

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 09.12.2020

Ausstellungsdatum: 09.12.2020

Urkundeninhaber:

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

Prüfungen in den Bereichen:

**sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, immunologische, mikroskopische und molekularbiologische Untersuchung von Honig, Lebensmitteln;
sensorische, chemische, chemisch-physikalische, physikalische und mikroskopische Untersuchung von Arzneimittelrohstoffen; ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion; ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchung von organischen Substanzen**

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.

Innerhalb der mit * gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, 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.**

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>

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Untersuchung von Lebensmittel

1.1 Sensorische Prüfung und Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz von Lebensmitteln *

ASU L 00.90-6
2015-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
(Abweichung: *Raumklima: nur Temperaturangabe*)

ASU L 00.90-7
2007-12 Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung

ASU L 00.90-8
2007-12 Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Paarweise Vergleichsprüfung

ASU L 00.90-11/1
2002-05 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren – Profilprüfung - Teil 1: Konventionelles Profil
(Abweichung: *Vorgabe von Merkmalseigenschaften*)

ASU L 00.90-17
2015-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Innerhalb/Außerhalb-Prüfung
(In/out test)

ASU L 00.90-20
2010-09 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren – Verbrauchertests

VA 346
2015-11 Sensorik, Verkostung von Lebensmitteln nach Prüfschema

1.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

1.2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Mineralstoffen in Lebensmitteln **

DIN 10743
2013-05 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an wasserunlöslichen Stoffen

ASU L 22.02/04-4
2010-09 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 40.00-4 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der Asche
ASU L 46.01-3 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Masseverlustes von Rohkaffee bei 105°C (Abweichung: <i>Einzelbestimmung</i>)
ASU L 46.02-2 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils; Verfahren für Röstkaffee (Abweichung: <i>30 g Einwaage</i>)
ASU L 46.02-6 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlusts von gemahlenem Röstkaffee bei 103°C (Routineverfahren)
ASU L 46.03-9 2007-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Masseverlustes von Kaffee-Extrakt - Trockenschrankverfahren bei Normaldruck (Routineverfahren)
ASU L 47.00-1 1992-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Massenverlustes bei ungemahlenem Tee bei 103°C (Abweichung: <i>Einzelbestimmung</i>)
ASU L 47.00-3 1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der Gesamtasche (Abweichung: <i>Einzelbestimmung</i>)
ASU L 47.00-4 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee - Bestimmung des Wasser-Extrakts (Abweichung: <i>Durchführung in Einzelbestimmung und ohne Siebung</i>)
ASU L 47.00-5 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche (Abweichung: <i>Einzelbestimmung</i>)
DGF C-III 11a 1984	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Fette - Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile - Unlösliche Verunreinigungen
DGF C-III 11b 1984	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Fette - Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile - Unlösliche Verunreinigungen (Anorganischer Anteil)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

DGF C-III 12 1997	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Fette - Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile - Gesamtflüchtige Bestandteile
DGF M-V 6 1957-03	Gesamt-Kohlenwasserstoffe in Wachs
ICUMSA GS 2/3-19 2003-07	Gravimetrische Bestimmung der unlöslichen Verunreinigungen (The Determination of Insoluble Matter in White Sugar by Membrane Filtration - Official)
NMX-F-607-NORMEX 2013	Bestimmung der Asche in Agavensirup
FertigPackV, Anlage 4a zuletzt geändert 11.12.2014	Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung), Verfahren zur Prüfung der Füllmengen nach Gewicht oder Volumen gekennzeichnete Fertigpackungen
Ph. Eur. 2.8.16 9. Ausgabe 2017-12	Trockenrückstand von Extrakten
Ph. Eur. 2.8.17 9. Ausgabe 2017-12	Trocknungsverlust von Extrakten
VA 1029 2018-03	Gravimetrische Bestimmung des Schüttgewichtes von pulverförmigen Lebensmitteln
VA 25302 2019-11	Bestimmung des Trockenmassegehaltes in fetthaltigen Lebensmitteln bei 103°C (Seesand-Methode)
VA 25305 2017-11	Gravimetrische Bestimmung des Trocknungsverlustes, Vakuumtrocknung, Trockenschrank-Methode
VA 25331 2018-01	Bestimmung des Trocknungsverlustes, kapazitive Schnellmethode; Rohkaffee
VA 25350 2019-06	Bestimmung der Asche in Lebensmitteln
VA 25416 2019-04	Gravimetrische Bestimmung der ethanollöslichen Bestandteile in Propolis

