

Sachwortverzeichnis

Lebensmittel (L)

Hinweise:

Die aufgeführten Verfahren bzw. Methoden sind, soweit nicht anders angegeben, als quantitative Verfahren (Bestimmungen) zu verstehen.

Die Original-Methoden sind im Gegensatz zu den Hinweisblättern durch Halbfett-Druck hervorgehoben.

Als Abkürzungen wurden verwendet:

AAS	= Atomabsorptionsspektrometrie
AES	= Atomemissionsspektrometrie
DC	= Dünnschichtchromatographie
DNA	= Desoxyribonukleinsäure
ELISA	= Enzyme-linked Immunosorbent Assay
ESR	= Elektronen-Spin-Resonanz
FID	= Fluoreszenzdetektion
GC	= Gaschromatographie
GMO	= gentechnisch modifizierte Organismen
GNB	= Gesamtmenge gramnegativer Bakterien
HPLC	= Hochleistungsflüssigkeitschromatographie
HPSEC	= High Performance Size Exclusion Chromatography
HR-GC	= Hochauflösende Kapillargaschromatographie
IC	= Ionenchromatographie
ICP	= Induktiv gekoppeltes Plasma
LAL-Test	= Limulus-Amöbenzellen-Lysat-Test
MPN	= Most Probably Number
MS	= Massenspektrometrie
PAK	= Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe
PCR	= Polymerase Chain Reaction
RIA	= Radioimmunoassay
RP	= Reserved Phase

Acesulfam-K

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–28
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen	57.22.99–3

Acidität

Titration und Potentiometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–5
---	---------------	----------------

Acidität, freie

Titration (Referenzverfahren)	Caseine	02.09–1
-------------------------------	---------	----------------

Acrylnitril, monomeres

GC	(Prüf-)Lebensmittel	00.00–4
----	---------------------	----------------

L-Äpfelsäure (L-Malat)

Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–13
	Fruchtsaft	31.00–15

Aflatoxin (B₁, B₂, G₁, G₂)

DC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–2
HPLC	Getreide	15.00–2
	Säuglings- und Kindernahrung	48.00–1
HPLC mit Immunoaffinitätssäulenreinigung	Säuglings- und Kleinkindernahrung	48.02–2
HPLC mit Immunoaffinitätssäulenreinigung und Nachsäulenderivatisierung	Erdnüsse, Pistazien, Feigen und Paprikapulver	23.05–2
	Feigen	29.00–8
	Paprikapulver	53.05–2

Aflatoxin M₁		
DC (Schuller-Methode)	Milch	01.00–14
	Milchpulver	02.07–5
	Käse	03.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–1
DC	Milch	01.00–15
	Milchpulver	02.07–6
ELISA (Screening-Verfahren)	Milch	01.00–34
	Milchpulver	02.07–8
HPLC	Milch	01.00–76
	Milchpulver	02.07–16
Agar		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Aldehyde		
Grenzwerttest mit Schiff'schem Reagenz	Sorbinsäure (E 200), Natrium-, Kalium- und Calciumsorbat (E 201, E 202, E 203), Propionsäure (E 280)	57.15–1(EG)
Algantoxine (PSP-Toxin)		
HPLC-FID	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–1
Algantoxine (ASP-Toxin)		
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–3
Algantoxine (DSP-Toxin)		
HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–2
Algantoxine (lipophile)		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
Alitam		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Alkalien		
Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat	57.20.03–1
Alkalität		
Titration	Fette und Öle	13.00–17
Allylsenfö (Allylithiocyanat)		
Photometrisches Verfahren	Speisesenf	52.06–4
Ameisensäure		
Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–15
	Tomatenketchup	52.01.01–15
Titration	Essigsäure (E 260), Kaliumacetat (E 261), Natriumdiacetat (E 262), Calciumacetat (E 263)	57.10.10–1(EG)
Amine, biogene		
HPLC (Referenzverfahren)	Fische	10.00–5
	Fischerzeugnisse	11.00–4
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–4
Amine, primäre, aromatische		
Photometrisches Verfahren	Prüflebensmittel	00.00–6
Aminosäuren		
Aminosäurenanalysator	Aminosäurengemische	49.07–1
	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)	49.07–2
Amitraz		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
Ammoniumchlorid		
Destillation und titrimetrische Bestimmung	Lakritzerzeugnisse	43.08–2
Ammonium-Stickstoff		
Photometrisches und maßanalytisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–13

Anabolica			
GC	Fleisch		06.00–33
Anaerobier, sulfitreduzierende, sporenbildende			
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.00–4
Analyse, enzymatische			
Allgemeine Hinweise	Lebensmittel (allgemein)		00.00–23
Androstenon			
GC/MS	Fleisch, Fleischerzeugnisse		06.00–49
Angkak			
DC (Nachweis)	Wurstwaren		08.00–51
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren		08.00–50
Anilin			
GC	Natriumcyclamat		57.22.01–1
Anisidinzahl			
Photometrisches Verfahren	Fette und Öle		13.00–15
Annattogetherhalt			
Photometrisches Verfahren	Käse		03.00–37
HPLC	Käse		03.00–38
Anteile, lösliche			
Lösung mit Salpetersäure	Aktivkohle		57.13.01–1
Lösung mit Weinsäure	Bentonit		57.13.14–1
Trocknung und Veraschung	Talkum		57.25.05–1
Anteil, unlöslicher			
Filtration	Kaffee-Extrakt		46.03–6
Anthelmintika			
HPLC (Routineverfahren)	Leber		06.00–52(V)
Antiinfektiva			
Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch		01.00–11
HPLC-MS/MS	Milch		01.00–85
TTC-Reduktionstest (Suchverfahren)	Milch		01.00–62
Antioxidationsmittel			
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–11
	Trockensuppe		14.02–1
	Chips		24.07.01–1
	Kaugummi		43.15–1
	Marzipan		43.16–1
Aromastoffe/Enantiomerenverhältnis			
GC-MS	Lebensmittel		00.00–106
Arsen			
AAS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/6
	organische Lebensmittelfarbstoffe		57.09–3
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–2
GFAAS-Hydridtechnik	Meeresfrüchte		12.00–6
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–135
Arsen, anorganisches			
AAS-Hydridtechnik	Algen		25.06–1
	getrocknete Algen		26.30–1
Arsenobetain			
Headspace-GC	Fische		10.00–7
	Fischerzeugnisse		11.00–5
	Krusten-, Schalen-, Weichtiere		12.00–5
Asche			
Veraschung 900 °C	Getreidemehl		16.01–2
	Getreideschrot		16.03–2

Asche (Fortsetzung)		
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseinate, Labcaseine	02.09-3
Veraschung 600 °C	Eier, Eiprodukte	05.00-13
	Fleisch	06.00-4
	Fleischerzeugnisse	07.00-4
	Wurstwaren	08.00-4
	Honig	40.00-4
Veraschung 550 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00-3
	Feine Backwaren	18.00-4
	Gemüsesaft	26.26-5
	Fruchtsaft	31.00-4
	Gewürze	53.00-4
Veraschung 525 °C	Tee	47.00-3
Gesamtasche bei 525 °C	Milch	01.00-77
	Milchprodukte	02.00-27
	Käse	03.00-30
Asche, gebundene		
Veraschung 825 °C (Referenzverfahren)	Caseine	02.09-2
Asche, säureunlösliche		
Veraschung 550 °C	Gewürze	53.00-4
Veraschung 525 °C	Tee	47.00-5
Asche, wasserlösliche und wasserunlösliche		
Veraschung 525 °C	Tee	47.00-8
Aschen-Gesamtalkalität		
Titration	Gemüsesaft	26.26-16
	Fruchtsaft	31.00-5
Ascorbinsäure		
Titration	Sauerkraut	26.04-2
Ascorbylpalmitat (ACP)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00-11
Aspartam		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00-28
	coffeinhaltige Brausen	32.13-1
	Tafelsüßen	57.22.99-4
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00-4
ASP-Toxin		
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04-3
Auszug, wässriger		
Wasser 50 °C	Gummen, Kautschuk, natürliche Harze, Polymeren	57.22.99-1
Wasser 37 °C	künstliche Harze	57.12.02-1
Avermectine		
HPLC	Milch	01.00-81(V)
	Muskulatur und Leber	06.00-54(V)
	Fisch	10.00-11(V)
Azapirosäuren		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04-4
Bacillus cereus		
Koloniezählverfahren bei 37 °C	Lebensmittel (allgemein)	00.00-25
	Lebensmittel (allgemein)	00.00-33
Koloniezählverfahren bei 37 °C	Milch	01.00-72
	Milchprodukte	02.00-26
	Käse	03.00-29
	Butter	04.00-21
	Speiseeis	42.00-18

Bacillus cereus (Fortsetzung)

Verfahren mit selektiver Anreicherung	Milch	01.00–53
	Milchprodukte	02.00–21
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–11
	Käse	03.00–21
	Butter	04.00–17
	Eier, Eiprodukte	05.00–18
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–12
	Lactose	39.05.02–7
	Speiseeis	42.00–14
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–22
	diätetische Lebensmittel	49.00–4
Verfahren der wahrscheinlichsten Keimzahl (MPN) und Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–108
BADGE/BADGE · 2 HCl		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–51
Ballaststoffe (Gesamt)		
Enzymatisch-gravimetrisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–18
	Getreidekleie	16.08–1
	Mischbrot	17.03–1
	Hülsenfrüchte	23.01–1
	Sproßgemüse	25.02–1
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–25
Benzo(a)pyren		
DC	geräucherte Fleischerzeugnisse	07.00–26
DC	geräucherte Fleischerzeugnisse	07.00–27
HPLC	geräucherte Fleischerzeugnisse	07.00–40
RP-HPLC	Fette und Öle	13.00–33
Rundfilterpapierchromatographie	Paraffin	57.25.07-2
Benzimidazol-Fungizide		
HPLC mit Reinigung durch Festphasenextraktion	Lebensmittel (fettarm)	00.00–101
HPLC mit Reinigung durch Gelpermeationschromatographie	Lebensmittel (fettarm)	00.00–102
HPLC mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	Lebensmittel (fettarm)	00.00–103
Benzoessäure		
HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10
	Eiprodukte	05.00–19
	Limonadengrundstoff	32.16–1
Benzol		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
Bernsteinsäure		
Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	05.00–2
GC	Eier, Eiprodukte	05.00–1
Besatz		
	Weizen, Hartweizen und Roggen	15.01/02–4
Bestandteile, farblose organische		
HPLC	synthetische Lebensmittelfarbstoffe	57.09–5
Bestandteile, flüchtige		
Trocknung 103 °C	Fette und Öle	13.00–16
Bestandteile, nichtflüchtige		
Trocknung 103 °C	Propionsäure (E 280)	57.15.09–1(EG)
Bestandteile, polare		
Säulenchromatographie	Frittierfett	13.07.12–1

