

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 02.12.2020

Ausstellungsdatum: 02.12.2020

Urkundeninhaber:

**Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e. V.  
Seestraße 13, 13353 Berlin**

Prüfungen in den Bereichen:

**mechanisch-technologische und chemisch-physikalische Prüfungen an Flaschen, Kronenkorken und Flaschenkästen;**

**Kohlendioxiddurchlässigkeit von Packmitteln;**

**physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Getreide, Malz, Röst- und Karamellmalz, Brauzucker, Schrot, Röstmalzbier und Kulör, Hopfen und Hopfenprodukten, Würze, Treber, Bier, Wasser und Abwasser, alkoholfreien Getränken, Frucht- und Gemüsesäften, Biermischgetränken, Spirituosen und Zwischenprodukten bei deren Herstellung, alkoholphaltigen Getränken sowie technischen Hilfsstoffen;**

**ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Getreide, Malz und Weichwasser;**

**mikrobiologische Untersuchungen von Wasser, Würze, Hefe, Bier, alkoholfreien Getränken, Reinigungskontrollen, Wischproben, Luft und Desinfektionskontrollen;**

**molekularbiologische Untersuchungen in Getränken, Würze, Hefen, Wasser und Reinigungskontrollen;**

**mikrobiologische und ausgewählte chemische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Roh- und Trinkwasser;**

**Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42.BImSchV;**

**Fachmodul Wasser**

*Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.*

*Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkks) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>*

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

Innerhalb der mit \* gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

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 Ausnahme der unter Punkt 9 Fachmodul Wasser aufgeführten Verfahren, mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

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

**1 Mechanisch-technologische Prüfungen an Flaschen, Kronenkorken und Flaschenkästen**

**1.1 Prüfungen an Flaschen**

DIN EN ISO 7458 2004-05	Behältnisse aus Glas - Innendruckfestigkeit - Prüfverfahren
DIN EN ISO 7459 2004-05	Behältnisse aus Glas - Beständigkeit gegen Abschrecken und Temperaturwechselbeständigkeit - Prüfverfahren
DIN EN ISO 8106 2005-02	Behältnisse aus Glas - Bestimmung des Volumens nach dem Wägevorgang - Prüfverfahren
DIN EN 29008 1994-06	Flaschen aus Glas; Achsabweichung; Prüfverfahren
DIN EN 29009 1994-06	Behältnisse aus Glas; Höhe und Nichtparallelität von Mündung und Behältnisboden; Prüfverfahren
DIN 52295 2010-03	Prüfung von Glas - Pendelschlagversuch an Behältnissen - Attribut- und Variablenprüfung

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00

<p>MEBAK Gebinde und Produktausstattungs- mittel, 3. Auflage 2009,</p>	<p>Glasflaschen - (hier: <i>Kap. 3.4.2, Visuelle Prüfung</i> <i>Kap. 3.4.5, Höhe</i> <i>Kap. 3.4.6, Größter Körperdurchmesser</i> <i>Kap. 3.4.7, Ovalität</i> <i>Kap. 3.4.10, Standringdurchmesser</i> <i>Kap. 3.4.11, Maßhaltigkeit von Kronenkorkmundstücken</i> <i>Kap. 3.4.12, Halsinnendurchmesser von Kronenkorkmundstücken</i> <i>Kap. 3.4.13, Außendurchmesser des Bügelverschlussmundstücks</i> <i>Kap. 3.4.14, Halsinnendurchmesser des Bügelverschlussmundstücks</i> <i>Kap. 3.4.15, Höhe des Schraubmundstücks</i> <i>Kap. 3.4.16, Wandstärke des Schraubmundstücks</i> <i>Kap. 3.4.26, Heißendvergütung am Körper</i> <i>Kap. 3.4.27, Heißendvergütung an der Mündung</i> <i>Kap. 3.4.28, Glätte der Oberfläche</i> <i>Kap. 3.4.29, Kratzfestigkeit</i> <i>Kap. 3.4.30, Glasfarbe und UV-Schutz</i>)</p>
--------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Die Prüfungen erfolgen unter Berücksichtigung der Speziellen Technischen Liefer- und Bezugsbedingungen für Bierflaschen aus Glas (STLB Bierflaschen), Ausgabe 2017-08

### 1.2 Prüfungen an Kronenkorken

<p>DIN EN ISO 6508-1 2016-12</p>	<p>Metallische Werkstoffe - Härteprüfung nach Rockwell - Teil 1: Prüfverfahren (Abweichung: <i>hier nur Anwendung der Härteskala 30T</i>)</p>
<p>DIN EN 10202 2001-07</p>	<p>Kaltgewalzte Verpackungsblecherzeugnisse - Elektrolytisch verzinnter und spezialverchromter Stahl</p>
<p>MEBAK Gebinde- und Produktausstattungs- mittel, 3. Auflage 2009, Änderung vom 15.05.2016</p>	<p>Kronenverschlüsse (Kronenkorken) - (hier: <i>Kap. P-840.02.320, Höhe</i> <i>Kap. P-840.03.320, Durchmesser</i> <i>Kap. P-840.04.320, Blechdicke</i> <i>Kap. P-840.06.340, Korrosionsbeständigkeit</i> <i>Kap. P-840.07.300, Kurzzeitige Innendruckfestigkeit</i> <i>(Abdruckversuch) 24 h nach Verschließen</i> <i>von Stahlmundstücken oder nach</i> <i>Originalabfüllung in Glasflaschen</i> <i>Kap. P-840.08.300, Pasteurisationstest</i> <i>Kap. P-840.09.020, Lackabrieb</i>)</p>

Die Prüfungen erfolgen unter Berücksichtigung der Speziellen Technischen Liefer- und Bezugsbedingungen für Kronenkorken (STLB Kronenkorken), Ausgabe 2016-04

