

Prüfverfahrensliste im flexiblen Geltungsbereich

Verfahrensnummer: D-PL-18700-01-01

Stand: 11.05.2026

| Fachgebiet I | Marktgruppe | Standort (ausfüllen wenn > 1 Standort) | Prüfmethode / Prüfmittel / Detektor | Analyt / Messgröße | Matrix / Prüfgegenstand | [Flex] | Kurztitel: Norm/normatives normalähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren | Ausgabestand: Norm/normatives normalähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren | Titel: Norm/normatives, normalähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren | Modifikation / Einschränkung / Tierart | Datum Aufnahme / Änderung des Prüfverfahren | Datum „außer Kraftsetzung“ des Prüfverfahren | In separater Vorschrift enthalten | |
|------------------------------------|--------------------|--|---|---|-------------------------|--------|---|--|---|--|---|--|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | Probenvorbereitung Kurztitel und Ausgabestand: Norm/normatives normalähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren | Berechnung und Ausgabestand: Norm/normatives normalähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren |
| Gesundheitlicher Verbraucherschutz | Lebensmittel | Martinsried | Chromatographie – Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MSD/ TOF) | Aromastoffe | Lebensmittel | C | ASU § 64 LFGB 00.00-106 | 2006-12 | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Konzentrationen und Enantiomerenverhältnisse chiraler Aromastoffe in Lebensmitteln | Extraktion mittels SAFE-Apparatur, Quantifizierung ausschließlich über Isotopenmarkierte interne Standards | | | SOP-002-SAFE Destillation-V2: 2021-02 SOP-015-Probenvorbereitung-V3: 2021-02 | |
| Gesundheitlicher Verbraucherschutz | Lebensmittel | Martinsried | Chromatographie – Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MSD/ TOF) | Aromastoffe | Lebensmittel | C | SOP-017-Quantifizierung in Lebensmitteln-V17 | 2025-12 | Quantifizierung von Aromastoffen in Lebensmitteln mittels GC-MSD und GC-MS-TOF | | | | SOP-002-SAFE Destillation-V2: 2021-02 SOP-015-Probenvorbereitung-V3: 2021-02 | |
| Gesundheitlicher Verbraucherschutz | Tabakprodukte | Martinsried | Chromatographie – Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MSD/ TOF) | Aromastoffe | Tabak und Tabakprodukte | C | SOP-038-Quantifizierung in Tabak-V0 | 2025-06 | Quantifizierung von Aromastoffen in Tabak und Tabakprodukten mittels GC-MSD und GC-MS-TOF | | | | SOP-002-SAFE Destillation-V2: 2021-02 SOP-015-Probenvorbereitung-V3: 2021-02 | |
| Gesundheitlicher Verbraucherschutz | Lebensmittel | Martinsried | Chromatographie – Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-FID, GC-Offfaktometrie) | Aromastoffe | Lebensmittel | C | SOP-003-AEVA Lebensmittel-V16 | 2025-07 | Aromaextraktverdünnungsanalyse mittels GC/FID und GC/Offfaktometrie in Lebensmitteln zur Bestimmung von FD-Faktoren von Aromastoffen | | | | SOP-002-SAFE Destillation-V2: 2021-02 SOP-015-Probenvorbereitung-V3: 2021-02 | |
| Gesundheitlicher Verbraucherschutz | Futtermittel | Martinsried | Chromatographie – Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-FID, GC-Offfaktometrie) | Aromastoffe | Futtermittel | C | SOP-040-AEVA Futtermittel-V0 | 2025-06 | Aromaextraktverdünnungsanalyse mittels GC/FID und GC/Offfaktometrie in Futtermitteln zur Bestimmung von FD-Faktoren von Aromastoffen | | | | SOP-002-SAFE Destillation-V2: 2021-02 SOP-015-Probenvorbereitung-V3: 2021-02 | |
| Gesundheitlicher Verbraucherschutz | Tabakprodukte | Martinsried | Chromatographie – Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC-FID, GC-Offfaktometrie) | Aromastoffe | Tabak, Tabakprodukte | C | SOP-039-AEVA Tabak-V0 | 2025-06 | Aromaextraktverdünnungsanalyse mittels GC/FID und GC/Offfaktometrie in Tabak und Tabakprodukten zur Bestimmung von FD-Faktoren von Aromastoffen | | | | SOP-002-SAFE Destillation-V2: 2021-02 SOP-015-Probenvorbereitung-V3: 2021-02 | |
| Gesundheitlicher Verbraucherschutz | Lebensmittel | Martinsried | Spezielle sensorische Prüfungen | Aussehen, Geruch, Geschmack, Schärfe, Textur, Konsistenz, Mundgefühl, Farbe, Form | Lebensmittel | B | DIN EN ISO 13299 | 2016-09 | Sensorische Analyse – Prüfverfahren - Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils | | | | | |
| Gesundheitlicher Verbraucherschutz | Lebensmittel | Martinsried | Spezielle sensorische Prüfungen | Unterschied oder Ähnlichkeit in Aussehen, Geruch, Geschmack, Schärfe, Textur, Konsistenz, Mundgefühl, Farbe, Form | Lebensmittel | B | DIN EN ISO 4120 | 2021-06 | Sensorische Analyse – Prüfverfahren - Dreiecksprüfung | | | | | |
| Gesundheitlicher Verbraucherschutz | Bedarfsgegenstände | Martinsried | Spezielle sensorische Prüfungen | Aussehen, Geruch, Geschmack, Farbe, Form | Bedarfsgegenstände | B | DIN EN ISO 13299 | 2016-09 | Sensorische Analyse – Prüfverfahren - Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils | | | | | |