-P9

IdentNr 0268 Prüflaboratorium

Standort Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol,  
Forschung und Service  
Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		91/180/EWGEntsch (1991-02)	Entscheidung der Kommission vom 14. Februar 1991 zur Festlegung bestimmter Analyse- und Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Milch	Enzymatik, Kolorimetrie	Milch	Peroxidasaktivität	
N		BVL L 01.01-5 (2012-01)	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Sammelmilch - Agar-Diffusions- Verfahren (Brillantschwarz-Reduktionstest)	Agar-Diffusionsverfahren	Lebensmittel	Hemmstoffe	
N		BVL L 01.02-2 (1988-12)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Lipopolysacchariden gramnegativer Bakte- rien in ultrahoherhitzter Milch und sterilisierter Milch; Limulus-Röhrchentest	Limulus-Röhrchentest	Milch und flüssige Milch- produkte	Lipopolysacchariden von gramnegativen Bakterien	
N		DIN 10311 (1985-08)	Bestimmung der Wasserverteilung in Butter; In- dikatorpapier-Verfahren	Indikatorpapier-Verfahren	Butter	Wasserverteilung	
N		DIN 10332 (1977-07)	Bestimmung des Fettgehaltes von Rahm (Sahne); Verfahren nach Schulz und Kley	Butyrometrisches Verfahren (Schulz- Kley Verfahren)	Rahm (Sahne)	Fettgehalt	
N		DIN 10342 (1992-09)	Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	Gravimetrische Verfahren (Weibull- Berntrop Verfahren)	Milch und Milchprodukten	Fettgehalt	

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		DIN 10349 (2004-10)	Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma	elektrochemisches Verfahren	Butterplasma	pH-Wert	
N		DIN 10479-1 (2000-06)	Butyrometrische Bestimmungen des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 1: Allgemeine Anleitung für die Anwendung butyrometrischer Verfahren und technische Lieferbedingungen für Amylalkohol	Butyrometrisches Verfahren	Milch und Milchprodukten	Fettgehalt	
N		DIN 10479-2 (2001-11)	Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten - Teil 2: Produktspezifische Anforderungen	Butyrometrisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	Fettgehalt	
N		DIN 10969 (2018-04)	Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung	bewertende sensorische Prüfung	Milch und Milchprodukte	Prüfkriterien	Die sensorische Bewertung erfolgt entsprechend der AMA-Gütebewertungsschemata Milch und Milchprodukte, Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH; Version V02/201603
N		DIN EN ISO 21528-2 (2019-05)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 21528-2:2017, korrigierte Fassung 2018-06-01); Deutsche Fassung EN ISO 21528-2:2017	Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	Enterobacteriaceae	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		DIN EN ISO 5534 (2004-09)	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung der Gesamt-trockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 5534:2004); Deutsche Fassung EN ISO 5534:2004	Gravimetrisches Verfahren	Käse und Schmelzkäse	Gesamttrockenmasse	
N		EN ISO 1735 (2004-07)	Käse und Schmelzkäse - Bestimmung des Fett-gehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenz-verfahren) (ISO 1735:2004)	Gravimetrisches Verfahren	Käse und Schmelzkäse	Fettgehalt	
N		EN ISO 4833-1 (2013-09)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013)	Gussplattenverfahren, Bestimmung KBE	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Kä-sereien	KBE	einschließlich folgender Normen in der je-weils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Un-tersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalver-dünnungen für mikrobiologische Untersu-chungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstel-lung von Erstverdünnungen und Dezimal-verdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorberei-tung von Milch und Milcherzeugnissen
N		EN ISO 8968-1 (2014-02)	Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehaltes - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes (ISO 8968-1:2014)	Kjeldahl Verfahren	Milch und Milcherzeug-nisse	Stickstoffgehalt, Berechnung - Rohproteingehalt	
N		ISO 11290-1 (2017-05)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zäh-lung von Listeria monocytogenes und von>Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	Anreicherung, Ausplattieren und Identifizierung	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Kä-sereien	Listeria spp., einschließlich Listeria monocytogenes	einschließlich folgender Normen in der je-weils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Un-tersuchungsproben und Herstellung von

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							<p>Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p>
N		ISO 11290-2 (2017-05)	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	Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseserien	<i>Listeria</i> spp., einschließlich <i>Listeria monocytogenes</i>	<p>einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung:</p> <p>EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen</p> <p>Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen</p> <p>Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen</p>
N		ISO 11816-1 (2013-11)	Milch und Milchprodukte - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 1: Fluorimetrisches Verfahren für Milch und flüssige Milchprodukte	Fluorometrisches Verfahren	Milch, flüssige Milcherzeugnisse	Alkalische Phosphatase	
N		ISO 11816-2 (2016-08)	Milch und Milchprodukte - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse	Fluorimetrie	Käse	Alkalische Phosphatase	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 1211 (2010-06)	Milch - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 1211:2010)	Gravimetrisches Verfahren	Milch	Fettgehalt	
N		ISO 15214 (1998-08)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 30 °C	Koloniezählverfahren bei 30 Grad C	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	mesophile Milchsäurebakterien	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 16649-2 (2001-04)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von beta-glucuronidase-positiven-Escherichia-coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronsäure	Koloniezählverfahren bei 44 °C	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli	Verwendung von TBX-Medium  einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 1737 (2008-10)	Kondensmilch und gezuckerte Kondensmilch - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 1737:2008)	Gravimetrisches Verfahren	Kondensmilch und gezu- ckerter Kondensmilch (flüssige und ungezuckerte Kondensmilch)	Fettgehalt	
N		ISO 2450 (2008-10)	Sahne - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravi- metrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 2450:2008)	Gravimetrisches Verfahren	Obers, Sahne	Fettgehalt	
N		ISO 4832 (2006-02)	Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zäh- lung von coliformen Keimen - Koloniezählverfah- ren	Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Kä- sereien	Coliforme Keime	einschließlich folgender Normen in der je- weils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Un- tersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalver- dünnungen für mikrobiologische Untersu- chungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstel- lung von Erstverdünnungen und Dezimal- verdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorberei- tung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 5764 (2009-05)	Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Ther- mistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 5764:2009)	Thermistor-Kyroskop-Verfahren	Milch	Gefrierpunkt	

<sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 6579-1 (2017-02)	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	Anreicherung, Ausplattierung und Bestätigung	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	Salmonella spp.	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 6611 (2004-10)	Milch und Milchprodukte - Zählung koloniebildender Einheiten von Hefen und/oder Schimmelpilzen - Koloniezählverfahren bei 25 °C	Koloniezählverfahren bei 25 Grad C	Milch und Milchprodukte	Hefen und Schimmelpilze	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 6731 (2010-11)	Milch, Sahne und Kondensmilch - Bestimmung der Trockenmasse (Referenzverfahren)	Gravimetrisches Verfahren	Milch, Sahne, Kondensmilch	Trockenmasse	



1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 6888-2 (2021-08)	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar	Koloniezählverfahren	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	koagulasepositive Staphylokokken	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		ISO 7208 (2008-10)	Magermilch, Molke und Buttermilch - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren) (ISO 7208:2008)	Gravimetrisches Verfahren	flüssige Magermilch, Molke, Buttermilch	Fettgehalt	
N		ISO 7889 (2003-02)	Joghurt - Zählung von charakteristischen Mikroorganismen - Koloniezahlverfahren bei 37 °C	Koloniezählverfahren bei 37 Grad C	Joghurt	koloniebildende Einheiten	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ISO 8851-1 (2004-05)	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes (Routineverfahren) - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes	Gravimetrisches Verfahren	Butter	Wassergehalt	
N		ISO 9233-2 (2018-03)	Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse	HPLC mit UV/VIS-Detektion	Käse, Käserinde und Schmelzkäse	Natamycin Massenanteil oberhalb von 0,5 mg/kg	
N		OENORM EN ISO 3727-1 (2002-05)	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (ISO 3727-1:2001)	Gravimetrisches Verfahren	Butter	Wassergehalt	
N		OENORM EN ISO 3727-2 (2002-05)	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren) (ISO 3727-2:2001)	Gravimetrisches Verfahren	Butter	fettfreie Trockenmasse	
N		OENORM EN ISO 3727-3 (2003-06)	Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 3: Berechnung des Fettgehaltes (ISO 3727-3:2003)	Berechnungsverfahren	Butter	Berechnung des Fettgehaltes	
S		PAM-037 (2016-01)	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> mittels Oxoid Novel Enrichment (ONE) Bouillon- <i>Listeria</i>	Anreicherung, Ausplattieren und Identifizierung	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria</i> spp.	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
S		PAM-040 (2023-04)	Qualitativer Nachweis von Salmonella spp. (PCR-Verfahren)	Anreicherung, PCR-Verfahren	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	Salmonella spp.	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
S		PAM-041 (2023-04)	Qualitativer Nachweis von Listeria spp. und Listeria monocytogenes (PCR-Verfahren)	Anreicherung, PCR-Verfahren	Milch und Milchprodukte und Umfeldproben von Käseereien	Listeria monocytogenes, Listeria spp.	einschließlich folgender Normen in der jeweils geltenden Fassung: EN ISO 6887-1 und 5: Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden <sup>3)</sup>	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
							Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
N		VDLUFA VI C 15.3.6 (1985-01)	Butyrometrische Methoden zur Fettbestimmung - Wägemethode für Joghurt und Sauermilch	Butyrometrisches Verfahren (Verfahren nach Gerber)	Joghurt, Sauermilch, Kefir	Fettgehalt	
N		VDLUFA VI C 8.2 (2000-01)	pH in Milch- und Milchprodukten	Elektrochemisches Verfahren	Milch und Milchprodukte	pH - Wert	

1) Arten von Prüfungen: Norm(N) oder SOP (S); Allfällige Amendments von Normen gelten als mitakkreditiert, sofern darin keine neuen Konformitätsbewertungsverfahren definiert sind. Österreichische Gesetze und Verordnungen sowie EU-Verordnungen sind in der jeweils geltenden Fassung akkreditiert, wenn nicht anders angegeben.

2) Konformitätsbewertungsverfahren kann -wenn markiert - auch vor Ort durchgeführt werden.

3) Techniken / Methoden / Ausrüstung werden zutreffendenfalls genannt und nur wenn Einfluss auf das Messergebnis gegeben ist.