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00

### 1.3 Prüfungen an Flaschenkästen

DIN EN ISO 2244 2002-12	Verpackung - Versandfertige Packstücke und Ladeeinheiten - Horizontale Stoßprüfung
DIN EN ISO 12048 2001-04	Verpackung - Versandfertige Packstücke - Kompressions- und Stapelprüfung unter Verwendung einer Kompressionsprüfmaschine
DIN EN 22248 1993-02	Verpackung - Versandfertige Packstücke - Vertikale Stoßprüfung (freier Fall)
DIN 53757 1977-08	Prüfung von Kunststoff-Fertigteilen; Zeitstand-Stapelversuch an Transport- und Lagerbehältern
MEBAK Gebinde- und Produktausstattungsmitel, 3. Auflage 2009	Flaschenkästen - (hier: Kap. 3.20.3, Haftung der Bedruckung Kap. 3.20.5, Innenmaße und Außenmaße Kap. 3.20.7, Nachschwinden (Maßänderung nach Warmlagerung) Kap. 3.20.8, Gewicht Kap. 3.20.13, Festigkeit der Griffleisten, statisch und dynamisch Kap. 3.20.15, Innere Spannungen/Spannungsfreiheit Kap. 3.20.19, Prüfungen an Inmould-Labels)
STLB für Flaschenkästen aus PE-HD 2004-11	Visuelle Prüfung

Die Prüfungen erfolgen unter Berücksichtigung der Speziellen Technischen Liefer- und Bezugsbedingungen für Flaschenkästen aus PE-HD (STLB Flaschenkästen), Ausgabe 2004-11

### 1.4 Kohlendioxiddurchlässigkeit von Packmitteln

MEBAK Würze, Bier, Biermischgetränke, Ausgabe 2012, Kap. 2.26.1.5	Würze und Bier - Kohlendioxid - Kohlendioxid im Gebinde oder At-line mit CarboQC der Firma Anton Paar
-------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

**2 Mikrobiologische und molekularbiologische Analysen**

**2.1 Mikrobiologische Untersuchung von Wasser, Würze, Hefe, Bier, Reinigungskontrollen, Wischproben, Gasen**

Analytica-Microbiologica-EBC 11/2011, 4.3.1.1	Detection of Contaminants - Detection of Contaminants in Beer - Shelf Life Test - Shelf Life of Beer in Bottles
Analytica-Microbiologica-EBC 11/2011, 4.3.1.2	Detection of Contaminants - Detection of Contaminants in Beer - Shelf Life Test - Shelf Life of Beer in Cans and Kegs
MEBAK Bd. III 2. Auflage 1996, Kap. 10.2.2	Wasser - Mikrobiologische Untersuchung des Betriebswassers auf bierschädliche Bakterien und Hefen
MEBAK Bd. III 2. Auflage 1996, Kap. 10.3.1	Würze - Untersuchung auf lebende aerobe Keime („Würzebakterien“ und Hefen)
MEBAK Bd. III 2. Auflage 1996, Kap. 10.4.1.2	Hefen - Untersuchung auf bierschädliche Bakterien - Anreicherung
MEBAK Bd. III 2. Auflage 1996, Kap. 10.4.2.2	Hefen - Untersuchung auf Fremdhefen - Lysin-Agar-Test
MEBAK Bd. III 2. Auflage 1996, Kap. 10.5	Unfiltriertes Bier
MEBAK Bd. III 2. Auflage 1996, Kap. 10.6	Filtriertes Bier
MEBAK Bd. III 2. Auflage 1996, Kap. 10.7.1	Reinigungseffekt bei Gebinden und Leitungen - Flaschen und Dosen
MEBAK Bd. III 2. Auflage 1996, Kap. 10.7.3	Reinigungseffekt bei Gebinden und Leitungen - Tanks und Leitungen
MEBAK Band III 1. Auflage 1981, Kap. 10.8	Wischproben
MEBAK Wasser 2005, Kap 2.3.1	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser - Mikrobiologische Anforderungen - <i>Escherichia coli</i> und coliforme Keime

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

MEBAK Wasser 2005, Kap 2.3.2	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser - Mikrobiologische Anforderungen - Fäkalstreptokokken
MEBAK Wasser, 2005, Kap 2.3.3	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser - Mikrobiologische Anforderungen - <i>Pseudomonas aeruginosa</i>
MEBAK Wasser 2005, Kap 2.3.4	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser - Mikrobiologische Anforderungen - Sulfitreduzierende, sporenbildende Anaerobier
MEBAK Wasser 2005, Kap 2.3.5	Natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser - Mikrobiologische Anforderungen - Koloniezahl 20/37°C
MTVO Anlage 2 Nr. 1.1 b) 1984-08	Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Escherichia coli
MTVO Anlage 2 Nr. 1.2 b) 1984-08	Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - coliforme Keime
MTVO Anlage 2 Nr. 2 b) 1984-08	Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Faekalstreptokokken
MTVO Anlage 2 Nr. 3 b) 1984-08	Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - <i>Pseudomonas aeruginosa</i>
MTVO Anlage 2 Nr. 4 a) 1984-08	Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Sulfitreduzierende, sporenbildene Anaerobier
MTVO Anlage 2 Nr. 5.2 1984-08	Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Koloniezahl

**2.2 Molekularbiologische Identifizierung von Bakterien und Hefen in Getränken, Würze, Hefen, Wasser und Reinigungskontrollen mittels PCR und anschließendem Sequenzvergleich \*\***

SOP-F-M 50.1 2017-10	Molekularbiologische Identifizierung von Bakterien anhand ihrer 16S rDNA in Flüssigkeiten und auf Nährböden mittels PCR und anschließendem Sequenzvergleich
-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

SOP-F-M 50.2  
2017-10 Molekularbiologische Identifizierung von Hefen anhand von Teilbereichen ihrer rDNA in Flüssigkeiten und auf Nährböden mittels PCR und anschließendem Sequenzvergleich