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

VA 25417 2019-04	Gravimetrische Bestimmung der ethanolunlöslichen Bestandteile in Propolis
VA 25418 2017-03	Gravimetrische Bestimmung des Wachsanteils nach Extraktion in Propolis
VA 31000 2019-05	Gravimetrische Bestimmung des Bruchreisanteils in Reis und Naturreis

1.2.2 Titrimetrische Bestimmung von Kenngrößen und Inhaltsstoffen in Lebensmitteln *

ASU L 13.00-39 2010-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Karl-Fischer-Verfahren
ASU L 40.00-6 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure (Abweichung: <i>Einwaage</i>)
ASU L 46.02-1 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Röstkaffee nach Karl Fischer; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Einwaage, direkte Titration unter Rückflusskühlung</i>)
ASU L 46.02-3 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Röstkaffee
ASU L 46.03-4 1999-11	Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads; Verfahren für Kaffee-Extrakt
DGF C-III 4 2006	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen - Fette - Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile - Freie Fettsäuren

1.2.3 Refraktometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Honig und Obst- und Gemüseerzeugnissen *

ASU L 30.00-2(EG) 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Refraktometermethode zur Bestimmung des Gehalts an löslichem Trockenstoff in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse
ASU L 40.00-2 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Untersuchung von Honig; Bestimmung des Wassergehaltes; Refraktometrisches Verfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

1.2.4 Nachweis von Inhaltsstoffen mittels nasschemischer Untersuchungen in Honig

VA 190 2020-02	Nachweis von Fremddextrinen, Methode nach Fellenberg (nasschemisch)
VA 191 2019-11	Nachweis von Fremddextrinen, Methode nach Fiehe (nasschemisch)

1.2.5 Bestimmung der Wasseraktivität mittels hygrometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln

VA 25340 2019-05	Bestimmung der Wasseraktivität (aw-Wert) in Lebensmitteln, hygrometrisch
---------------------	--

1.2.6 Bestimmung des Gehalts an ätherischen Ölen mittels Destillation in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern ***

DIN EN ISO 6571 2009-11	Gewürze, würzende Zutaten und Kräuter - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes (Wasserdampfdestillationsverfahren)
----------------------------	---

1.2.7 Bestimmung des Drehvermögens mittels Polarimetrie in Zucker ***

RL 79/796/EWG, Anlage 2, Methode 10 zuletzt geändert 26.07.1979	Richtlinie zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysemethoden für die Kontrolle von zur menschlichen Ernährung bestimmten Zuckerarten, V. Bestimmung des Drehvermögens (Polarisation) von: Halbweißzucker, Zucker oder raffiniertem Zucker oder raffiniertem Weißzucker bzw. Raffinade
---	---

1.2.8 Bestimmung des Stockpunktes mittels thermischer Untersuchungen in Fetten und Ölen ***

DIN 53662 1947-09	Bestimmung des Stockpunktes, Thermometer
----------------------	--

1.2.9 Bestimmung der Thixotropie mittels viskosimetrischer Untersuchungen in Honig

VA 149 2020-03	Bestimmung der Thixotropie, viskosimetrisch
-------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

1.2.10 Bestimmung der Farbe und Qualität mittels Kolorimetrie in Honig, Fetten und Ölen **

VA 192 Farbbestimmung (Hanna-Colorimeter), colorimetrisch; Honig
2018-02

1.2.11 Bestimmung der Fließfähigkeit und Korngrößenverteilung mittels Siebanalyse von Zucker und pulverförmigen Lebensmitteln

VA 1033 Siebanalyse, (15 min., Amplitude 30), Sieb 300-280 µm, Kaffee
2015-11

VA 25344 Siebanalyse, (5 min., Amplitude 30), Sieb 1400 - 250 µm; Zucker
2017-03

VA 25355 Siebanalyse, (15 min., Amplitude 30), Sieb 710-180 µm; Kaffee
2015-09

1.2.12 Bestimmung von Leitfähigkeit, Leitfähigkeitsasche und des pH-Wertes mittels potentiometrischer Untersuchungen in Honig und Zucker *

ASU L 40.00-5 Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig -
2003-12 Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit
(Abweichung: *Einwaage*)

NMX-F-317-NORMEX Bestimmung des pH-Wertes in Agavensirup
2013

ICUMSA GS1/3/4/7/8-13 Bestimmung der Leitfähigkeit und Leitfähigkeitsasche,
1994-04 elektrometrisch; Zucker

ICUMSA GS1/2/3/4/7/8/9-23 Bestimmung des pH-Wertes, elektrometrisch; Zucker
2009-11

1.2.13 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Verfälschungen in Lebensmitteln **

