

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18700-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 03.06.2020

Ausstellungsdatum: 03.06.2020

Urkundeninhaber:

**aromaLAB GmbH
Fraunhoferstraße 11b 82152 Martinsried**

Prüfungen in den Bereichen:

Bestimmung von Aromastoffen in Lebensmitteln, Tabak und Futtermitteln

Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18700-01-00

Untersuchung von Lebensmitteln, Tabak und Futtermitteln

1 Probenvorbereitung für die Untersuchung von Lebensmitteln, Tabak und Futtermitteln

SOP-015-Probenaufarbeitung Lösemittelextrakte-V2 2017-05	Probenaufarbeitung Lösemittelextrakte für die Matrices Lebensmittel, Tabak und Futtermittel
SOP-002-SAFE-Destillation-V1 2017-05	SAFE-Destillation für die Matrices Lebensmittel, Tabak-und Futtermittel

2 Bestimmung von Konzentrationen und Enantiomerenverhältnissen von Aromastoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektivem Detektor (GC-MS) in Lebensmitteln und Tabak **

ASU L 00.00-106 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Konzentrationen und Enantiomerenverhältnisse chiraler Aromastoffe in Lebensmitteln (Abweichung: <i>Extraktion mittels SAFE Apparatur, Quantifizierung ausschließlich über isotoopenmarkierte interne Standards</i>)
SOP-017-Quantifizierung-V4 2016-11	Quantifizierung von Aromastoffen in Lebensmitteln, Tabak und Bedarfsgegenständen
SOP-022-Trennung chiraler Verbindungen-V1 2016-11	Trennung chiraler Verbindungen in Lebensmitteln, Tabak und Bedarfsgegenständen

3 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln und Tabak

DIN EN ISO 4120 2007-10	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung
DIN EN ISO 13299 2016-09	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils
SOP-006-Triangeltest-V3 2016-11	Durchführung eines Triangeltestes (Dreiecksprüfung) zur Ermittlung von Unterschieden zwischen Proben (Lebensmittel, Tabak und Bedarfsgegenstände)
SOP-021-Aromaprofil-V1 2016-11	Erstellung eines Aromaprofils von Lebensmitteln, Tabak und Bedarfsgegenständen mittels einfach beschreibender Prüfung

Ausstellungsdatum: 03.06.2020

Gültig ab: 03.06.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18700-01-00

4 Bestimmung von Aromastoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC/FID und GC/Olfaktometrie) in Lebensmitteln, Tabak, und Futtermitteln **

SOP-003-AEVA-V14 2019-09	Aromaextraktverdünnungsanalyse mittels GC/FID und GC/Olfaktometrie in Lebensmitteln, Tabak und Futtermitteln zur Bestimmung der FD Faktoren von Aromastoffen
SOP-004-AVA-V12 2018-12	Aromaverdünnungsanalyse mittels GC/FID und GC/Olfaktometrie in Lebensmitteln und Tabak zur Bestimmung der FD Faktoren von Aromastoffen

verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch
SAFE	Solvent assisted flavour evaporation
SOP	Hausverfahren der aromaLAB GmbH