**3 Untersuchungen von Getreide, Malz, Röst- und Karamellmalz, Brauzucker, Schrot, Röstmalzbier und Kulör, Hopfen und Hopfenprodukten, Würze, Treber, Bier, Mineral- und Tafelwasser, Brauwasser, Betriebswasser, alkoholfreien Getränken, Frucht- und Gemüsesäften, Biermischgetränken, Spirituosen und Zwischenprodukten bei deren Herstellung, sonstigen alkoholhaltigen Getränken sowie technischen Hilfsstoffen**

**3.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie**

**3.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID, ECD, PFPD, MA, TEA)\***

MEBAK WBBM  
Neuaufgabe 2012  
Kap. 2.23.1.1 Würze und Bier - Spezielle chromatografische Methoden - Dimethylsulfid und Vorstufen - Freies DMS in Würze und Bier

MEBAK WBBM  
Neuaufgabe 2012  
Kap. 2.23.1.2 Würze und Bier - Spezielle chromatografische Methoden - Dimethylsulfid und Vorstufen - DMS-Vorstufen in Würze (Abweichung: *auch für Bier*)

MEBAK WBBM  
Neuaufgabe 2012  
Kap. 2.6.4.2 Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Niedermolekulare Stickstoffverbindungen - Nitrosamine in Würze und Bier (entspricht Analytica EBC 2004, 9.48)

MEBAK WBBM  
Neuaufgabe 2012  
Kap. 2.21.5.1 Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Vicinale Diketone - Vicinale Diketone (Headspace) (Abweichung: *nur für Bier*)

Spirituosenanalytik  
1. Aufl. 2009, S. 231 ff. Flüchtige Bestandteile, GC

**3.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (-MS, -MS/MS)\***

Hausverfahren, Version 4,  
29.05.2019 Acetaldehydbestimmung in Wasser mittels HS-SPME-GC-MS



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

**3.2.2 Bestimmung von Mykotoxinen in Gersten- und Malzmehl mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (LC-MS-MS)**

<p>Hausverfahren SOP-A-M 55.01, Version 3, 15.10.2020</p>	<p>Bestimmung von Mykotoxinen aus Gersten- und Malzmehl mittels LC-MS-MS</p>
-------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

**3.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Induktiv gekoppelte Plasma -Massenspektrometrie (ICP-MS)**

<p>MEBAK Bd. IV 2. Aufl., 1998, Kap. 1.1.2.6.1, Aktualisierung 20.12.2011</p>	<p>Extraktion von Filterhilfsmitteln-Extraktion mit Kaliumhydrogenphthalat zur weiterführenden Bestimmung mittels AAS, ICP-OES oder ICP-MS</p>
---------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01</p>	<p>Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen <i>(Abweichung: nur Bestimmung ausgewählter Elemente, auch Bestimmung ausgewählter Elemente in Bier, Biermischgetränken, Würze, Filterhilfsmitteln, Hopfen und Rohfrucht und daraus bereitete Malze)</i></p>
----------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**3.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Enzymen, Kontaminanten, Kennzahlen und Farbe mittels Fotometrie in Getreide, Malz, Würze, Spirituosen und alkoholfreien Getränken \***

<p>MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-110.43.174 [2016-03]</p>	<p>Gerste - Chemisch-technische Untersuchungen - Hochmolekulares Beta-Glucan - Fluorimetrische Methode (MTP) (entspricht Analytica EBC 2007, 3.10.2)</p>
--------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-200.22.111 [2016-03]</p>	<p>Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Beta-Amylase - Photometrische Methode</p>
--------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

<p>MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-200.23.031 [2016-03]</p>	<p>Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Diastatische Kraft (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 2006, 4.12)</p>
--------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-200.24.111 [2016-03]	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Alpha-Amylase - Photometrische Methode
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-200.24.731 [2016-03]	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Alpha- Amylaseaktivität - Internationale Methode (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 2006, 4.13)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-200.26.174 [2016-03]	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Hochmolekulares Beta-Glucan (Malz) - Fluorimetrische Methode (MTP) (entspricht Analytica EBC 2007, 4.16.2)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.07.110 [2016-03]	Malz - Würzeanalysen - Würzefarbe/Kochfarbe - Spektralphotometrische Farbmessung (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 2000, 4.7.1)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.08.110 [2016-03]	Malz - Würzeanalysen - Würze/Kochfarbe - Kochfarbe (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 2000, 4.19)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.14.111 [2016-03]	Malz - Würzeanalysen - Niedermolekulare Stickstoffverbindungen - Freier Amino-Stickstoff (FAN) (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 1997, 4.10)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.15.111 [2016-03]	Malz - Würzeanalysen - Hochmolekulares Beta-Glucan (Würze) - Kolometrische Methode (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 2005, 4.16.3)
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.14.1.2	Würze und Bier - Trübungsneigung (Eiweißstabilität) - Optische Methode
Analytica EBC, 2007, 7.13	Hop Storage Index of Hops and Hop Pellets
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.3	Würze und Bier - Photometrische Iodprobe

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.4	Würze und Bier - Thiobarbitursäurezahl (TBZ)
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.7.4.1	Würze und Bier - Kohlenhydrate - Enzymatische Methoden des Kohlenhydratnachweises - Glucose und Fructose (Abweichung: <i>nur Bestimmung von Glucose</i> )
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.9.7.1	Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Alkohol (Ethanol) - Enzymatische Analyse (EBC) (Abweichung: <i>nur für Bier</i> )
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.12.2	Würze und Bier - Farbe - Spektralphotometrisch (EBC) (entspricht Analytica EBC, 2000, 8.5 für Würze und Analytica EBC, 2000, 9.6 für Bier)
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.16.1	Würze und Bier - Phenolische Verbindungen - Gesamtpolyphenole (EBC)
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.16.2	Würze und Bier - Phenolische Verbindungen - Anthocyanogene Methode HARRIS und RICKETTS
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.17.1	Würze und Bier - Bitterstoffe - Bittereinheiten (EBC) (Abweichung: <i>auch für Biermischgetränke</i> ) (entspricht Analytica EBC, 2004, 8.8 für Würze und Analytica EBC, 2004, 9.8 für Bier)
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 3.1.1	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Biermischgetränke - Stammwürze und Alkohol (Abweichung: <i>auch für alkoholfreie Getränke</i> )
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 3.1.2	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Biermischgetränke - Farbe
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 3.1.4	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Biermischgetränke - Trübung
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 3.2.2.1.1	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Malzgetränke - Kohlenhydrate - Zucker - Glucose, Fructose und Saccharose (enzymatisch) (Abweichung: <i>nur Bestimmung von Glucose, auch für Biermischgetränke</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