ASU L 40.00-1 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Diastase-Aktivität
2010-01 in Honig
(Abweichung: *Einwaage und Puffermenge; Anpassung an Random Access Analyzer*)

ASU L 40.00-3 Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig -
2003-12 Bestimmung des Prolingehaltes von Honig
(Abweichung: *miniaturisierte Durchführung in WellPlate*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

ASU L 40.00-8/1 2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der Saccharase-Aktivität - Teil 1: Verfahren nach Siegenthaler (Abweichung: <i>Einwaage und Puffermenge; Anpassung an Random Access Analyzer</i>)
ASU L40.00-10/1 2012-01	Untersuchung von Honig; Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural Teil 1: Photometrisches Verfahren nach Winkler
ASU L 40.00-12 2006-09	Untersuchung von Honig. Bestimmung des Gehaltes an Ethanol, Enzymatisches Verfahren (Abweichung: <i>Anpassung an Random Access Analyzer</i>)
ASU L 40.00-13 2006-09	Untersuchung von Honig. Bestimmung des Gehaltes an Glycerin, Enzymatisches Verfahren (Abweichung: <i>Anpassung an Random Access Analyzer</i>)
ASTA 12.1 2007-01	Piperinegehalt von Pfeffer und -oleoresinen, photometrisch
ASTA 18.0 2004-10	Curcumingehalt von Kurkuma, photometrisch
ASTA 20.1 2004-10	Farbwert von Paprika und -oleoresine, photometrisch
Codex Alimentarius Commision CAC RM 1/8-1969, Method 6	Bestimmung der Farbe, Zucker, photometrisch
ThermoFisher Scientific D-GLUCOSE/D-Fructose REF: 984302/984304 2017-07	Fotometrischer Nachweis von Glucose/Fructose in homogenen flüssigen Proben mittels Random Access Analyzer
Syva Emit Caffeine Assay Siemens REF: 6P419UL Ident.nr.: 10870642_E 2015-03	Enzym-Immunoassay zur quantitativen Bestimmung von Koffeinkonzentrationen, Anwendung für entcoffeinierten Roh- und Röstkaffee
r-biopharm Nr. 10139076035 2013-03	UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Abweichung: <i>Anpassung an Random Access Analyzer</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

r-biopharm Nr. 10148270035 2013-03	UV-Test zur Bestimmung von Glycerin in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Abweichung: <i>Anpassung an Random Access Analyzer</i>)
r-biopharm Nr. 10979732035 2013-03	UV-Test zur Bestimmung von Ameisensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien (Abweichung: <i>Anpassung an Random Access Analyzer</i>)
r-biopharm Nr. E2100 2012-06	UV-Test zur Bestimmung von Oxalsäure in Lebensmitteln (Abweichung: <i>Anpassung an Random Access Analyzer</i>)
VA 134 2019-06	Bestimmung der Diastase-(α -Amylase)-Aktivität in Honig, Nitrophenolmethode, Enzymatik
VA 146 2019-06	Diastaseaktivität nach Phadebas®, Honig
VA 948 2018-04	Bestimmung von Flavonoiden, Propolis/-produkte, photometrischer Nachweis nach ethanolischer Extraktion
VA 27000 2019-12	Bestimmung des Gehaltes an Glucose, Fructose, Saccharose, Maltose, Galactose, Lactose in Lebensmitteln
VA 40280 2020-04	Bestimmung der (honigfremden) thermostabilen Diastaseaktivität, photometrisch; Honig
VA 40282 2019-04	Bestimmung der honigfremden alpha-Amylaseaktivität (FAmyP), photometrisch, Honig

1.2.14 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten in Lebensmitteln mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC) mit Standarddetektor (UV-Vis, RI, Fluoreszenz, PAD und ELSD)**

ISO 24114 2011-04	Löslicher Kaffee - Authentizitätskriterien
ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 40.00-7 1999-11	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden, Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose; HPLC-Verfahren (Abweichung: <i>Extraktion, HPLC-Bedingungen, weitere Analyten</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