Betanin (E162)		
DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–52
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
Biphenyle, polychlorierte (PCB)		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–12
Allgemeines	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/1
Bestimmungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/4
Extraktionsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/2
Reinigungsverfahren	fettreiche Lebensmittel	00.00–38/3
Blei		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
	Fette und Öle	13.00–12
	organische Lebensmittelfarbstoffe	57.09–1
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Graphitofen-AAS	Fette und Öle	13.00–31
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135
Bleichindex		
Spektrometrisches Verfahren	Palmöl	13.04-23
Botulinum-Toxin		
Nachweis	Fleisch	06.00–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–39
	Wurstwaren	08.00–31
Brechungsindex		
Refraktometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–28
Bromid (gesamt, anorganisch)		
GC	fettarme Lebensmittel	00.00–36/1
	fettarme Lebensmittel	00.00–36/2
Buttersäure		
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–13
	Fett aus Feinen Backwaren	18.00–15
Buttersäure (als Methylester)		
GC	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–12
	Fett aus Feinen Backwaren	18.00–19
Buttersäure (Halbmikro-Buttersäurezahl)		
Titration	Fett aus Brot und Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–8
	Fett aus Feinen Backwaren	18.00–1
Buttersorte		
Neuronale Netzwerkanalyse	Butter	04.00–23
tert-Butylhydrochinon (TBHQ)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Butylhydroxyanisol (BHA)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Butylhydroxytoluol (BHT)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
¹⁴C		
Flüssigszintillationszählung	Ethanol	34.11–1
Cadmium		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Direkt-Graphitofen-AAS	Fette und Öle	13.00–22
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–135
Calcium		
AAS	Gemüsesaft	26.26–10
	Fruchtsaft	31.00–10
AAS und komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–14

Campylobacter spp.			
	PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–96(V)
	Nachweis mit biochem. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–107
Carazolol			
	HPLC	Gewebe von Schweinen	06.15–4
Carboxymethylcellulose			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Carrageen			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Casein			
	Casein-Phosphor-Verfahren	Milch	01.00–58
		Milch-, Molkenpulver	02.07–12
		Speisequark	03.23–2
		Speiseeis	42.00–16
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–24
	Elektrophoretisches Verfahren	Milch	01.00–64
		Milchpulver	02.07–13
		Milcheiweißerzeugnisse	02.09–8
		Speisequark	03.23–3
Catechine			
	HPLC-Verfahren	Tee	47.00–10
Chinolone			
	HPLC	Fleisch	06.00–51
		Milch	01.00–80
	HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
Chloramphenicol			
	ELISA	Milch	01.00–68
	GC	Milch	01.00–55
		Muskelfleisch	06.00–38
	GC (Schnellmethode)	Milch	01.00–56
	RIA	Milch (Rohmilch)	01.01–4
2-Chlorethanol			
		Fleisch	06.00–34
	GC	Gewürze	53.00–1
Chlormequat			
	HPLC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–75
	HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–76
Chlorid			
	Potentiometrisches Verfahren	Käse	03.00–11
		Schmelzkäse	03.42–4
		Sauerkraut	26.04–1
		Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–2 05.00–16
		Tomatenketchup	52.01.01–2
		Speisesenf	52.06–3
	Titration	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–6
		Feine Backwaren	18.00–7
Chlorogensäuren			
	HPLC	Rohkaffee, Röstkaffee, Kaffee-Extrakt	46.00–2
Cholesterin			
	Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	05.00–17
		Eier, Eiprodukte	05.00–16
		Feine Backwaren	18.00–10
	GC	Eierteigwaren	22.02/04–1
		Mayonnaise und eigelbhaltige Salatmayonnaise	20.01–13
		Wurstwaren	08.00–57
	GC nach alkalischem Aufschluss	Eier, Eiprodukte	05.00–16
	GC nach saurem, alkalischem Aufschluss	Stärkehaltige Lebensmittel	18.00–10
		Teigwaren	22.02/04–1
	GC nach enzymatischem Aufschluss	Stärkehaltige Lebensmittel	18.00–17
		Teigwaren	22.02/04–1

Chrom		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
	organische Lebensmittelfarbstoffe	57.09–1
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
Chromatographische Prüfung		
Papierchromatographie	Betanin (E 162)	57.09.08–1
	Karmin (E 120)	57.09.21–1
	E 160b Annatto, Bixin und Norbixin	57.09.04–1
Säulenchromatographie	Carotin (E 160)	57.09.12–1
Ciprofloxacin		
HPLC	Milch	01.00–69(V)
	Fleisch	06.00–45(V)
Citronensäure (Citrat)		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–13
	Wurstwaren	08.00–15
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–5
	Gemüsesaft	26.26–12
	Fruchtsaft	31.00–14
	Tomatenketchup	52.01.01–5
Clostridien, sulfitreduzierende		
Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–39
	Fleischerzeugnisse	07.00–51
	Wurstwaren	08.00–43
Clostridium botulinum		
Nachweis	Fleisch	06.00–26
	Fleischerzeugnisse	07.00–39
	Wurstwaren	08.00–31
Clostridium perfringens		
Koloniezählverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–57
Coffein		
HPLC	Feine Backwaren	18.00–16
	Kakao	45.00–1
	Kaffee, Kaffee-Erzeugnisse	46.00–3
	Tee	47.00–6
	Tee-Extrakte	47.05–1
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/2
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/1
Photometrisches Verfahren	Kaffee-Extrakte, Zichorien-Extrakte	46.03–1(EG)
Cumarin		
HPLC-DAD, LC-MS/MS	Zimthaltige Lebensmittel	00.00–134
	Zimt	53.03.02–1
Cyclohexansulfamidsäure		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Cyclohexylamin		
GC	Natriumcyclamat	57.22.01–1
Daminozid		
GC	Äpfel, Apfelprodukte	29.00–7
Dapson		
HPLC	Milch	01.00–71(V)
Dextrine		
Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)	57.05.01–3
Dextroseäquivalent		
Lane-Eynon-Methode	Zucker	39.00–8(EG)
Diastase-Aktivität		
Photometrisches Verfahren	Honig	40.00–1

3,5-Dichloranilin (Vinclozolin-Metabolit)		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00-58
Dichte		
Aräometer-Verfahren	Milch	01.00-28
	Buttermilch (Hitzeserum)	02.04-1
Aräometer-Verfahren (Referenzverfahren)	Milch, wärmebehandelt	01.02-10(EG)
Dichte, relative		
Biegeschwinger-Verfahren	Bier, Bierwürze	36.00-3a
Pyknometer-Verfahren	Gemüsesaft	26.26-3
	Fruchtsaft	31.00-1
	Bier, Bierwürze	36.00-3
Dickungsmittel, natürliche		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00-13
Dicyclohexylamin		
GC	Natriumcyclamat	57.22.01-1
Diglyceride		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00-24
2,4-Dimethylanilin (Amitraz-Metabolit)		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00-58
1,1-Dimethylhydrazin		
GC	Äpfel, Apfelprodukte	29.00-7
Dithiocarbamate		
GC	fettarme Lebensmittel	00.00-49/2
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel	00.00-49/1
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel	00.00-35
	fettarme Lebensmittel	00.00-49/3
DNA		
Extraktion	Lecithin (Soja)	57.06.01-3
DNA-Sequenz, Lupine		
PCR-Nachweis	Brühwurst	08.00-58(V)
DNA-Sequenz, t-nos		
Nachweis, Screening-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00-116
DNA-Sequenzen, Pferd		
PCR und Bestätigung durch Restriktionsanalyse	Fleischerzeugnisse	06.26/27-2
DNA-Sequenz, P35S		
Nachweis, Screening-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00-122
Dodecylgallat (DG)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00-11
Domoinsäure		
RP-HPLC	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04-3
DSP-Toxine		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04-4
RP-HPLC-MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04-2
Dulcin		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00-4
D-Milchsäure (D-Lactat)		
Reflektometrisches Verfahren	Milch	01.00-26/2
	Milchprodukte	02.00-16/2
Enzymatisches Verfahren	Milch	00.00-26/1
Eigelb		
Chinolin-Molybdat-Methode	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02-6
Eisen		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-19/2
	Fette und Öle	13.00-11
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00-19/1
Photometrisches Verfahren	diätetische Lebensmittel	49.00-2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11-17

Eiweiß		
Berechnung	Milch, wärmebehandelt	01.02–9(EG)
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch	01.01–8
Eiweiß (Protein)		
Kjeldahl-Verfahren	Margarine	13.05–6
	Halbfettmargarine	13.06–6
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch	01.00–78
Enrofloxacin		
HPLC	Milch	01.00–69(V)
	Fleisch	06.00–45(V)
Enterobacteriaceae		
MPN-Technik	Lebensmittel (allgemein)	00.00–133/1
Koloniezähltechnik	Lebensmittel (allgemein)	00.00–133/2
Gußverfahren (Referenzverfahren)	Eier, Eiprodukte	05.00–5
	Mayonnaisen, emulgierten Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–6
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–24
	Fleischerzeugnisse	07.00–37
	Wurstwaren	08.00–29
Tropfplatten-Verfahren	Fleisch	06.00–25
	Fleischerzeugnisse	07.00–38
	Wurstwaren	08.00–30
Enterococcus faecalis/faecium		
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–32
	Fleischerzeugnisse	07.00–46
	Wurstwaren	08.00–35
Erdalkalien		
Veraschung	Aluminiumammoniumsulfat	57.20.09–1
Erdnuss-Kontaminationen		
ELISA (Mikrotiterplattensystem)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–69
Erukasäure		
DC und GC	Speiseöle und -fette, Lebensmittel mit Öl- und Fettzusätzen	13.00–1(EG)
GC	Ölsaaten	23.04–1(EG)
Escherichia coli		
Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren mit Membranfiltern (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–36
	Fleischerzeugnisse	07.00–50
	Wurstwaren	08.00–42
Fluoreszenzoptisches Verfahren und coliforme Keime	Milch	01.00–54
	Milchprodukte	02.00–22
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–10
	Käse	03.00–22
	Butter	04.00–18
	Speiseeis	42.00–15
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–23
Identifizierungsreaktionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–21
Membran-Agar-Verfahren	Speiseeis	42.00–11
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–1
Verfahren mit flüssigem Nährmedium	Milch	01.00–25
	Milchprodukte	02.00–15
	Käse	03.00–15
	Butter	04.00–15
	Lactose	39.05.02–6
	Speiseeis	42.00–10
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–20
Escherichia coli O157		
Nachweis mit immunomagnetischer Separation	Lebensmittel (allgemein)	00.00–68
	Fleisch	06.00–44
	Fleischerzeugnisse	07.00–54
	Wurstwaren	08.00–47