<p>MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.10.3.2.1</p>	<p>Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analysenempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbieranalysen) - Nährwertbezogene Kohlenhydratbestimmung (Gesamtglucose) - Hydrolyse (Abweichung: <i>auch für Würze, Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i>)</p>
<p>MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.10.3.2.2</p>	<p>Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analysenempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbier- analysen) - Nährwertbezogene Kohlenhydratbestimmung (Gesamtglucose) - Enzymatische Glucosebestimmung (Abweichung: <i>nur für Bier</i>)</p>
<p>MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.14.2.1</p>	<p>Würze und Bier - Trübungsneigung (Eiweißstabilität) - Vorausbestimmung der chemisch-physikalischen Stabilität (Eiweißstabilität) - Forciermethode (Abweichung: <i>nur für Bier und zusätzlich Biermischgetränke, Durchführung nur in Doppelbestimmung, nur Durchführung Forciermethode</i>)</p>
<p>MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.21.5.5 Aktualisierung 23.04.2015</p>	<p>Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Vicinale Diketone - Vicinale Diketone (Diacetyl, 2,3- Pentandion) (EBC- Methode) (Abweichung: <i>nur für Bier</i>)</p>
<p>Spirituosenanalytik 1. Auflage 2009 S. 333 ff.</p>	<p>Zucker, Enzymatik</p>
<p>Verordnung (EG) Nr. 2091/2002, Eigelbkonzentration in Spirituosen - Photometrische Methode Methode IX</p>	
<p>Chemisch-Technische Bestimmungen der Bundes- monopolverwaltung für Brannt- wein (CTB) 6.2.1 1981</p>	<p>Photometrische Prüfung des UV-Spektrums</p>
<p>Chemisch-Technische Bestimmungen der Bundes- monopolverwaltung für Brannt- wein (CTB) 6.2.2 1981</p>	<p>Permanganat-Test</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

Chemisch-Technische Nachweis von Furfural in Neutralalkohol  
Bestimmungen der Bundes-  
monopolverwaltung für Brannt-  
wein (CTB) 6.2.4  
1981

**3.5 Bestimmung der Sortierung und der Mürbigkeit von Getreide und Malz mittels Siebanalyse\***

MEBAK Bd. Rohstoffe Gerste - Mechanische Untersuchungen - Sortierung  
Neuaufgabe 2016, (EBC-Methode)  
R-110.22.011  
[2016-03]

MEBAK Bd. Rohstoffe Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Sortierung  
Neuaufgabe 2016,  
R-200.08.011  
[2016-03]

MEBAK Bd. Rohstoffe Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Mürbigkeit  
Neuaufgabe 2016, - Friabilimeter (EBC-Methode)  
R-200.14.011 (entspricht Analytica EBC 2015/02/06, 4.15)  
[2016-03]

MEBAK WBBM Sudhauskontrolle - Kontrolle des Betriebsschrots - Schrotsortierung  
Neufaufgabe 2012  
Kap. 1.1.1

**3.6 Gravimetrische Gehaltsbestimmung und Kennzahlen von Inhaltstoffen\***

MEBAK Bd. Rohstoffe Gerste - Mechanische Untersuchungen - Tausendkorngewicht  
Neuaufgabe 2016, (EBC-Methode)  
R-110.23.020 (entspricht Analytica EBC 1997, 3.4)  
[2016-03]

MEBAK Bd. Rohstoffe Gerste - Mechanische Untersuchungen - Hektolitergewicht  
Neuaufgabe 2016,  
R-110.24.020  
[2016-03]

MEBAK Bd. Rohstoffe Gerste - Chemisch-technische Untersuchungen - Wasser -  
Neuaufgabe 2016, Trockenschrank-Methode (EBC-Methode) (Gerste)  
R-110.40.020 (entspricht Analytica EBC 1997, 3.2)  
[2016-03]

Gültig ab: 02.12.2020  
Ausstellungsdatum: 02.12.2020

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-200.09.020 [2016-03]	Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Tausendkorngewicht (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 1997, 4.4)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-200.10.020 [2016-03]	Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Hektolitergewicht (HG)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-200.18.020 [2016-03]	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Wasser (EBC- Methode) (entspricht Analytica EBC 2000, 4.2)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-200.31.020 [2016-03]	Malz (Gerste) - Chemisch technische Untersuchungen - Gushing - Modifizierter Carlsberg-Test
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-260.01.020 [2016-03]	Malz - Spezialmalze - Wasser (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 2000, 5.4)
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 1.4.2	Sudhauskontrolle - Treber - Wasser (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 2014/05/07, 12.2)
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 1.4.3.2	Sudhauskontrolle - Treber - Auswaschbarer und löslicher Extrakt - In Nass- und Trockentreber durch Auswaschen (EBC) (entspricht Analytica EBC 1997, 12.4)
Spirituosenanalytik 1. Auflage 2009 S. 259 ff.	Gesamtfett, Gravimetrie (Abweichung: <i>auch für Bier, Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i> )
Analytica EBC, 1997, 7.2	Moisture Content of Hops and Hop Products
Verordnung (EG) Nr. 2870/2000, Gesamttrockenextrakt in Volumen von Spirituosen (Gravimetrie) Methode II	