ASU L 40.00-10/3 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural; Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Abweichung: <i>Einwaage + Klärung mit Carrez, HPLC-Bedingungen</i>)
ASU L 45.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao
ASU L 46.00-2 2018-10	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen, Bestimmung des Gehalts an Chlorogensäure, HPLC
ASU L 46.00-3 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (Abweichung: <i>andere HPLC-Bedingungen</i>)
ASU L 47.00-6 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren (Abweichung: <i>andere HPLC-Bedingungen</i>)
VA 157 2018-11	Bestimmung des Methylantranilatgehaltes, HPLC-Verfahren in Honig
VA 166 2018-11	Zuckerspektrum, HPLC-Verfahren in Lebensmitteln
VA 14250 2020-01	Analytik des Cannabinoid-Profiles in Hanfprodukten (fest), HPLC-UV
VA 14251 2019-12	Analytik des Cannabinoid-Profiles in Flüssigkeiten, HPLC-UV
VA 14252 2019-11	Analytik des Cannabinoid-Profiles in Öl, HPLC-UV
VA 31910 2017-12	Bestimmung des Gehaltes an 10-Hydroxy-2-decensäure (10-HDA), HPLC-Verfahren in Gelee Royal
VA 40255 2019-08	Nachweis Verfälschungsmarker Psicose, HPLC-ELSD, Honig
VA 40275 2020-01	Bestimmung der β -Fructofuranosidase-Aktivität (Honigfremde Saccharase) in Honig
VA 40286 2020-04	Bestimmung der β - und γ -Amylaseaktivität (Honigfremde Diastase), HPLC-UV in Honig

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

VA 40450 2019-08	Nachweis einer Markersubstanz für Reissirup, LC-MS/MS in Honig
VA 40470 2019-08	Nachweis einer Markersubstanz für Zuckerrübensirup, LC-MS/MS in Honig
VA 40800 2019-12	Authentizität Honig mittels LC-HRMS / LC-MS/MS
VA 44210 2019-08	Bestimmung von Chloramphenicol, LC-MS/MS in Fleisch und Fisch
VA 44301 2019-08	Bestimmung von Antibiotika, Nitrofurantol, Nitrofurantol-Metaboliten, LC-MS/MS in proteinhaltigen tierischen Lebensmitteln
VA 45106 2019-10	Aflatoxin B1, B2, G1, G2, LC-MS/MS, Lebensmittel
VA 45153 2020-01	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) und Tropanalkaloiden in Honig mittels SPE-LC-MS/MS (in Anlehnung an BfR-PA-Honig-1.0, 2013)
VA 45170 2019-08	Bestimmung von Mutterkornalkaloiden (Ergotalkaloide), LC-MS/MS, Getreideprodukte
VA 45185 2018-08	Pyrrolizidinalkaloide (PA), LC-MS/MS, Bienenprodukte (BG 5-50 ppb)
VA 45188 2019-08	Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) in Pflanzenmaterial mittels SPE-LC-MS/MS (in Anlehnung an BfR-PA-Tee-2.0, 2014)
VA 45195 2017-07	Tropan-Alkaloide, BfR-PA-Mehl-1.0/2014 mod., LC-MS/MS, Getreideprodukte und fetthaltige Lebensmittel
VA 45202 2019-07	Bestimmung von Antibiotika, Tetracycline, LC-MS/MS in Pollen
VA 45208 2019-01	Antibiotika, Tetracycline, LC-MS/MS (BG 10 ppb), Gelee Royale
VA 45226 2019-11	Bestimmung von Antibiotika, Streptomycin, LC-MS/MS in Honig (BG 10 ppb)
VA 45229 2019-08	Bestimmung von Antibiotika, Streptomycin, LC-MS/MS in Gelee Royal

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

VA 45232 2019-07	Bestimmung von Antibiotika, Sulfonamide und Trimethoprim LC-MS/MS (BG 10 ppb), Pollen
VA 45270 2019-07	Bestimmung von Antibiotika, Fluorochinolone, LC-MS/MS (BG 10 ppb), Pollen
VA 45272 2019-01	Bestimmung von Antibiotika, Fluorochinolone, LC-MS/MS (BG 10 ppb), Gelee Royal
VA 45281 2019-07	Bestimmung von Antibiotika, Nitroimidazole, LC-MS/MS (BG 0,5 ppb), Pollen
VA 45284 2019-08	Bestimmung von Antibiotika, Nitroimidazole, LC-MS/MS (BG 0,5 ppb), Gelee Royale
VA 45301 2019-12	Bestimmung von Antibiotika, Nitrofurant-Metaboliten, LC-MS/MS in Honig
VA 45303 2020-04	Bestimmung von Antibiotika, Nitrofurant-Metaboliten, LC-MS/MS in Gelee Royal
VA 45310 2016-04	Bestimmung von Antibiotika, Erythromycin, LC-MS/MS in Honig
VA 45353 2019-07	Antibiotika, Makrolide, LC-MS/MS (BG 10 ppb), Pollen
VA 45354 2019-01	Antibiotika, Makrolide, LC-MS/MS (BG 10 ppb), Gelee Royale
VA 45360 2019-08	Bestimmung von Antibiotika, beta-Lactame, Penicilline, LC-MS/MS in Honig
VA 45370 2019-08	Bestimmung von Florfenicol, Thiamphenicol, LC-MS/MS in Honig
VA 45515 2019-01	Bestimmung von Antibiotika, Sulfonamide und Trimethoprim, LC-MS/MS (BG 10 ppb), Gelee Royal
VA 46511 2020-02	Bestimmung des Gehaltes an 16-O-Methylcafestol in Kaffee- HPLC-MS/MS
VA 86100 2019-05	Bestimmung von Bienenarzneimitteln, LC-MS/MS in Honig