Escherichia coli β -Glucuronidase-positiveKoloniezählverfahren mit Membranen
und bei 44 °C

Lebensmittel (allgemein)

00.00–132/1

Koloniezählverfahren bei 44 °C

Lebensmittel (allgemein)

00.00–132/2

Escherichia coli (VTEC)

PCR und DNA-Hybridisierungstechnik

Hackfleisch

07.18–1

Mikrobiolog. Verfahren mit immun-
chemischem Nachweis

tierische Lebensmittel

00.00–92

Essigsäure (Acetat)

Enzymatisches Verfahren

Fleischerzeugnisse

07.00–14

Wurstwaren

08.00–16

Brot, Kleingebäck aus Brotteigen

17.00–16

Tomatenketchup

52.01.01–16

Essigsäure, freie

Titration

Natriumdiacetat (E 262)

57.10.10–2(EG)

Estragol

GC/MS

Teeaufguss

47.08–2

Aufgüsse aus Fenchel, teeähnliche Erzeugnisse

47.08–3

Ethanol

Enzymatisches Verfahren

Bier

36.00–12

Honig

40.00–12

Pyknometer-Verfahren
(Referenzmethoden)

Alkohol, alkoholhaltige Erzeugnisse

37.00–1

Etephon

Headspace-GC

pflanzliche Lebensmittel

00.00–47

Ethoxyquin (EMQ)

DC (Nachweis)

Lebensmittel (allgemein)

00.00–11

Ethylenoxid

GC

Gewürze

53.00–1

Extrahieren

Soxhlet-Verfahren

Polyethylenwachsoxide

57.12.10–1

Extraktanteil, wasserlöslicher

Trocknung 103 °C

Rohkaffee

46.01–2

Röstkaffee

46.02–2

Fallzahl

nach Hagberg-Perten

Weizen und Roggen

15.01/02–3

Fäkalstreptokokken

Referenzverfahren (Nachweis)

natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafel-
wasser

59.00–2

Farbstoffe

Extraktion (Screening-Verfahren)

Wurstwaren

08.00–50

Farbstoffe, wasserlösliche

DC (Nachweis)

Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve
(3fach konzentriert)

26.11.03–14

Tomatenketchup

52.01.01–14

Festanteil

gepulste magnetische Kernresonanz

Fette und Öle

13.00–9

Fett

Berechnung

Butter

04.00–5 bis 7(EG)

Butyrometrisches Verfahren
(Allgemeine Anleitung)

Milch

01.00–74/1

Butyrometrisches Verfahren
(Produktspezifische Anforderungen)

Milch

01.00–74/2

Funktionsprüfung des Infrarotspektro-
photometers

Rohmilch

01.01–8

Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung

Milch

01.00–78

Fett (Fortsetzung)		
Röse-Gottlieb-Verfahren (Gravimetrisches Verfahren)	Milch entrahmte Milch, Molke, Buttermilch Milch, wärmebehandelt Milchprodukte Sahne Kondensmilcherzeugnisse	01.00–9 01.00–38 01.02–6(EG) 02.00–7 02.05–2 02.06–3(EG) 02.06–12
Schmid-Bondzynski-Ratzlaff-Verfahren (Referenzverfahren)	Milchpulver Trockenmilcherzeugnisse Molkenkäse Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	02.06–4(EG) 02.07–15 03.33–1 42.00–13 48.01–27
Soxhlet-Verfahren	Käse Schmelzkäse Butter Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren Margarine	03.00–8 03.42–2 04.00–22 06.00–6 07.00–6 08.00–6 13.05–3
Soxhlet-Verfahren	Halbfettmargarine Mischfette Brot, Kleingebäck aus Brotteigen Feine Backwaren Mayonnaise, emulgierte Soßen Schokolade Speisesenf	13.06–3 13.08–1 17.00–4 18.00–5 20.01/02–5 44.00–4 52.06–2
Weibull-Verfahren	Milch Milchprodukte Käse	01.00–20 02.00–11 03.00–10
Fett/Fremdfett		
GC (Triglyceride)	Milch Milchprodukte Sahneerzeugnisse Butterfett Speiseeis	01.00–59 02.00–33 02.05–4 04.04–2 42.00–17
Fett in Trockenmasse		
Zuverlässigkeit	Käse Schmelzkäse	03.00–26 03.42–7
Fettsäuren		
Destillation	Fette und Öle	13.00–2
Fettsäuren, freie		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
Fettsäuremethylester		
GC	Fette und Öle	13.00–26
Herstellung	Fette und Öle	13.00–27
Fettsäurezusammensetzung		
DC und GC	Fette und Öle	13.00–29
trans-Fettsäure-Isomere		
GC	pflanzliche Fette und Öle	13.03/04–2
Feuchtegehalt		
Referenzverfahren Trocknung 130 bis 133 °C	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–6 16.02–2
Feuchtgluten		
Manuelle Methode	Weizen	15.01–4
Mechanisches Verfahren	Weizen und Weizenmehl	15.01–5
Feuchtigkeit		
Trocknung 103 °C Trocknung 130 bis 133 °C	Fette und Öle Getreidemehl Getreideschrot	13.00–16 16.01–1 16.03–1

Florfenicol			
	LC-MS/MS-Verfahren	Muskelfleisch	06.00–50(V)
Flunixin			
	HPLC	Muskelfleisch von Pferden	06.26/27–1
Fluorid			
	Verfahren mit ionenselektiver/sensitiver Elektrode und potentiometrisches Verfahren	Tee diätetische Lebensmittel natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	47.03–1 49.00–7 59.11–18
Folat			
	Mikrobiologisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–87
Formiate			
	Titration	Essigsäure (E 260), Kaliumacetat (E 261), Natriumdiacetat (E 262), Calciumacetat (E 263)	57.10.10–1(EG)
Formolzahl			
	Titration	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert) Gemüsesaft Fruchtsaft Tomatenketchup	26.11.03–12 26.26–8 31.00–8 52.01.01–12
Fructose			
	Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte Gemüsesaft Fruchtsaft Säuglingsnahrung auf Milchbasis Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl Honig	05.00–10 26.26–11 31.00–12 48.01–3 48.02.07–1 40.00–7
	HPLC		
Fumonisin (B₁, B₂)			
	HPLC	Mais	15.05–2
	HPLC mit Immunoaffinitätsäulen-Reinigung	Mais	15.05–3
Furan			
	Headspace-GC/MS	Kaffee	46.00-4
Galactose			
	Enzymatisches Verfahren	Milch Milchprodukte	01.00–17 02.00–9
Gefrierpunkt			
	Thermistor-Kryoskop-Verfahren	Milch	01.00–29
Gelatine			
	Nachweis mit Trinitrophenol	Agar-Agar (E 406)	57.05.01–2
Gelbe Pigmente			
	Photometrisches Verfahren	Hartweizenmehl, Hartweizengrieß	16.01–3
Gentechnisch modifizierte Organismen			
	Anforderungen und Definitionen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–121
	Nukleinsäureextraktion	Lebensmittel (allgemein)	00.00–119
	Probenahmestrategien	Lebensmittel (allgemein)	00.00–117
	Proteinverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–120
	Qualitative, nukleinsäurebasierte Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–118
Gentechnische Veränderung			
	PCR-Amplifizierung und DNA-Sonde	Lebensmittel (allgemein) Joghurt Rohwurst Fische (lachsähnliche) Mais Sojabohnen Tomaten Kartoffeln Lebensmittel (allgemein)	00.00–121 00.00–31 02.02–4 08.00–44 10.07–1 15.05–1 23.01.22–1 25.03.01–1 24.01–1 00.00–105
	PCR		

Gentechnische Veränderung (Fortsetzung)		
PCR, Konstruktspezifisches Verfahren	Papaya	29.00–9
Real-time PCR, <i>bar</i> -Screening-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–124
Real-time PCR, konstruktsspezifisches Verfahren	Leinsamen und Leinsamenprodukte	23.04/03–1
Real-time PCR, <i>cryIA(c)-T-nos</i> , konstruktsspezifisches Verfahren	Reis	15.06–1
Real-time PCR, CTP2-CP4 EPSPS-Gensequenz, Screening-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–125
Gesamt-Phenolgehalt		
Colorimetrisches Verfahren	Tee	13.00–31
Gliadin		
Gegenstromelektrophorese	Lebensmittel (allgemein)	00.00–30
Gliafaserprotein, saures		
Enzymimmunologischer Nachweis	Fleisch	06.00–53
	Fleischerzeugnisse	07.00–58
	Wurstwaren	08.00–54
D-Gluconsäure (D-Gluconat)		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–63
	Milchprodukte	02.00–25
	Käse	03.00–28
	Fleischerzeugnisse	07.00–16
	Wurstwaren	08.00–18
Glucose		
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–12
	Käse	03.00–12
	Eier, Eiprodukte	05.00–10
	Fleischerzeugnisse	07.00–22
	Wurstwaren	08.00–23
	Gemüsesaft	26.26–11
	Fruchtsaft	31.00–12
	Speiseeis	42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–1
HPLC	Honig	40.00–7
Glucose (Stärke)		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–33 07.00–33a
Glutaminsäure		
HPLC-Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–59
L-Glutaminsäure (L-Glutamat)		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–17
	Wurstwaren	08.00–19
	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–9
	Tomatenketchup	52.01.01–9
Glycerin		
Enzymatisches Verfahren	Honig	40.00–13
Glycyrrhizin		
HPLC	Lakritzerzeugnisse	43.08–1
Glykolat		
Photometrisches Verfahren	Carboxymethylcellulose (E 466)	57.05.04–1
Gummi arabicum		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Guar		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Halogenessigsäuren		
GC	Bier	36.00–10

Halogenkohlenwasserstoffe, niedrigsiedende

GC	Milch	01.00–35
	Hühnereier	05.01–1
	Speiseöle	13.04–1

Härte

Mechanische Messung	Butter	04.00–14
---------------------	--------	----------

Harnstoff

Photometrisches Verfahren	Fleisch	06.00–14
	Fleischerzeugnisse	07.00–19
	Wurstwaren	08.00–21

Haselnuss-DNA

Real-time PCR	Schokolade	44.00-8
---------------	------------	---------

Haselnuss-Protein

Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme	40.06.04–1
ELISA (Mikrotiterplatten)	Schokolade und Schokoladenwaren	44.00–7

Hefen

Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch	01.00–37
	Milchprodukte	02.00–10
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–7
	Frischkäse	03.23–1
	Käsezubereitungen	03.34–1
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–7
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–15