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

Chemisch-Technische                      Abdampf- und Glührückstand  
Bestimmungen der  
Bundesmonopolverwaltung für  
Branntwein (CTB) 6.3.6, 1981

**3.7            Titrimetrische Gehaltsbestimmung von Inhaltsstoffen\***

MEBAK WBBM                                      Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Gesamtstickstoff -  
Neuaufgabe 2012                                      Methode KJELDAHL (EBC)  
Kap. 2.6.1.1                                      (*Abweichung: auch für Biermischgetränke und alkoholfreie  
Getränke*)  
(entspricht Analytica EBC, 2000, 8.9.1 für Würze und Analytica EBC,  
2000, 9.9.1 für Bier)

MEBAK Bd. Rohstoffe                                      Gerste - Chemisch-technische Untersuchungen - Stickstoff -  
Neuaufgabe 2016                                      Methode KJELDAHL (EBC-Methode)  
R-110.41.030                                      (*entspricht Analytica EBC, 2004, 3.3.1*)  
[2016-03]

MEBAK Bd. Rohstoffe                                      Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Stickstoff - Methode  
Neuaufgabe 2016                                      KJELDAHL (EBC-Methode)  
R-200.20.030                                      (*entspricht Analytica EBC, 2004, 4.3.1*)  
[2016-03]

MEBAK WBBM                                      Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Koagulierbarer Stickstoff  
Neuaufgabe 2012                                      (*Hitzekoagulierbares Eiweiß*)  
Kap. 2.6.2

MEBAK WBBM                                      Würze und Bier - Stickstoffverbindungen -  
Neuaufgabe 2012                                      Stickstoff-Fraktionierung - Magnesiumsulfatfällung  
Kap. 2.6.3.1

MEBAK WBBM                                      Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) -  
Neuaufgabe 2012                                      Schwefeldioxid - Destillations-Methode (EBC)  
Kap. 2.21.8.2                                      (*Abweichung: nur für Bier*)

MEBAK WBBM                                      Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Alkoholfreie  
Neuaufgabe 2012                                      Erfrischungsgetränke und Malzgetränke - Titrierbare Säuren  
Kap. 3.2.3                                      (*Abweichung: auch für Bier und Biermischgetränke*)

Spirituosenanalytik                                      Gesamtsäure, Titration  
1. Auflage 2009  
S. 261 ff.

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

Chemisch-Technische Bestimmungen der Bundesmonopolverwaltung für Branntwein (CTB) 6.3.3 1981  
Gesamtsäure (ausgerechnet als Essigsäure)

Chemisch-Technische Bestimmungen der Bundesmonopolverwaltung für Branntwein (CTB) 6.4.2 1981  
Test auf flüchtige Stickstoffbasen

**3.8 Potentiometrische Gehaltsbestimmungen von Inhaltsstoffen\***

Analytica EBC, 2002, 7.5  
Bitter Substances in Hops and Hop Products: Lead Conductance Value and Total Resin, Soft Resin and Hard Resin  
(Abweichung: *nur Lead Conductance Value*)

Analytica EBC, 2002, 7.6  
Bitter Substances in Hop Extracts: Lead Conductance Value and Total Resin, Soft Resin and Hard Resin  
(Abweichung: *nur Lead Conductance Value*)

**3.9 Densitometrische Gehaltsbestimmungen von Inhaltsstoffen\***

MEBAK WBBM Neuauflage 2012 Kap. 2.8.2  
Würze und Bier - Vergärungsgrad - Endvergärungsgrad von Würze und Bier (Referenzmethode - EBC)

MEBAK WBBM Neuauflage 2012 Kap. 2.9.2.3  
Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Dichtemessung - Biegeschwinger (EBC)  
(entspricht Analytica EBC, 2004, 9.43.2)

MEBAK WBBM Neuauflage 2012 Kap. 2.9.3  
Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Scheinbarer Extrakt (EBC)  
(Abweichung: *nur für Bier*)  
(entspricht Analytica EBC, 2004, 9.4 für die Bestimmung des scheinbaren Extrakts in Bier)

MEBAK WBBM Neuauflage 2012 Kap. 2.9.4  
Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Destillationsanalyse (Referenzmethode-EBC)  
(Abweichung: *nur für Bier*)

MEBAK WBBM Neuauflage 2012 Kap. 2.9.6.3  
Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Kombinationsgeräte - Biegeschwinger und NIR Messung

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 3.1.1	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Biermischgetränke - Stammwürze und Alkohol (Abweichung: <i>auch für alkoholfreie Getränke</i> )
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-140.01.005 [2016-03]	Rohfrucht - Extrakt - Enzymatische Methode für Mais (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 2004, 6.5)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-100.02.005 [2016-03]	Rohfrucht - Extrakt - Methode De Clerck (EBC Methode) (entspricht Analytica EBC 2004, 6.4)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.01.080 [2016-03]	Malz - Würzeanalysen - Extrakt (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 2004, 4.5.1)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.16.080 [2016-03]	Malz - Würzeanalysen - Vergärbare Kohlenhydrate der Kongresswürze - Endvergärungsgrad der Kongresswürze (Abweichung: <i>Miniaturisierung des Verfahrens</i> )
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.17.080 [2016-03]	Malz - Würzeanalysen - Vergärbare Kohlenhydrate der Kongresswürze - Endvergärungsgrad der Kongresswürze (Referenzmethode - EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 1999, 4.11.1)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-260.02.080 [2016-03]	Malz - Spezialmalz - Extrakt in Röst- und Karamellmalz) (EBC- Methode) (entspricht Analytica EBC 2002, 5.5)
Spirituosenanalytik 1. Auflage 2009 S. 142 ff.	Alkohol, Dichte und Extrakt, Biegeschwinger
Spirituosenanalytik 1. Auflage 2009 S. 142 ff.	Dichte, Biegeschwinger und Pyknometrie
Verordnung (EG) Nr. 2870/2000, Alkoholgehalt in (Volumen) in Spirituosen Methode I/B	

