

# Deutsche Akkreditierungsstelle

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 26.08.2026

Ausstellungsdatum: 26.08.2026

**Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D- PL-14508-01-00.**

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Quality Services International GmbH  
Flughafendamm 9a, 28199 Bremen**

mit dem Standort

**Quality Services International GmbH  
Flughafendamm 9a, 28199 Bremen**

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

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.

Prüfungen in den Bereichen:

**Gesundheitlicher Verbraucherschutz**

*Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt. Sie gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen ([www.dakks.de](http://www.dakks.de))*

## Inhalt

|       |                                                                          |   |
|-------|--------------------------------------------------------------------------|---|
| 1     | Gesundheitlicher Verbraucherschutz.....                                  | 3 |
| 1.1   | Immunologische Untersuchungen.....                                       | 3 |
| 1.1.1 | Lebensmittel.....                                                        | 3 |
| 1.2   | Molekularbiologische Untersuchungen.....                                 | 3 |
| 1.2.1 | Lebensmittel.....                                                        | 3 |
| 1.3   | Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen ..... | 3 |
| 1.3.1 | Lebensmittel.....                                                        | 3 |
| 1.4   | Sensorische Untersuchungen .....                                         | 5 |
| 1.4.1 | Lebensmittel.....                                                        | 5 |
| 1.5   | Visuelle Untersuchungen.....                                             | 5 |
| 1.5.1 | Lebensmittel.....                                                        | 5 |
|       | Verwendete Abkürzungen:.....                                             | 6 |

### Flexibler Akkreditierungsbereich:

**Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,**

**[Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**

**[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**

**[Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

**Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im (flexiblen) Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.**

Bei einer Flexibilisierung gemäß Kategorie B und C werden alle Prüfverfahren inklusive ihrer Ausgabestände im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung und ggf. deren Modifikation/Einschränkung nur in der veröffentlichten Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung dargestellt, gleiches gilt für die Ausgabestände bei einer Flexibilisierung gemäß Kategorie A.

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-01**

**1 Gesundheitlicher Verbraucherschutz**

**1.1 Immunologische Untersuchungen**

**1.1.1 Lebensmittel**

| <b>Prüfart<br/>Prüfmethodik (Detektor)</b> | <b>Analyt /<br/>Messgröße</b> | <b>Matrix /<br/>Prüfgegenstand</b> | <b>Kurztitel<br/>Norm/normatives -<br/>oder Hausverfahren</b> | <b>Modifikation<br/>und/oder<br/>Einschränkung</b> | <b>[Flex]</b> |
|--------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------|
| Ligandenassays,<br>Enzymimmunoassay        | Arzneimittelrück-<br>stände   | Honig                              |                                                               |                                                    | B             |

**1.2 Molekularbiologische Untersuchungen**

**1.2.1 Lebensmittel**

| <b>Prüfart<br/>Prüfmethodik (Detektor)</b> | <b>Analyt /<br/>Messgröße</b>                                                    | <b>Matrix /<br/>Prüfgegenstand</b> | <b>Kurztitel<br/>Norm/normatives -<br/>oder Hausverfahren</b> | <b>Modifikation<br/>und/oder<br/>Einschränkung</b> | <b>[Flex]</b> |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------|
| Amplifikationsverfahren<br>Real-time PCR   | Blumenkohl-<br>mosaikvirus,<br>Faulbrut,<br>Pflanzenspezies<br>GVO<br>Nosema sp. | Honig,<br>Gelee Royal,<br>Pollen   |                                                               |                                                    | C             |
| Amplifikationsverfahren<br>Multiplex-PCR   | Pflanzenspezies,<br>GVO                                                          | Honig,<br>Gelee Royal,<br>Pollen   |                                                               |                                                    | B             |

**1.3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**1.3.1 Lebensmittel**

| <b>Prüfart<br/>Prüfmethodik (Detektor)</b>                                              | <b>Analyt /<br/>Messgröße</b>                                                    | <b>Matrix /<br/>Prüfgegenstand</b> | <b>Kurztitel<br/>Norm/normatives -<br/>oder Hausverfahren</b> | <b>Modifikation<br/>und/oder<br/>Einschränkung</b> | <b>[Flex]</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------|
| Chromatographie<br>Gaschromatographie mit<br>konventionellen Detektoren<br>(FID)        | Flüchtige<br>Inhaltsstoffe                                                       | Ätherische Öle                     |                                                               |                                                    | C             |
| Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>massenselektiven Detektoren<br>(MS/MS) | Inhaltsstoffe,<br>Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten,<br>Arzneimittel-<br>rückstände | Lebensmittel                       |                                                               |                                                    | C             |