Hemmstoffe

Agar-Diffusions-Verfahren; Blättchentest (Nachweis)	Milch	01.00–6
Agar-Diffusions-Verfahren; Brillantschwarz-Reduktionstest	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–17
	Sammelmilch	01.01–5

Hesperidin

HPLC	Gemüsesaft	26.26–20
	Fruchtsaft	31.00–19

Hexan

GC	Fette und Öle	13.00–14
----	---------------	----------

Histamin

Fluorimetrisches Verfahren (Routineverfahren)	Fische	10.00–1
	Fischerzeugnisse	11.00–1
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–1

***para*-Hydroxybenzoesäureethylester**

HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10

***para*-Hydroxybenzoesäuremethylester**

HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10

***para*-Hydroxybenzoesäurepropylester**

HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10

3-Hydroxybuttersäure

GC	Eier, Eiprodukte	05.00–1
	Feine Backwaren aus Biskuitmasse	18.02–1
	Eierteigwaren	22.02/04–2

D-3-Hydroxybuttersäure

Enzymatisches Verfahren	Eier, Eiprodukte	05.00–2
-------------------------	------------------	---------

Hydroxymethylfurfural

HPLC	Honig	40.00–10/3
Photometrisches Verfahren (nach Winkler)	Honig	40.00–10/1
Photometrisches Verfahren (nach White)	Honig	40.00–10/2

Hydroxyprolin			
	Photometrisches Verfahren	Fleisch Fleischerzeugnisse Wurstwaren	06.00–8 07.00–8 08.00–8
Hygienestatus			
	ATP-Messung, Biolumineszenz	Lebensmittel (allgemein)	00.00–131
Indol			
	HPLC	Krebstiere, Krebstiererzeugnisse	12.01–2
Inulin			
	Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–94
D-Isocitronensäure			
	Enzymatisches Verfahren	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–9 31.00–9
Isomalt			
	HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Ivermectin			
	HPLC	Leber	06.00–41(V)
Jod			
	ICP/MS	Lebensmittel (allgemein) diätetische Lebensmittel natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	00.00–93 49.00–6 59.11–4
Jodfarbzahl			
	Farbskala	Lösemittel, Weichmacher, Harze, Harzlösungen, Öle und Fettsäuren natürliche Hartparaffine	57.12–2 .25.07–5
Jodzahl			
	Titration	Fette und Öle	13.00–10
Johannisbrotkernmehl			
	GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Kakaobutter-Äquivalente			
	HR-GC (Nachweis)	Kakaobutter Schokolade	13.03.06-1 44.00-9
	HR-GC (Quantifizierung)	Kakaobutter Schokolade	13.03.06-2 44.00-10
Kalium			
	AAS	Gemüsesaft Fruchtsaft	26.26–10 31.00–10
	AAS und Flammenphotometrie	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–10a
	Gravimetrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert) Tomatenketchup	26.11.03–10 52.01.01–10
Karaya-Gummi			
	Nachweis mit Salzsäure	Traganth (E 413)	57.05.13–1
Karminsäure (E120)			
	DC (Nachweis)	Wurstwaren	08.00–51
	Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren	08.00–50
Keime, coliforme			
	Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–1
	Verfahren mit festem Nährboden	Milch Milchprodukte Käse Butter Lactose Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–3 02.00–3 03.00–3 04.00–3 39.05.02–3 42.00–7 48.01–9
	Verfahren mit flüssigem Nährmedium	Milch Milchprodukte Käse Butter Lactose Speiseeis Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–2 02.00–2 03.00–2 04.00–2 39.05.02–2 42.00–6 48.01–8

Keimzahl (bei 30 °C)

Abtrageverfahren	Fleisch	06.00–40
Ausstrichverfahren	Speiseeis	42.00–3
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–14
Gußverfahren	Lebensmittel	00.00–88
	Milch	01.00–00
	Milch	01.00–5
	Milchprodukte	02.00–5
	Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen	03.42–1
	Speiseeis	42.00–2
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–13
Spatelverfahren	Milch	01.00–57
	Milchprodukte	02.00–23
	Käse	03.00–23
	Butter	04.00–19

Keimzahl

Durchflusszytometrische Zählung	Rohmilch	01.01–7
Fluoreszenzmikroskopische Zählung	Rohmilch	01.01–6

Keimzahl, aerobe (bei 30 °C)

Spatel- und Plattengußverfahren (Referenzverfahren)	Eier, Eiprodukte	05.00–6
	Fleisch	06.00–18
	Fleischerzeugnisse	07.00–29
	Wurstwaren	08.00–37
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–5
	Eier, Eiprodukte	05.00–7
Tropfplattenverfahren	Fleisch	06.00–19
	Fleischerzeugnisse	07.00–30
	Wurstwaren	08.00–38
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, Kalte Fertigsoßen	20.01–4
Impedanzverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–99

Kobalt

AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–6
-----	---	----------------

Kochsalz (Natriumchlorid)

Potentiometrisches Verfahren	Salzeiprodukte	05.02–2
	Margarine	13.05–4
	Halbfettmargarine	13.06–4
	Fleischerzeugnisse	07.00–5/1
	Wurstwaren	08.00–5/1
Titration	Butter	04.00–10
	Salzeiprodukte	05.02–1
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–4
Titration (Endpunkt nach Volhard)	Fleischerzeugnisse	07.00–5/2
	Wurstwaren	08.00–5/2

Kohlenhydrate, belastende

Enzymatisches Verfahren	Diätbier für Diabetiker	49.01.05–1
-------------------------	-------------------------	-------------------

Kohlenhydrate (freie und gesamt)

Hochleistungs-Anionenaustausch- Chromatographie	Kaffee-Extrakt	46.03–7
--	----------------	----------------

Kohlenhydrate (reduzierende)

Reduktometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–21
-----------------------------	--------------------	-----------------

Kohlenmonoxid

Farbvergleich	Kohlendioxid (E 290)	57.24.02–2
---------------	----------------------	-------------------

Kollagenabbauprodukte

Photometrische Bestimmung	Fleischerzeugnisse	07.00–57
---------------------------	--------------------	-----------------

Koloniezahl

Referenzverfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00–5
-------------------	---	----------------

Konservierungsstoffe		
HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettriche Lebensmittel	00.00–10
	Mayonnaise, Mayonnaiseerzeugnisse	20.01–1
	Bier	36.00–9
Kupfer		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
	Fette und Öle	13.00–11
	organische Lebensmittelfarbstoffe	57.09–1
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–6
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
Lactit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
β-Laktoglobulin		
HPLC	Milch	01.00–65
Lactose		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–17
	Milchprodukte	02.00–9
	Fleischerzeugnisse	07.00–23
	Wurstwaren	08.00–24
	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–7
	Feine Backwaren	18.00–8
	Schokolade	44.00–6
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–4
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–4
Funktionsprüfung des Infrarotspektrophotometers	Rohmilch	01.01–8
Leitfaden für Mittel-Infrarot-Messung	Milch	01.00–78
Lactulose		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–31
Laktobazillen		
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–31
	Fleischerzeugnisse	07.00–45
	Wurstwaren	08.00–34
Lebensmittelfarbstoffe		
DC und Spektralphotometrie (Nachweis)	oberflächenbehandelte Räucherwaren	07.00–10
	oberflächenbehandelte Brühwürste und Räucherwaren	08.00–12
Leitfähigkeit, elektrische		
Widerstandmessung	Honig	40.00–5
Lincomycin		
Kapillargaschromatographie	Fleisch	06.00–46(V)
Lincosamide		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
LC-MS/MS	Niere	06.00–57(V)
	Milch	01.00–84(V)
Lipide		
Heißextraktion	Eier, Eiprodukte	05.00–14
Lipopolysaccharide		
Limulus-Mikrotiter-Test	Milch	01.02–1
	Flüssigei, Eiprodukte	05.00–3
Limulus-Röhrchentest	Milch	01.02–2
Listeria monocytogenes		
Nachweisverfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–32
Zählung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–22
PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–95(V)
Lumiflavin		
Farbvergleich	Riboflavin (E 101)	57.27.14–1
Lycopin		
Photometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–13
	Tomatenketchup	52.01.01–13

Magnesium		
AAS	Gemüsesaft	26.26–10
	Fruchtsaft	31.00–10
AAS und komplexometrische Bestimmung	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–14
Makrolide		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
LC-MS/MS	Niere	06.00–57(V)
	Milch	01.00–84(V)
Maltit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Maltose		
Enzymatisches Verfahren	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–2
HPLC	Honig	40.00–7
Mangan		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
Mannit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
Masseverlust		
Trocknung 103 °C	Zucker	39.00–1(EG)
	gemahlener Röstkaffee	46.02–6
	Tee	47.00–1
	Natriumnitrit (E 250)	57.20.19–1(EG)
Trocknung bei 105 °C	Rohkaffee	46.01–3
Vakuum-Trockenschrank-Verfahren bei 70 °C	Kaffee-Extrakt	46.03–8
Trocknung bei 95 °C	Kaffee-Extrakt	46.03–9
Mepiquat		
HPLC-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–75
HPLC-MS/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–76
4-Methoxy-2,6-di-tert-butylphenol (di-BHA)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
16-O-Methylcafestol		
HPLC	Röstkaffee	46.02–4
N-Methylcarbammat		
HPLC	Gemüse	25.00–4
	Frischobst	29.00–6
Mikrobiologische Untersuchungen		
Anforderungen und Leitlinien	Lebensmittel (allgemein)	00.00–123
Mikrokoloniezahl		
Elektronische Mikrokoloniezählung (Routineverfahren)	Milch	01.00–21
Optische Mikrokoloniezählung	Milch	01.00–22
Mikroorganismen		
Anforderungen an Probenvorbereitung für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–109
Anforderungen an Amplifikation für Nachweis mit PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–110
Anforderungen für PCR	Lebensmittel (allgemein)	00.00–45
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–53
Mikroorganismen, säurebildende und nichtsäurebildende		
Gußverfahren	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–7
Milcheiweiß, aufgeschlossenes		
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	07.00–43
	Wurstwaren ohne Leber- und/oder Cerealienzusatz	08.00–10