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

**3.10 Bestimmung von Kennzahlen mittels Viskosimetrie**

<p>MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.10.282 [2016-03]</p>	<p>Malz - Würzeanalysen - Viskosität - Mikroviskosimeter der Fa. Anton Paar (entspricht Analytica EBC 2004, 4.8)</p>
--------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**3.11 Weitere physikalische, chemische, physikalisch-chemische Untersuchungen  
(Standardisierte Probenvorbereitungsverfahren, physikalisch-chemische  
Kenngrößen)**

<p>Analytica EBC, 2002, 7.10</p>	<p>Hop Oil Content of Hops and Hop Products</p>
<p>MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.13</p>	<p>Würze und Bier - pH (EBC) (entspricht Analytica EBC, 1999, 8.17 für Würze und Analytica EBC, 2004, 9.35 für Bier)</p>
<p>MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.18.2</p>	<p>Würze und Bier - Schaum - Schaumbestimmung nach NIBEM (Abweichung: <i>nur für Bier und zusätzlich für Biermischgetränke</i>)</p>
<p>MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.18.4</p>	<p>Würze und Bier - Schaum - Schaumbestimmung mit dem Steinfurth Foam Stability Tester (Abweichung: <i>nur für Bier und zusätzlich für Biermischgetränke</i>)</p>
<p>MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.26.1.3</p>	<p>Würze und Bier - Kohlendioxid - Manometrische Methoden - CO<sub>2</sub>- Messgeräte, System Steinfurth (Abweichung: <i>nur für Bier</i>)</p>
<p>MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 3.1.3</p>	<p>Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Biermischgetränke - pH (Abweichung: <i>auch für alkoholfreie Getränke</i>)</p>
<p>MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 3.1.5</p>	<p>Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Biermischgetränke - CO<sub>2</sub>-Gehalt (Abweichung: <i>auch für alkoholfreie Getränke</i>)</p>
<p>MEBAK Bd. Rohstoffe 1. Aufl. 2006, Kap. 3.1.4.11</p>	<p>Maischmethode nach Hartong-Kretschmer VZ45/65 °C</p>
<p>MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-110.00.008 [2016-03]</p>	<p>Gerste - Chemisch-technische Untersuchungen - Kleinmälzung</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-110.27.611 [2016-03]	Gerste - Physiologische Untersuchungen - Keimfähigkeit - Wasserstoffperoxidmethode (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 2004, 3.5.2)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-110.29.612 [2016-03]	Gerste - Physiologische Untersuchungen - Keimenergie - Keimkastenmethode nach Aubry (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 1997, 3.6.1)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-110.30.612 [2016-03]	Gerste - Physiologische Untersuchungen - Keimenergie - Methode Schönfeld (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 1997, 3.6.3)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-110.34.612 [2016-03]	Gerste - Physiologische Untersuchungen - Keimenergie - Wasserempfindlichkeit
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-110.41.042 [2016-03]	Gerste - Chemisch-technische Untersuchungen - Stickstoff - Verbrennungsmethode nach Dumas (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 2004, 3.3.2)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-200.17.611 [2016-03]	Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Keimfähigkeit
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-200.20.042 [2016-03]	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Gesamtstickstoff - Verbrennungsmethode nach Dumas (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 2004, 4.3.2)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.00.004 [2016-03]	Malz - Würzeherstellung - Schrotung (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.03.730 [2016-03]	Malz - Würzeanalysen - Jodnormalität / Verzuckerungszeit (EBC-Methode)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.04.730 [2016-03]	Malz - Würzeanalysen - Filtration (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.06.040 [2016-03]	Malz - Würzeanalysen - pH-Wert (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.11.042 [2016-03]	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Gesamtstickstoff - Löslicher Stickstoff - Verbrennungsmethode nach Dumas (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 1999, 4.9.3)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-206.00.002 [2016-03]	Malz - Würzeherstellung - Kongressmaisverfahren (entspricht Analytica EBC 2004, 4.5.1)
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 1.1.2	Sudhauskontrolle - Kontrolle des Betriebsschrots - Spelzenvolumen

**3.12 Untersuchungen, basierend auf Berechnungen**

MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.10.1	Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Physiologischer Brennwert (Abweichung: <i>nur für Bier und zusätzlich für Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i> )
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.10.3.4	Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analysenempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbieranalysen) - Berechnung der Dextrine (Abweichung: <i>nur für Bier und zusätzlich für Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i> )
MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.10.3.5	Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analysenempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbieranalysen) - Berechnung der Kohlenhydrate (Abweichung: <i>nur für Bier und zusätzlich für Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

<p>MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.10.3.6</p>	<p>Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analysenempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbier- analysen) - Berechnung der verwertbaren Kohlenhydrate (Abweichung: <i>nur für Bier und zusätzlich für Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i>)</p>
<p>MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.10.3.7</p>	<p>Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analysenempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbieranalysen) - Physiologischer Brennwert (Abweichung: <i>nur für Bier und zusätzlich für Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i>)</p>
<p>MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.10.3.8</p>	<p>Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analysenempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbieranalysen) - Broteinheit (Abweichung: <i>nur für Bier und zusätzlich für Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i>)</p>
<p>MEBAK WBBM Neuaufgabe 2012 Kap. 2.9</p>	<p>Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol (Abweichung: <i>nur für Bier und zusätzlich für Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i>)</p>

**3.13 Sensorik**

<p>ASU L 00.90-1 2013-08</p>	<p>Sensorische Prüfung - Allgemeine Grundlagen</p>
<p>ASU L 00.90-6 2015-06</p>	<p>Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung</p>