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-01**

| <b>Prüfart<br/>Prüfmethodik (Detektor)</b>                                                    | <b>Analyt /<br/>Messgröße</b>                    | <b>Matrix /<br/>Prüfgegenstand</b>                                                                        | <b>Kurztitel<br/>Norm/normatives -<br/>oder Hausverfahren</b> | <b>Modifikation<br/>und/oder<br/>Einschränkung</b>                        | <b>[Flex]</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Chromatographie<br>Flüssigchromatographie mit<br>konventionellen Detektoren                   | Inhaltsstoffe,<br>Zusatzstoffe,<br>Kontaminanten | Lebensmittel                                                                                              |                                                               |                                                                           | C             |
| Elektrodenmessung                                                                             | Leitfähigkeit                                    | Honig                                                                                                     |                                                               |                                                                           | C             |
| Elektrodenmessung<br>Titrimetrische Untersuchung                                              | Säuregrad,<br>pH-Wert                            | Honig,<br>Zucker                                                                                          |                                                               |                                                                           | B             |
| Gaschromatographie mit<br>massenselektiven Detektoren                                         | Zusatzstoffen,<br>Rückständen,<br>Kontaminanten  | Lebensmittel                                                                                              |                                                               |                                                                           | C             |
| Gravimetrie                                                                                   | Ätherische Öle,<br>Inhaltsstoffe                 | Lebensmittel                                                                                              |                                                               |                                                                           | C             |
| Hygrometrie                                                                                   | Wasseraktivität                                  | Lebensmittel                                                                                              |                                                               |                                                                           | C             |
| Kolorimetrische Untersuchungen                                                                | Farbe                                            | Honig                                                                                                     |                                                               |                                                                           | C             |
| Photometrie                                                                                   | Inhaltsstoffe                                    | Lebensmittel                                                                                              |                                                               |                                                                           | C             |
| Refraktometrie                                                                                | Inhaltsstoffe                                    | Honig,<br>Obst-<br>erzeugnisse,<br>Gemüse-<br>erzeugnisse                                                 |                                                               |                                                                           | B             |
| Siebanalyse                                                                                   | Fließfähigkeit,<br>Korngrößen-<br>verteilung     | Zucker,<br>pulverförmige<br>Lebensmittel                                                                  |                                                               |                                                                           | C             |
| Spektrometrie<br>Elementaranalyse mit<br>Isotopenverhältnis-<br>Massenspektrometrie-Detektion | Inhaltsstoffe                                    | Honig,<br>Zucker,<br>Öle                                                                                  |                                                               |                                                                           | C             |
| Spektroskopie<br>Kernresonanzspektroskopie<br>(NMR)                                           | Inhaltsstoffe,<br>Kenngroßen                     | Zucker, Honig,<br>Roh- und<br>Röstkaffee,<br>Fette/Öle,<br>Gewürze,<br>würzende<br>Zutaten und<br>Kräuter |                                                               |                                                                           | C             |
| Titrimetrie                                                                                   | Freie Säuren                                     | Honig                                                                                                     | ASU L 40.00-6<br>2011-06                                      | Modifikation:<br>Einwaage                                                 | -             |
| Titrimetrie                                                                                   | Inhaltsstoffe,<br>Kenngroßen,<br>Wassergehalt    | Lebensmittel                                                                                              |                                                               |                                                                           | B             |
| Titrimetrie                                                                                   | Wassergehalt                                     | Kaffee                                                                                                    | ASU L 46.02-1<br>2013-08                                      | Modifikation:<br>Einwaage, direkte<br>Titration unter<br>Rückflusskühlung | -             |
| Viskosimetrie                                                                                 | Thixotropie                                      | Honig                                                                                                     |                                                               |                                                                           | B             |

## 1.4 Sensorische Untersuchungen

### 1.4.1 Lebensmittel

| Prüfart<br>Prüfmethodik (Detektor) | Analyt /<br>Messgröße                            | Matrix /<br>Prüfgegenstand | Kurztitel<br>Norm/normatives -<br>oder Hausverfahren | Modifikation<br>und/oder<br>Einschränkung | [Flex] |
|------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------|
| Einfach beschreibende Prüfungen    | Aussehen,<br>Geruch,<br>Geschmack,<br>Konsistenz | Lebensmittel               |                                                      |                                           | B      |
| Spezielle sensorische Prüfungen    | Aussehen,<br>Geruch,<br>Geschmack,<br>Konsistenz | Lebensmittel               |                                                      |                                           | B      |

## 1.5 Visuelle Untersuchungen

### 1.5.1 Lebensmittel

| Prüfart<br>Prüfmethodik (Detektor) | Analyt /<br>Messgröße    | Matrix /<br>Prüfgegenstand                             | Kurztitel<br>Norm/normatives -<br>oder Hausverfahren | Modifikation<br>und/oder<br>Einschränkung | [Flex] |
|------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------|
| Einfache visuelle Untersuchungen   | Dextrine                 | Honig                                                  |                                                      |                                           | C      |
| Optische Mikroskopie               | Pollen,<br>Inhaltsstoffe | Honig,<br>Blütenpollen,<br>pflanzliche<br>Lebensmittel |                                                      |                                           | C      |

**Verwendete Abkürzungen:**

|          |                                                                                             |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASU      | Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren                                                |
| DIN      | Deutsches Institut für Normung e.V.                                                         |
| EN       | Europäische Norm                                                                            |
| GVO      | gentechnisch veränderte Organismen                                                          |
| IEC      | International Electrotechnical Commission – Internationale<br>Elektrotechnische Kommission  |
| ISO      | International Organization for Standardization – Internationale<br>Organisation für Normung |
| PCR      | Polymerase-Kettenreaktion                                                                   |
| VA XXXXX | Hausverfahren der Quality Services International GmbH                                       |