Milchsäure (Lactat)		
GC	Eier, Eiprodukte	05.00–1
	Feine Backwaren aus Biskuitmasse	18.02–1
	Eierteigwaren	22.02/04–2
Kolorimetrisches Verfahren	Milchpulver	02.06–6(EG)
D-Milchsäure (D-Lactat)		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–26
	Milchprodukte	02.00–16
	Fleischerzeugnisse	07.00–15
	Wurstwaren	08.00–17
L-Milchsäure (L-Lactat)		
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–26/1
	Milchprodukte	02.00–16
	Eier, Eiprodukte	05.00–2
	Fleischerzeugnisse	07.00–15
	Wurstwaren	08.00–17
Reflektometrisches Verfahren	Milch	01.00–26/2
	Milchprodukte	02.00–16/2
Milchsäurebakterien		
Spatelverfahren (Referenzverfahren)	Fleisch	06.00–35
	Fleischerzeugnisse	07.00–49
	Wurstwaren	08.00–41
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–10
Molkenprotein		
Casein-Phosphor-Verfahren	Milch	01.00–58
	Milch-, Molkenpulver	02.07–12
	Speisequark	03.23–2
	Speiseeis	42.00–16
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–24
Derivativspektroskopisches Verfahren	Milch	01.00–75
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–14
	Caseinate	02.09–9
	Speisequark	03.23–4
Elektroimmundiffusion nach Laurell	Nougatcreme	40.06.04–1
Elektrophoretisches Verfahren	Milch	01.00–64
	Milchpulver	02.07–13
	Milcheiweißerzeugnisse	02.09–8
	Speisequark	03.23–3
Polarographisches Verfahren	Milch	01.00–40
	Milchprodukte	02.00–19
	Käse	03.00–18
Molybdän		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/3
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD)		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-104
	Speisewürzen (Sojasaucen)	52.02–1
Monoglyceride		
Kapillarsäulen-GC	Fette und Öle	13.00–24
Monoacylglycerine, Diacylglycerine, Triacylglycerine und Glycerine		
HPSEC	Fette und Öle	13.00–35
Muskelfleisch		
Präparativ-gravimetrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse (Gulasch(-Konserven))	07.00–47
Muskeltrockensubstanz		
Auskochverfahren	Corned Beef	07.03/05–1

Naringin		
HPLC	Gemüsesaft	26.26–20
	Fruchtsaft	31.00–19
Natrium		
AAS	Gemüsesaft	26.26–10
	Fruchtsaft	31.00–10
AAS/AES	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–17
AAS/AES/ICP-OES	Fleischerzeugnisse	07.00–56
	Wurstwaren	08.00–49
Natriumalginat		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Natriumchlorid		
Potentiometrisches Verfahren	Salzeiprodukte	05.02–2
	Margarine	13.05–4
	Halbfettmargarine	13.06–4
	Fleischerzeugnisse	07.00-5/1
	Wurstwaren	08.00-5/1
Titration	Butter	04.00–10
	Salzeiprodukte	05.02–1
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–4
Titration (Endpunkt nach Volhard)	Fleischerzeugnisse	07.00-5/2
	Wurstwaren	08.00-5/2
Natriumcyclamat		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–29
	Flüssigtafelsüße	57.22.99–5
Titration	Süßstofftabletten	57.22.99–1
Neohesperidin-Dihydrochalcon		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–44
	Joghurtherzeugnisse	02.02–5
	Fruchtsaftgetränke	32.00–3
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Neotam		
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Nicarbazin		
HPLC	Hühnereier, Eiprodukte aus Hühnereiern	05.01/02–1
Nickel		
AAS	Fette und Öle	13.00–11
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–3
Nitrat		
Durchflußverfahren nach Cadmiumreduktion	Frischgemüse	25.00–2
	Gemüseerzeugnisse	26.00–2
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch	01.00–79/3
	Milchprodukte	02.00–30
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–19
	Käse	03.00–33
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–29
Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch	01.00–79/1
	Milchprodukte	02.00–32
	Magermilchpulver	02.07–17
	Molkenpulver	02.08–3
	Milcheiweißzeugnisse	02.09–10
	Käse	03.00–32
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–29
	Käse	03.00–35
	Wurstwaren	08.00–14
	Gemüsesäfte	26.26–2
	Gemüsebrei für Säuglinge und Kleinkinder	48.03–1

Nitrat (Fortsetzung)		
Grenzwertest mit Indigokarmin-Lösung HPLC und IC	Orthophosphorsäure (E 338) Frischgemüse Gemüseerzeugnisse Gemüsebrei für Säuglinge und Kleinkinder	57.20.10–2(EG) 25.00–2 26.00–1 48.03.05–1
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–61
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–12
Probenahmeverfahren	Frischgemüse	25.00–3
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–60
Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch Milchprodukte Trockenmilcherzeugnisse Käse Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–79/2 02.00–31 02.07–18 03.00–34 48.01–28
Xylenol-Verfahren	Milch Milchprodukte Trockenmilcherzeugnisse Käse	01.00–36 02.00–18 02.07–18 03.00–16
Nitrit		
Verfahren mit Cadmiumreduktion und Fließinjektionsanalyse	Milch Milchprodukte Trockenmilcherzeugnisse Käse Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–79/3 02.00–30 02.00–19 03.00–33 48.01–29
Cadmiumreduktion und Spektrometrie	entrahmte Milch Milchprodukte Magermilchpulver Molkenpulver Milcheiweißerzeugnisse Käse	01.00–79/1 02.00–32 02.07–17 02.08–3 02.09–10 03.00–32
Enzymatisches Verfahren	Käse Wurstwaren	03.00–35 08.00–14
Ionenchromatographisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–61
Kaliumpermanganat-Jodidverfahren	Nitritpökelsalz	56.01.04–1
Photometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–12
Spektralphotometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–60
Verfahren mit segmentierter Fließanalyse	Milch Milchprodukte Trockenmilcherzeugnisse Käse Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–79/2 02.00–31 02.07–18 03.00–34 48.01–28
Nitrit-Ionen		
Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–22
Nitrofurant		
HPLC	Hühnereier, Eiprodukte aus Hühnereiern	05.01/02–1
Nitrosamine		
GC	Lebensmittel (allgemein) Bier	00.00–17 36.00–6
Nordihydroguajaretsäure (NDGA)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Noroviren		
Real-time RT-PCR	Lebensmittel (allgemein) Milchprodukte	00.00–112 02.00–35
Ochratoxin A		
HPLC mit Bicarbonatreinigung	Getreide Getreideprodukte	15.00–1/2 16.00–1/2
HPLC mit Kieselgelreinigung	Getreide Getreideprodukte	15.00–1/1 16.00–1/1

Ochratoxin A (Fortsetzung)		
HPLC mit Immunoaffinitätsäulen- reinigung	Bier, Wein Gerste, Röstkaffee Obstprodukte Röstkaffee Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis	36.00–13 15.03–1 30.00–5 46.02–5 48.02–1
Octylgallat (OG)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Okadasäure		
HPLC (Referenzverfahren)	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–2
Öl, ätherisches		
Wasserdampfdestillation	Gewürze, würzende Zutaten, Kräuter	53.00–10
Organozinn-Verbindungen		
GC	Fische, Muscheln	10.00–9
Orotsäure		
Photometrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen Feine Backwaren	17.00–11 18.00–3
Oxidationsstabilität		
Leitfähigkeit	Fette und Öle	13.00–38
Papain		
ELISA (Routineverfahren)	Bier	36.00–7
Paralytic Shellfish Poisoning (PSP)-Toxin		
HPLC	Muscheltiere und Muschelerzeugnisse	12.03/04-1
Patulin		
HPLC mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	Apfelsaft Apfelpüree	31.00–20 30.00–4
Pectenotoxine		
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse	12.03/04–4
Pektin		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Penicilline		
Kapillar-GC	Milch	01.01/02–2(V)
Peroxidzahl		
Iodometrische Titration	Fette und Öle Fette und Öle Fette und Öle	13.00-37 13.00-40 13.00–6
Verfahren nach Wheeler, Verfahren nach Sully		
Verfahren nach Wheeler	Lecithin (E 322)	57.06.01–1(EG)
Pestizide		
Allgemeines	fettreiche Lebensmittel fettarme Lebensmittel	00.00–38/1 00.00–48/1
Bestimmungsverfahren	fettreiche Lebensmittel fettarme Lebensmittel	00.00–38/4 00.00–48/3
Extraktionsverfahren	fettreiche Lebensmittel fettarme Lebensmittel	00.00–38/2 00.00–48/2
Reinigungsverfahren	fettreiche Lebensmittel fettarme Lebensmittel	00.00–38/3 00.00–48/2
Pflanzenschutzmittel-Rückstände		
Einzelmethoden (Nachweis und Bestimmung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–16
Multimethoden (Nachweis und Bestimmung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–15
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–34
GC-MS/MS oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion und Aufreinigung mittels dispersiver SPE	Lebensmittel (allgemein)	00.00–115
HPLC	Trinkwasser	59.00–6
HPLC mit Reinigung durch Festphasenextraktion	Lebensmittel (fettarm)	00.00–101

Pflanzenschutzmittel-Rückstände (Fortsetzung)		
HPLC mit Reinigung durch Gelpermeationschromatographie	Lebensmittel (fettarm)	00.00–102
HPLC mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung	Lebensmittel (fettarm)	00.00–103
HPLC und Tandem-Massenspektrometrie	Wasser	00.00–136
LC-MS/MS nach Methanolextraktion und Aufreinigung an Diatomeenerde	Lebensmittel (allgemein)	00.00–113
Precursor-Ionen (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–114
Retentionszeiten (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–73
Stoffverteilung (Tabelle)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–37
Phosphataseaktivität		
Aschaffenburg- und Mullen-Verfahren	Milchpulver	02.06–8(EG)
Enzymatisches Verfahren	Milch	01.00–32
Fluorimetrisches Verfahren	Käse	03.00–36
	Milch	01.00–82
Modifiziertes Sanders- und Sagar-Verfahren	Milchprodukte	02.00–34
	Milch	01.00–12
	Buttermilch	02.04–2
	Milchpulver	02.06–7(EG)
	Buttermilchpulver	02.07–3
	Molkenpulver	02.07–4
	Molken	02.08–1
Phosphate, kondensierte		
DC (Nachweis)	Fleisch	06.00–15
	Fleischerzeugnisse	07.00–20
	Wurstwaren	08.00–22
Phosphatidwert		
Photometrisches Verfahren	Milch	01.00–41
	Joghurtherzeugnisse	02.02–1
	Buttermilcherzeugnisse	02.04–3
	Sahneerzeugnisse	02.05–3
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–9
	Käse	03.00–19
Phosphor		
Photometrisches Verfahren	Käse	03.00–17
	Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen	03.42–6
	Fleisch	06.00–9
	Fleischerzeugnisse	07.00–9
	Wurstwaren	08.00–9
	Gemüsesaft	26.26–6
	Fruchtsaft	31.00–6
Phosphor, säurelöslicher		
Photometrisches Verfahren	Fleisch	06.00–10
	Fleischerzeugnisse	07.00–48
	Wurstwaren	08.00–11
Phosphorverbindungen		
Photometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–25
pH-Wert		
Elektrometrisches Verfahren	Caseine, Caseinate	02.09–6
	Butterserum	04.00–13
	Eier, Eiprodukte	05.00–11
	Fleisch	06.00–2
	Fleischerzeugnisse	07.00–2
	Wurstwaren	08.00–2
	Margarine	13.06–5
	Halbfettmargarine	13.06–5

pH-Wert (Fortsetzung)