**3.14 Visuelle und olfaktorische Untersuchungen (einfache visuelle Untersuchungen)\***

<p>MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-110.01.701 [2016-03] bis 110.19.730 [2016- 03], außer 110.16.733 [2016-03] und 110.17.733 [2016-03]</p>	<p>Gerste - Handbonitierung</p>
<p>MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-110.37.600 [2016-03]</p>	<p>Gerste - Physiologische Untersuchungen - Auswuchs - Kupfersulfat - Methode</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-200.01.730 [2016-03] bis 200.07.733 [2016-03]	Malz - Gerstenmalz - Handbonitierung, Geruch, Geschmack und Aroma, Farbe und Glanz, Grad der Verunreinigung (Reinheit), Form und Größe der Körner, Mykologischer Status
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-200.15.733 [2016-03]	Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Blattkeimentwicklung
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.02.701 [2016-03]	Malz - Würzeanalysen - Geruch der Maische (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.05.730 [2016-03]	Malz - Würzeanalysen - Aussehen
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-205.07.731 [2016-03]	Malz - Würzeanalysen - Würzefarbe/Kochfarbe - Visuelle Farbmessung (entspricht Analytica EBC 1997, 4.7.2)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-261.01.110 [2016-03]	Malz - Spezialmalze - Farbe in Röst- und Karamellmalz (EBC Methode) (entspricht Analytica EBC 2000, 5.6)

**3.15 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getreide mittels Elektrophorese**

MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-110.44.090 [2016-03]	Gerste - Chemisch-technische Untersuchungen - Sortendifferenzierung mittels Elektrophorese (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 2002, 3.12)
MEBAK Bd. Rohstoffe Neuaufgabe 2016, R-200.28.090 [2016-03]	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Sortendifferenzierung mittels Elektrophorese (EBC-Methode) (entspricht Analytica EBC 2002, 4.20)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

**3.16 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Getreide mittels Lumineszens\***

MEBAK Bd. Rohstoffe  
Neuaufgabe 2016,  
R-110.39.600  
[2016-03]

Gerste - Physiologische Untersuchungen - Auswuchs -  
Flouresceindibutyrate-Methode (EBC Methode)  
(entspricht Analytica EBC 2006, 3.8.1)

MEBAK Bd. Rohstoffe  
Neuaufgabe 2016,  
R-200.16.733  
[2016-03]

Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen -  
Malzlösung und Homogenität (Calcofluor-Carlsberg-Methode nach  
EBC)  
(entspricht Analytica EBC 2010, 4.14)

**4 Probenahme und mikrobiologische Untersuchungen von Nutzwasser gemäß §3 Absatz 8 42.BImSchV;**

**Probennahme**

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitt C und D

**Mikrobiologische Untersuchungen**

Parameter	Verfahren
Legionellen	DIN EN ISO 11731 (K23) 2019-03
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitte E und F unter Berücksichtigung von Anhang 1 und 2
Koloniezahl bei 22°C und 36 °C	DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

**5 Probennahme von Wasser**

VDI 2047 Blatt 2 Rückkühlwerke - Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von  
2015-01 Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln)  
(hier: *Probennahme von Wasser aus Rückkühlwerken*)

**6 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV**

**Probennahme**

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probennahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probennahme - Teil 5: Anleitung zur Probennahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probennahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probennahme für mikrobiologische Untersuchungen

**ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

**TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

**ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	nicht belegt
2	Benzol	nicht belegt
3	Bor	nicht belegt

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
4	Bromat	nicht belegt
5	Chrom	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02
6	Cyanid	DIN 38405-13 (D 13) 2011-04
		LCK 315 Dr. Lange 2013-04
7	1,2-Dichlorethan	nicht belegt
8	Fluorid	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
9	Nitrat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
		LCK 339 Dr. Lange 2013-07
10	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt - Wirkstoffe	nicht belegt
11	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt - Wirkstoffe insgesamt	nicht belegt
12	Quecksilber	DIN EN ISO 12846 (E 12) 2012-08
13	Selen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen	nicht belegt
15	Uran	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02

**TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02
2	Arsen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02
3	Benzo-(a)-pyren	nicht belegt
4	Blei	DIN EN ISO 17294-2 (E29) 2005-02
5	Cadmium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02
6	Epichlorhydrin	nicht belegt
7	Kupfer	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02
8	Nickel	DIN EN ISO 17294-2 (E29) 2005-02
9	Nitrit	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
		Nanocolor Test 1-67 Macherey & Nagel 2014-01
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	nicht belegt
11	Trihalogenmethane (THM)	nicht belegt
12	Vinylchlorid	nicht belegt

**ANLAGE 3: Indikatorparameter**

**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02
2	Ammonium	LCK 304 Dr. Lange 2013-07
3	Chlorid	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-01 (K 12) 2017-09
6	Eisen	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02
7	Färbung (spektraler Absorptions- koeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10
9	Geschmack	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10
		DEV B1/2 Teil a 1971
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
		DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
		DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
13	Mangan	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02
14	Natrium	DIN EN ISO 17294-2 (E29) 2005-02
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	DIN EN 1484 (H 3) 1997-08
16	Oxidierbarkeit	DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05
17	Sulfat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
18	Trübung	DIN EN ISO 7027 (C 21) 2016-11
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	DIN 38404-10 (C 10) 2012-12 (Rechenverfahren 3)

**Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation**

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

**ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe**

nicht belegt

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

**Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind**

**Weitere periodische Untersuchungen**

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02
Kalium	nicht belegt
Magnesium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2005-02
Säure- und Basekapazität	DIN 38409-H7 2005-12
Phosphat	nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz 4 TrinkwV.