Elektrometrisches Verfahren	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–1
	Sauerkraut, Sauerkonserven	26.04–3
Elektrometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–3
	Gemüsesaft	26.26–4
	Fruchtsaft	31.00–2
	Bier	36.00–2
	Röstkaffee	46.02–3
	Kaffee-Extrakt	46.03–4
	Tomatenketchup	52.01.01–3
	Essig	52.04–1
	Lebensmittelzusatzstoffe	57.00–1(EG)
Piperin		
HPLC	Pfeffer	53.05–1
Polarisation		
Polarimeter- bzw. Saccharimeter- Verfahren	Zucker	39.00–10(EG)
Pollenhäufigkeit, relative		
Mikroskopie	Honig	40.00–11
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe		
HPLC-FID	Fette und Öle	13.00–34
Probenahme		
Allgemeine Hinweise	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–1
Probenahme-Technik	Milch, wärmebehandelt	01.02–4(EG)
	Dauermilcherzeugnisse	02.06–9(EG) bis 11(EG)
	Milchpulver	02.06–9(EG) 02.06–11(EG)
	Caseine, Caseinate	02.09–7(EG)
	Fette und Öle	13.00–8
	Getreide und Getreideerzeugnisse	15.00–4
	Getreide, statische Partien	15.00–5
	Gewürze	53.00–6
	Gewürze, würzende Zutaten	53.00–9
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00
Probenahme (Leitfaden)	Milch und Milchprodukte	01.00–43
Probenahmeplan		
Kontrolle des Quecksilbergehaltes	Fische	10.00–2
Probenahmeverfahren		
Amtliche Kontrolle des Aflatoxingehalts	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–50(EG)
Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–64(EG)
Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–77 (EG)
Amtliche Kontrolle des Ochratoxin-A- Gehaltes	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–70 (EG)
Kontrolle der Maximum Residue Levels für Pestizidrückstände	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–7 (EG)
Musternahme	Weizen, Roggen	15.01/02 1
Nitratbestimmung	Frischgemüse	25.00–3
Probenvorbereitung		
Amtliche Kontrolle des Aflatoxingehalts	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–50a (EG)
Amtliche Kontrolle der Dioxingehalte (PCDD/PCDF)	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–78 (EG)
Amtliche Kontrolle des Ochratoxin-A- Gehaltes	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–71 (EG)
Amtliche Kontrolle des Gehaltes an Blei, Cadmium, Quecksilber und 3-MCPD	Lebensmittel (bestimmte)	00.00–65(EG)

Probenvorbereitung (Fortsetzung)

Amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes (Nasshomogenisierung)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–111/1		
Chemische Untersuchung	Kondensmilcherzeugnisse, Milchpulver	02.06–E(EG)		
	Fette und Öle	13.00–7		
	Fleisch	06.00–1		
	Fleischerzeugnisse	07.00–1		
	Wurstwaren	08.00–1		
	Zucker	39.00–E(EG)		
	Schokoladenwaren	44.00–2		
	Kaffee-Extrakte, Zichorien-Extrakte	46.03–E(EG)		
	Tee	47.00–2		
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/E		
	Chemische Untersuchung auf Elementspuren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–54	
Lebensmittel (bestimmte)		00.00–89		
Milch		01.00–1		
Milchprodukte		02.00–1		
Trockenmilcherzeugnisse		02.07–1		
Käse		03.00–1		
Butter		04.00–1		
Fisch		10.00–10		
Fischerzeugnisse		11.00–8		
Fleisch		06.00–16		
Mikrobiologische Untersuchung		Fleischerzeugnisse	07.00–28	
		Wurstwaren	08.00–36	
		Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–3	
		Lactose	39.05.02–1	
		Speiseeis	42.00–1	
		Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–6	
		Prolin	Photometrisches Verfahren	Gemüsesaft 26.26–7 Fruchtsaft 31.00–7 Honig 40.00–3
	Propionsäure		GC und HPLC	Brot 17.00–14 Feine Backwaren 18.00–11
			Propylenglykolalginat	GC (Nachweis)
	Propylgallat (PG)	DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein) 00.00–11	
Proteine	Berechnung	Milch 01.00–10		
	Doppelte Geldiffusion nach Ouchterlony (Nachweis)	Fleischerzeugnisse	07.00–35	
		Wurstwaren	08.00–27	
	Immunchemischer Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–8	
		Brot	17.00–9	
	Immunologischer Nachweis (Routineverfahren)	Backwaren und Süßwaren	18.00–2	
		Bier	36.00–1	
		Schokolade	44.00–1	
		glutenfreie Backwaren	49.05.02–1	
		Süßwaren	43.00–1	
		Eier, Eiprodukte	05.00–15	
		Fleisch	06.00–7	
	Kjeldahl	Fleischerzeugnisse	07.00–7	
		Getreide	15.00–3	
		Hülsenfrüchte	23.01–2	
		Wurstwaren	08.00–7	
		Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–15	
		Feine Backwaren	18.00–13	
		Caseine, Caseinate	02.09–5	
Agar-Agar (E 406)		57.05.01–2		
Kjeldahl (Referenzverfahren) Nachweis mit Trinitrophenol				

Proteine (in Lösungen)			
Biuret-Methode	Fleisch		06.00–23
	Fleischerzeugnisse		07.00–36
	Wurstwaren		08.00–28
Proteine (Rohfruchtproteine)			
ELISA	Bier		36.00–11
Pseudomonaden			
Oberflächenverfahren	Fleisch		06.00–43
	Fleischerzeugnisse		07.00–53
	Wurstwaren		08.00–46
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>			
Referenzverfahren (Nachweis)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.00–3
PSP-Toxine			
HPLC-FID	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–1
Pymetrozin			
HPLC	pflanzliche Lebensmittel		00.00–74 (V)
Pyruvat			
Enzymatisches Verfahren (Referenzverfahren)	Milch		01.00–19
Qualität			
Punktebewertung	Weißzucker		39.01.02–1(EG) bis 3(EG)
Qualitätssicherung			
Keimzahl (Gußverfahren)	Milch		01.00–00
Keimzahl (Spatelverfahren)	Fleisch		06.00–00
Quecksilber			
AAS	organische Lebensmittelfarbstoffe		57.09–2
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser		59.11–5
AAS-Kaltdampftechnik	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/4
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–19/1
ICP-MS nach Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)		00.00–135
Radioaktivität			
Messung	Lebensmittel (allgemein)		00.00–14
Rauchpunkt			
Temperaturmessung	Fritierfett		13.07.12–2
Reduzierende Stoffe			
Grenzwerttest mit Fehling'sscher Lösung	Natrium-, Kalium-, Calciumlactat (E 325, E 326, E 327)		57.10.16–1(EG)
Reinheitskriterien			
Allgemeine Hinweise zur chemischen Untersuchung	Lebensmittelzusatzstoffe		57.00–E(EG)
Reinheitsprüfung			
UV-Absorption	Mikrokristalline Wachse		57.12.15–2
Resthexan, technisches			
GC	Fette und Öle		13.00–14
Rotsandelholz			
DC (Nachweis)	Wurstwaren		08.00–51
Extraktion (Screening-Verfahren)	Wurstwaren		08.00–50
Saccharase-Aktivität			
Verfahren nach Hadorn	Honig		40.00–8/2
Verfahren nach Siegenthaler	Honig		40.00–8/1
Saccharin			
HPLC	Flüssigtafelsüße		57.22.99–5
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven		32.00–4
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen		57.22.99–2
Saccharin-Natrium			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–28
Photometrisches Verfahren	Tafelsüßen		57.22.99–2

Saccharose		
Enzymatisches Verfahren	Milchprodukte	02.00–12
	Käse	03.00–12
	Eier, Eiprodukte	05.00–10
	Fleischerzeugnisse	07.00–24
	Wurstwaren	08.00–25
	Gemüsesaft	26.26–17
	Fruchtsaft	31.00–13
	Speiseeis	42.00–5
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–3
HPLC	Honig	40.00–7
Polarimetrisches Verfahren	Kondensmilcherzeugnisse	02.06–5(EG)
Säure		
Potentiometrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–4
	Tomatenketchup	52.01.01–4
Potentiometrisches Verfahren und Titration	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–2
Säure, freie		
Potentiometrisches Verfahren	Honig	40.00–6
Säure, schweflige		
Titration	Essig	52.04–3
Säuren, flüchtige		
Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven	26.04–5
Titration	Tomatenketchup	52.01.01–7
	Orthophosphorsäure (E 338)	57.20.10–1(EG)
Säuren, fremde		
Aciditätsvergleich	Kohlendioxid (E 290)	57.24.02–1
Säuren, titrierbare		
Potentiometrisches Verfahren	Sauerkraut, Sauerkonserven	26.04–4
	Gemüsesaft	26.26–15
	Fruchtsaft	31.00–3
	Essig	52.04–2
Säuregrad		
Potentiometrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–2
	Röstkaffee	46.02–3
	Kaffee-Extrakt	46.03–4
Soxhlet-Henkel	Milch	01.00–7
	flüssige Milchprodukte	02.00–6
Säurezahl		
Titration und Potentiometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–5
Salicylsäure		
Grenzwerttest mit Ammoniumeisen(III)sulfat	p-Hydroxybenzoesäure (E 214) und ihre Natriumsalze (E 215 bis E 219)	57.15.08–1(EG)
Salmonellen		
Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–20a
Fluoreszenzimmunoessay	Lebensmittel (allgemein)	00.00–66
Impedanz-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–67
Immunoassay	Lebensmittel (allgemein)	00.00–129
Nachweis	Lebensmittel (allgemein)	00.00–20
	Milch	01.00–13
	Milchprodukte	02.00–8
	Käse	03.00–7
	Butter	04.00–11
	Eier, Eiprodukte	05.00–9
	Fleisch	06.00–11
	Fleischerzeugnisse	07.00–11
	Wurstwaren	08.00–13

Salmonellen (Fortsetzung)		
Nachweis	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–9
	Lactose	39.05.02–5
	Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse	42.00–4
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–16
Polymerase-Kettenreaktion	Lebensmittel (allgemein)	00.00–52
Real-time PCR-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–98
Salzsäureunlösliches (Sand)		
Veraschung 550 °C	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–6
	Tomatenketchup	52.01.01–6
Schimmelpilze		
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Milch	01.00–37
	Milchprodukte	02.00–10
	Trockenmilcherzeugnisse	02.07–7
Bestimmung der Anzahl (Referenzverfahren)	Frischkäse	03.23–1
	Käsezubereitungen	03.34–1
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–7
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–15
Schmelzpunkt		
Kapillarröhrchen, offenes	Fette und Öle	13.00–21
Schwefelsäuretest		
Farbvergleich	Citronensäure (E 330)	57.10.07–1
Schwefelsäure-Verhalten		
Vergleich mit Farbblösung	Benzoessäure (E 210)	57.15.03–1
	Paraffin	57.25.07–1
Sedimentgehalt		
Zentrifugenverfahren	Fette und Öle	13.00–32
Selen		
AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/5
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–8
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1
Sellerie-DNA		
Real-time PCR	Wurstwaren	08.00–56
Sensorik		
Allgemeine Grundlagen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–1
„A“ – „nicht A“-Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–15
Bereitung eines Aufgusses	Tee	47.00–7
Beschreibende Prüfung mit Qualitätsbeurteilung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–14
Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–9
Bewertende Prüfung mit Skale	Lebensmittel (allgemein)	00.90–3
	Milch	01.01/02–1
	Butter	04.00–12
Dreiecksprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–7
Duo-Trio-Prüfung	Lebensmittel	00.09–19
Einfach beschreibende Prüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–6
Ermittlung der Mindesthaltbarkeit	Lebensmittel (allgemein)	00.90–12
Expertengutachten	Lebensmittel (allgemein)	00.09–16
Innerhalb/Außerhalb-Prüfung	Lebensmittel	00.09–17
Intensitätsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–13
Paarweise Vergleichsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–8
Profilerstellung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–22

Sensorik (Fortsetzung)		
Profilprüfung (Konventionelles Profil)	Lebensmittel (allgemein)	00.90–11/1
Profilprüfung (Konsensprofil)	Lebensmittel (allgemein)	00.90–11/2
Profilprüfung (Freies Auswahlprofil)	Lebensmittel (allgemein)	00.90–11/3
Profilprüfung (Prüfpläne)	Lebensmittel (allgemein)	00.90–11/4
Prüfraum (Anforderungen)	Lebensmittel (allgemein)	00.90–2
Prüfskalen und Bewertungsschemata	Lebensmittel (allgemein)	00.90–5
Rangordnungsprüfung	Lebensmittel (allgemein)	00.90–4
Schulung von Prüfpersonen	Lebensmittel (allgemein)	00.90–10
Sequentialanalyse	Lebensmittel (allgemein)	00.90–21
Verbrauchertests	Lebensmittel (allgemein)	00.90–20
Zeitintensitätsprüfung	Lebensmittel	00.09–18
Shigella spp.		
Nachweis mit biochem./serolog. Bestätigung	Lebensmittel (allgemein)	00.00–91
Sichtbarer Bodensatz		
	Fette und Öle	13.00–36
Silber		
AAS	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–6
Sitosterin		
GC (Referenzverfahren)	Butter	04.00–20(EG)
	Butterfett	04.04–1(EG)
Soja		
PCR und DNA-Sonde	Brühwurst	08.00–53
Sojaprotein		
Enzymimmunologisches Verfahren	Fleisch	06.00–56
	Fleischerzeugnisse	07.00–62
Sorbinsäure		
HPLC	fettarme Lebensmittel	00.00–9
	fettreiche Lebensmittel	00.00–10
	Brot	17.00–10
	Limonadengrundstoff	32.16–1
	Flüssigtafelsüße	57.22.99–5
Photometrische Messung	Milchprodukte	02.00–28
	Käse	03.00–31
Sorbit		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–59
D-Sorbit		
Enzymatisches Verfahren	Feine Backwaren	18.00–14
Stärke		
Enzymatisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–25
	geriebener Käse	03.00–39
	Säuglingsnahrung auf Milchbasis	48.01–5
	Kinder-Zwieback, Zwiebackmehl	48.02.07–3
Nachweis mit Jod	Agar-Agar (E 406), Gummi arabicum (E 414)	57.05.01–3
Polarimetrisches Verfahren	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–5
	Feine Backwaren	18.00–6
Reduktometrisches Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–21
	Wurstwaren	08.00–26
Stammwürze		
Destillationsmethode	Bier	36.00–4
Refraktometer-Methode	Bier	36.00–5
Staphylokokken, Koagulase-positive		
Baird Parker Agar	Lebensmittel (allgemein)	00.00–55
Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar	Lebensmittel (allgemein)	00.00–56
Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen	Lebensmittel (allgemein)	00.00–100

Staphylokokken, Koagulase-positive (Fortsetzung)

Verfahren mit selektiver Anreicherung	Trockenmilcherzeugnisse Schmelzkäse Eier, Eiprodukte Speiseeispulver Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	02.07–2 03.42–5 05.00–8 42.08–1 48.01–10
Starterkulturen		
Identifizierung	Fleischerzeugnisse Wurstwaren	07.00–52 08.00–45
Sterine, Gesamt- und individuelle		
GC	Fette und Öle	13.00–13
Steroide		
HPLC-MS/MS	Fleisch warmblütiger Tiere	06.00–58
Stickstoff		
Blockaufschlussverfahren	Milch	01.00–10/2
Kjeldahl-Verfahren	Milch Milch, wärmebehandelt Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert) Tomatenketchup	01.00–10/1 01.02–8(EG) 26.11.03–11 52.01.01–11
Nichtproteinstickstoff	Milch	01.00–10/4
Proteinstickstoff	Milch	01.00–10/5
Verfahren nach Dumas	Milch Milchprodukte Käse Fleisch, Fleischerzeugnisse Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	01.00–60 02.00–24 03.00–27 06.00–20 48.01–26
Stickstoff (Nichtprotein)		
Kjeldahl-Verfahren	Fleischerzeugnisse	07.00–41
Stickstoffhaltige Basen (TVB-N)		
Titration (Referenzverfahren)	Fische Fischerzeugnisse Krusten-, Schalen- und Weichtiere	10.00–3 11.00–2 12.00–2
Stigmastadiene		
HPLC	Pflanzenöle	13.04–3
Kapillarsäulen-GC (Referenzverfahren)	Pflanzenöle	13.04–2
Stigmasterin		
GC (Referenzverfahren)	Butter Butterfett	04.00–20(EG) 04.04–1(EG)
Stoffe, fluoreszierende		
UV-Niederdruck-Quarzlampe	Paraffin	57.25.07–4
Stoffe, toluolunlösliche		
Trocknung 103 °C	Lecithin (E 322)	57.06.01–2(EG)
Stoffe, wasserunlösliche		
Trocknung 103 °C	Natriumorthophosphate (E 339), Kaliumorthophosphate (E 340)	57.20.11–1(EG)
Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen)		
DNA-Kometentest (Screeningverfahren)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–81
ESR-Spektrum (Nachweis)	knochen-/grätenhaltige Lebensmittel cellulosehaltige Lebensmittel Lebensmittel mit kristallinem Zucker Fleisch, knochenhaltig Fische Krebstiere Nüsse Frischobst (Erdbeeren) Obstprodukte Gewürze, cellulosehaltige	00.00–41 00.00–42 00.00–79 06.00–30 10.00–6 12.01–1 23.05–1 29.00–5 30.00–3 53.00–3

Strahlenbehandlung (ionisierende Strahlen) (Fortsetzung)

Epifluoreszenz-Filtertechnik (Screeningverfahren)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–80
GC/MS	fetthaltige Lebensmittel	00.00–39
	fetthaltige Lebensmittel	00.00–40
	Käse (Camembert)	03.00–24
	Fleisch	06.00–37
	Frischobst	29.00–4
Mikrobiol. LAL/GNB-Screeningverfahren	Geflügelfleisch	06.00–55
Photostimulierte Lumineszenz (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–82
Thermolumineszenz-Messung (Nachweis)	silikathaltige Lebensmittel	00.00–43
	Shrimps	12.01.02–1
	Frischobst	29.00–3
	Gewürze, Gewürzmischungen	53.00–2
Streptococcus agalactiae		
Routineverfahren (Nachweis)	Rohmilch	01.01–2
Streptomycin/Dihydrostreptomycin		
ELISA	Milch	01.00–70
Substanzen, ethyletherextrahierbare		
Trocknung 85 °C	wasserlösliche organische Sulfonfarbstoffe	57.09–4(EG)
Sucralose		
HPLC-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00-126
HPLC und Verdampfungs-Lichtstreu-Detektion	Getränke und Obstkonserven	32.00–4
Sulfadimidin		
ELISA	Milch	01.00–67
Sulfat		
Veraschung	Gemüsesaft	26.26–14
	Fruchtsaft	31.00–17
Sulfatasche		
Veraschung 525 °C	Zucker	39.00–9(EG)
Sulfat-Ionen		
Komplexometrisches Verfahren	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–24
Sulfit		
Enzymatisches Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–46/2
	Frischobst	29.00–2
	Obstprodukte	30.00–1
	Bier	36.00–8
Monier-Williams-Verfahren	Lebensmittel (allgemein)	00.00–46/1
Sulfonamide		
HPLC	Milch	01.00–66
	Muskelfleisch	06.00–42
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
Tannin		
Nachweis mit Eisenchlorid	Gummi arabicum (E 414)	57.05.07–1
Temperatur		
ambulante Messung	gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–5
Probenahme	tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–26(EG)
Temperaturmessung	tiefgefrorene Lebensmittel	00.00–27(EG)
Tetracycline		
HPLC	Milch	01.00–73(V)
	Eier, Eierprodukte	05.00–20(V)
	Fleisch	06.00–48(V)
	Fische	10.00–8(V)
	Honig	40.00–9(V)
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
Δ⁹-Tetrahydrocannabinol (THC)		
GC/MS	Hanföl	13.04.19–1
	hanfhaltige, teeähnliche Erzeugnisse	47.00–9