**7 Ausgewählte Untersuchungen von Abwasser**

DIN ISO 15705(H 45)                      Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des chemischen  
2003-01                                      Sauerstoffbedarfs (ST-CSB) - Kuvettentest

**8 Prüfverfahrenliste zum FACHMODUL WASSER**

Stand: LAWA vom 13.11.2015

**Teilbereich 1: Probenahme und allgemeine Kenngrößen**

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Probenahme Abwasser	<b>DIN 38402-A 11: 2009-02</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Probenahmen aus Fließgewässern	DIN 38402-A 15: 1986-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38402-A 15: 2010-04	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Probenahme aus Grundwasserleitern	DIN 38402-A 13: 1985-12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Probenahme aus stehenden Gewässern	DIN 38402-A 12: 1985-06	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Homogenisierung von Proben	<b>DIN 38402-A 30: 1998-07</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperatur	DIN 38404-C 4: 1976-12	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pH-Wert	<b>DIN EN ISO 10523: 2012-04</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leitfähigkeit (25°C)	DIN EN 27888: 1993-11 (C 8)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geruch	DIN EN 1622: 2006-10 (B 3) Anlage C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Färbung	<b>DIN EN ISO 7887: 1994-12 (C 1) Abschn. 2</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trübung	DIN EN ISO 7027: 2000-04 (C 2)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sauerstoff	DIN EN 25814: 1992-11 (G 22)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Redoxspannung	DIN 38404-C 6: 1984-05	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00

**Teilbereich 2: Fotometrie, Ionenchromatografie, Maßanalyse**

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
UV-Absorption bei 254 nm (SAK 254)	DIN 38404-C 3: 2005-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
UV-Absorption bei 436 nm (SAK 436)	DIN EN ISO 7887: 2012-09 (C 1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ammoniumstickstoff	<b>DIN EN ISO 11732: 2005-05 (E 23)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38406-E 5: 1983-10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14911: 1999-12 (E 34)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nitritstickstoff	<b>DIN EN 26777: 1993-04 (D 10)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 13395: 1996-12 (D 28)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nitratstickstoff	<b>DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 13395: 1996-12 (D 28)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 9: 2011-09	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 29: 1994-11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gesamtphosphor	<b>DIN EN ISO 6878: 2004-09 (D 11)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-1: 2005-05 (D 45)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-2: 2005-05 (D 46)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Orthophosphat	DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 6878: 2004-09 (D 11)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-1: 2004-07 (D 45)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15681-2: 2005-05 (D 46)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fluorid (gelöst)	DIN 38405-D 4, Abschn. 1985-07	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chlorid	<b>DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 15682: 2002-01 (D 31)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-4: 1999-07 (D 25)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 1: 1985-12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfat	<b>DIN EN ISO 10304-1: 2009-07 (D 20)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 5: 1985-01	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15923-1: 2014-07 (D 49)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cyanid (leicht freisetzbar)	<b>DIN 38405-D 13-2: 1981-02</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-1: 2012-10 (D 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
	DIN EN ISO 14403-2: 2012-10 (D 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 7: 2002-04	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cyanid (Gesamt-)	<b>DIN 38405-D 13-2: 1981-02</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-1: 2012-10 (D 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14403-2: 2012-10 (D 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38405-D 7: 2002-04	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chrom VI	<b>DIN 38405-D 24: 1987-05</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 10304-3: 1997-11 (D 22), Abschn. 6 (gelöstes Chromat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 23913: 2009-09 (D 41)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 18412: 2007-02 (D 40)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfid (leicht freisetzbar)	<b>DIN 38405-D 27: 1992-07</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Teilbereich 3: Elementanalytik**

nicht belegt

**Teilbereich 4/5: Gruppen- und Summenparameter**

Parameter	Verfahren	Abw	Ofw	Grw
Biologischer Sauerstoffbedarf (BSB <sub>5</sub> )	<b>DIN EN 1899-1: 1998-05 (H 51)</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN 1899-2: 1998-05 (H 52)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chemischer Sauerstoffbedarf (CSB)	<b>DIN 38409-H 41: 1980-12</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38409-H 44: 1992-05	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN ISO 15705: 2003-01 (H 45)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Phenolindex	<b>DIN 38409-H 16-2: 1984-06</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38409-H 16-1: 1984-06	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 14402: 1999-12 (H 37) Verfahren nach Abschn. 4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfiltrierbare Stoffe	<b>DIN EN 872: 2005-04 (H 33)</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38409-H 2-3: 1987-03	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Säure- und Basenkapazität	DIN 38409-H 7: 2005-12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organischer Gesamtkohlenstoff (TOC)	<b>DIN EN 1484: 1997-08 (H 3)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gelöster organischer Kohlenstoff (DOC)	DIN EN 1484: 1997-08 (H 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gesamter gebundener Stickstoff (TN <sub>b</sub> )	<b>DIN EN 12260: 2003-12 (H 34)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN EN ISO 11905-1: 1998-08 (H 36)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adsorbierbare organische Halogene (AOX)	<b>DIN EN ISO 9562: 2005-02 (H 14)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	DIN 38409-H 22: 2001-02	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00**

**Teilbereich 6: Gaschromatografische Verfahren**

nicht belegt

**Teilbereich 7: HPLC-Verfahren**

nicht belegt

**Teilbereich 8: Mikrobiologische Verfahren**

nicht belegt

**Teilbereich 9.1: Biologische Verfahren, Biotests (Teil 1)**

nicht belegt

**Teilbereich 9.2: Biologische Verfahren, Biotests (Teil 2)**

nicht belegt

**verwendete Abkürzungen:**

ASBC	American Society of Brewing Chemists
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EBC	European Brewery Convention
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LCK	Schnellverfahren - Küvettentest nach Hach Lange
MEBAK	Mitteleuropäische Brautechnische Analysenkommission
MTVO	Mineral- und Tafelwasserverordnung
STLB	Spezielle Technische Liefer- und Bezugsbedingungen
SOP-X-M 'xyz'	Hausverfahren der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e. V.
TrinkwV	Trinkwasserverordnung
UBA	Umweltbundesamt
WBBM	Würze, Bier, Biermischgetränke