Theobromin		
HPLC	Feine Backwaren	18.00–16
	Kakao	45.00–1
	Tee-Extrakte	47.05–1
HPLC (Referenzverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/2
HPLC (Routineverfahren)	flüssige Teegetränke	47.08–1/1
Thermonuclease		
Nachweis mit Toluidinblau (Referenzverfahren)	Milch	01.00–33
	Milchprodukte	02.00–17
	Fleisch	06.00–28
	Fleischerzeugnisse	07.00–42
	Wurstwaren	08.00–32
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–11
	Speiseeis	42.00–12
	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	48.01–21
Thiram		
HPLC	pflanzliche Lebensmittel	00.00–60
Thiuramdisulfide		
GC	fettarme Lebensmittel	00.00–49/2
Photometrisches Verfahren	fettarme Lebensmittel	00.00–49/1
Photometrisches Verfahren (Xanthogenatmethode)	pflanzliche Lebensmittel	00.00–35
	fettarme Lebensmittel	00.00–49/3
Tierart		
Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA)	Fleisch	06.00–47
	Fleischerzeugnisse	07.00–55
	Wurstwaren	08.00–48
Isoelektrische Fokussierung (Nachweis)	Milch	01.00–39
	Milchprodukte	02.00–20
	Käse	03.00–20
	Käse	03.52–1(EG)
	erhitztes Muskelfleisch	06.00–29
	natives Muskelfleisch	06.00–17
	Fische	11.00–6
Kapillargaschromatographie (Nachweis)	Fleisch	06.00–12
	Fleischerzeugnisse	07.00–44
	Wurstwaren	08.00–33
PCR	Fischerzeugnisse	11.00–7
Standard-Elektrophorese (Nachweis)	natives Muskelfleisch	06.00–27
Tocopherole		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–62
	Speisefette, Speiseöle	13.03/04–1
	diätetische Lebensmittel	49.00–5
	Fette und Öle	13.00–30
Tocotrienole		
HPLC	Speisefette, Speiseöle	13.03/04–1
	diätetische Lebensmittel	49.00–5
	Fette und Öle	13.00–30
Toluol		
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–24
o-Toluolsulfonamid		
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin	57.22.02–1
p-Toluolsulfonamid		
GC	Saccharin-Natrium, Saccharin	57.22.02–1
Tragant		
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–13
Trichinen		
Trichinoskopische Untersuchung	frisches Schweinefleisch	06.15–1(EG)
Verdauungs-Methode	frisches Schweinefleisch	06.15–2(EG)
Verdauungs-Methode an Sammelproben	frisches Schweinefleisch	06.15–3(EG)

Triglyceride, polymerisierte		
Hochleistungs-Ausschlusschromatographie	Fette und Öle	13.00–23
Trihydroxybutyrophenon (THBP)		
DC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)	00.00–11
Trimethoprim		
HPLC-MS/MS	Milch	01.00–85
Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N)		
GC (Referenzverfahren)	Fische	10.00–4
	Fischerzeugnisse	11.00–3
	Krusten-, Schalen- und Weichtiere	12.00–3
Trockengluten		
Ofenmethode	Weizen	15.01–6
Schnelltrocknungsverfahren	Weizen	15.01–7
Trockenmasse		
Refraktometer-Methode	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–1
	Zucker	39.00–3(EG)
Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchzuckerhaltige Schmelzkäsezubereitungen	03.42–3
Trocknung 99 °C	Kondensmilcherzeugnisse	02.06–1(EG)
Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Milch	01.00–27
	Milch, wärmebehandelt	01.02–5(EG)
	Sahne	02.05–1
	Käse	03.00–9
	Schmelzkäse	03.42–3
	Eier, Eiprodukte	05.00–12
	Fleisch	06.00–3
	Fleischerzeugnisse	07.00–3
	Wurstwaren	08.00–3
	Mayonnaise, emulgierte Soßen	20.01/02–3
	massive Schokolade	44.00–3
	Speisesenf	52.06–1
	Teigwaren, getrocknet	22.02/04–4
	Zucker	39.00–2(EG)
	Kaffee-Extrakte, Zichorien-Extrakte	46.03–2(EG) und 3(EG)
	Milch, wärmebehandelt	01.02–7(EG)
	Butter	04.00–5 bis 7(EG)
	Margarine	13.05–2
	Halbfettmargarine	13.06–2
	Butter	04.00–16
	Milch	01.00–61
Trockenmasse, fettfrei		
Berechnung	Milch, wärmebehandelt	01.02–7(EG)
Petroleumbenzin-Extraktion/Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Butter	04.00–5 bis 7(EG)
Routineverfahren	Margarine	13.05–2
Zuverlässigkeit	Halbfettmargarine	13.06–2
	Butter	04.00–16
	Milch	01.00–61
Trockenstoff		
Vakuumtrocknung 70 °C	Tomatensaft	26.26.01–1(EG)
Trockenstoff, löslicher		
Refraktometermethode	Gemüsesaft	26.26–1
	Obst- und Gemüseprodukte	30.00–2(EG)
	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen	41.00–1
Trockensubstanz		
Gravimetrisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–1a
	Gemüsesaft	26.26–19
	Fruchtsaft	31.00–18
	Tomatenketchup	52.01.01–1
Trockensubstanz, lösliche		
Refraktometrisches Verfahren	Gemüsesaft	26.26–18
	Fruchtsaft	31.00–16
Trocknungsverlust		
Trocknung 103 °C	Brot, Kleingebäck aus Brotteigen	17.00–1
	Feine Backwaren	18.00–12

Tryptophan		
Aminosäurenanalysator, HPLC	diätetische Lebensmittel (Proteinhydrolysate)	49.07–3
Turanose		
HPLC	Honig	40.00–7
Ultraviolett-Absorption		
Photometrisches Verfahren	Fette und Öle	13.00–25
Untersuchung		
Allgemeine Bestimmungen	Milch	01.00–42(EG)
	Milch, wärmebehandelt	01.02–3(EG)
	Eier, Eiprodukte	05.00–4
	Mayonnaisen, emulgierte Soßen, kalte Fertigsoßen	20.01–2
	diätetische Lebensmittel	49.00
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–1
Allgemeine Hinweise (chemisch-physikalisch)	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.00
Allgemeine Hinweise (mikrobiologisch)		
Mahlen der Probe	Tee	47.00–2
	Gewürze	53.00–7
	Fette und Öle	13.00–7
Probenvorbereitung		
Unverseifbare Bestandteile		
Diethylether-Extraktion	Fette und Öle	13.00–20
Hexan-Extraktion	Fette und Öle	13.00–19
Verseifungszahl		
Titration	Fette und Öle	13.00–18
Verunreinigungen, alkalisch und sauer reagierende		
Titration	Paraffin	57.25.07–3
Verunreinigung, flüchtige organische		
GC/MS	Fette und Öle	13.04-4
Verunreinigungen, oxydierbare		
Titration	Essigsäure (E 260), Kaliumacetat (E 261), Natriumdiacetat (E 262), Calciumacetat (E 263)	57.10.10–1(EG)
Verunreinigungen, unlösliche		
Trocknung 103 °C	Fette und Öle	13.00–3
Verunreinigungen, unlösliche (anorganischer Anteil)		
Veraschung 550 °C	Fette und Öle	13.00–4
Vinclozolin		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–58
Vinylchlorid		
GC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–3(EG)
Viskosität		
Ubbelohde-Viskosimeter	mikrokristalline Wachse	57.12.15–1
Vitamin A		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–63/1
	Lebensmittel (allgemein)	00.00–63/2
	diätetische Lebensmittel	49.00–3
Vitamin B₁		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–83
Vitamin B₂		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–84
Vitamin B₆		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–97
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00-130
Vitamin C		
HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–85

Vitamin D			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–61
	diätetische Lebensmittel		49.00–1
Vitamin D₂ und Vitamin D₃			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00-61
Vitamin E			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–62
	Fette und Öle		13.00–30
Vitamin K₁			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–86
Wasser			
ISO 1442 und ISO 937	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)		06.35–3(EG)
Karl-Fischer-Titration	Röstkaffee		46.02–1
	Kaffee-Extrakt		46.03–5
	Fette und Öle		13.00-39
Refraktometrisches Verfahren	Honig		40.00–2
Routineverfahren	Butter		04.00–8
Trocknung 87 °C (Referenzverfahren)	Milchpulver		02.07–20
Trocknung 102 °C	Milchpulver		02.06–2(EG)
Trocknung 102 °C (Referenzverfahren)	Caseine, Caseinate		02.09–4
	Butter		04.00–5 bis 7(EG)
Trocknung 105 °C	Margarine		13.05–1
	Halbfettmargarine		13.06–1
Zuverlässigkeit	Käsemasse, fettfrei		03.00–25
Wasser (Fremdwasser)			
ISO 1442 und ISO 1443	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)		06.35–4(EG)
Wasserabsorption			
Filtration	Agar-Agar (E 406)		57.05.01–1
Wasseraufnahme			
Differenzwägung	Hähne, Hühner und Hähnchen (Schlachtkörper)		06.35–1(EG)
Wasserextrakt			
Trocknung 103 °C	Tee		47.00–4
Wasserverlust			
Drip-Verfahren	Hähne, Hühner und Hähnchen (gefrorene und tiefgefrorene)		06.35–2(EG)
Wasserverteilung			
Indikatorpapier-Verfahren	Butter		04.00–9
Wirkungswert			
Kjeldahl-Verfahren	Bentonit		57.13.14–2
Xanthan			
GC (Nachweis)	Lebensmittel (allgemein)		00.00–13
Xylit			
HPLC	Lebensmittel (allgemein)		00.00–59
Xylol-Isomeren			
GC/MS	Lebensmittel (allgemein)		00.00–24
Yersinien, präsumtiv pathogen			
Nachweis	Lebensmittel (allgemein)		00.00–90
Yessotoxine			
LC-MS/MS-Verfahren	Muscheltiere, Muscheltiererzeugnisse		12.03/04–4
Zearalenon			
HPLC mit Immunoaffinitätssäulen- Reinigung	Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis		48.02–3
	Getreidemehle		16.01–8
	Maisgrieß		16.02–1
	Weizen und Roggen		15.01/02–2
Zellzahl, somatische			
Fluoreszenzoptische Zählung	Rohmilch		01.01–1
Mikroskopische Zählung	Rohmilch		01.01–3

Zink

AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/2
	organische Lebensmittelfarbstoffe	57.09–1
	natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	59.11–6
Druckaufschluss	Lebensmittel (allgemein)	00.00–19/1

Zinn

Graphitrohr- und Flammen-AAS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-127
ICP-MS	Lebensmittel (allgemein)	00.00-128

Zucker

DC (Nachweis und Identifizierung)	Schokolade	44.00–5
Enzymatisches Verfahren	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–8
	Tomatenketchup	52.01.01–8
	Speisesenf	52.06–5

Zucker, reduzierende

Lane-Eynon-Methode	Zucker	39.00–7(EG)
Luff-Schoorl-Methode	Zucker	39.00–6(EG)
Knight- und Allen-Methode	Zucker	39.00–5(EG)
Titration	Zucker	39.00–4(EG)

Zucker (vor und nach Inversion)

Luff-Schoorl-Methode	Tomatenmark, Tomatenmarkkonserve (3fach konzentriert)	26.11.03–7
	Fruchtsaft	31.00–11

Zuckeralkohole

HPLC	Lebensmittel (allgemein)	00.00–72
------	--------------------------	----------

Zusammensetzung, gewebliche

Histologische Untersuchung (Routineverfahren)	Fleisch	06.00–13
	Fleischerzeugnisse	07.00–18
	Wurstwaren	08.00–20
	fleischhaltige Salate	20.04–1