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

VA 86202 2019-01	Bestimmung von Cymiazol, LC-MS/MS in Honig
VA 86207 2016-04	Bestimmung von Carbendazim, LC-MS/MS in Honig
VA 86211 2019-10	Bestimmung von Chloramphenicol, LC-MS/MS in Honig
VA 86215 2019-10	Bestimmung von Chloramphenicol (CAP), LC-MS/MS, Honig (BG 0,05 ppb)
VA 86217 2020-04	Bestimmung von Chloramphenicol, LC-MS/MS in Gelee Royal
VA 86505 2019-12	Bestimmung von Amitraz, LC-MS/MS in Honig
VA 88460 2019-08	Rückstände, Perchlorat und Chlorat, QuPPE-Methode, Lebensmittel
VA 88502 2020-03	Glyphosat, LC-MS/MS, Lebensmittel
VA 88503 2019-08	Pestizid-Rückstände, Nikotin, LC-MS/MS, Lebensmittel
VA 88510 2020-03	Glyphosat, LC-MS/MS, Honig

1.2.16 Bestimmung von flüchtigen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie mit Standarddetektor (FID) in ätherischen Ölen und Bienenwachs **

VA 10500 2019-08	Bestimmung von diversen flüchtigen Inhaltsstoffen in ätherischen Ölen, Gaschromatographie, Flächen-Prozente
VA 10610 2016-08	Reinheitsbestimmung von Macrogolen (Ethylen- und Diethylenglycol) GC-FID
VA 31400 2018-06	Nachweis von Fremdparaffinen, GC-FID in Bienenwachs

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

1.2.17 Bestimmung von Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten mittels Gaschromatographie mit Massenspektrometrie (GC-MS) **

ASU L 46.00-4 2016-03	Bestimmung von Furan in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen mit Headspace-Gaschromatographie und Massenspektrometrie (Abweichung: <i>hier 2-Methylfuran und 3-Methylfuran, Quantifizierung und HS-GC-MS/MS-Bedingungen</i>)
ASU L 46.01-4 2013-08	Bestimmung des Ethylacetatgehalts in entcoffeinierem Kaffee, DIN 10783, Headspace-GC-MS/MS (Abweichung: <i>Analytik von Ethylacetat und MS/MS-Detektion in Roh- und Röstkaffee</i>)
VA 12121 2019-10	Bestimmung von aromatischen Kohlenwasserstoffen (BTXE + Octan), GC/MS-Headspace in Honig
VA 13110 2018-07	Bestimmung von Furan im Aufguss, Headspace/GC-MS in Kaffee
VA 14045 2019-11	Bestimmung von Terpenen in pflanzlichen Drogen/Extrakten, GC-MS
VA 86000 2019-08	Bestimmung von Polychlorierten Biphenylen (PCB), GC/MS
VA 86223 2018-10	Bestimmung von Dithiocarbamaten und Thiuramdisulfiden, Headspace-GC/MS, Lebensmittel
VA 86308 2018-06	Bestimmung von Bienenabwehrmitteln in Honig, GC-MS

1.2.18 Bestimmung von Fremdzuckern und Inhaltsstoffen mittels Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie (IRMS) in Honig, Zucker und Ölen **

AOAC 998.12 2013	C-4 Pflanzenzucker in Honig, 13 C-Isotopen Massenspektrometrie (Abweichung: <i>Einwaage, Probenvorbereitung, Bestimmung der Kohlenstoff-Isotopen für Honig und Protein</i>)
VA 40240 2019-11	Verfälschung, Vanillin, 13C-LC-IRMS, aufgereinigte Vanillin-Extrakte°
VA 40262 2019-02	Verfälschung, Isotopenanalytik, 13C-EA-IRMS (AOAC 998.12, mod.) + 13C-LC-IRMS (C4/C3-Zucker), Honig

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

1.3 Mikroskopische Untersuchungen

1.3.1 Bestimmung von Pollen und Inhaltsstoffen mittels mikroskopischer Untersuchungen in Honig, Blütenpollen und pflanzlichen Lebensmitteln **

ASU L 40.00-11 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit (Abweichung: <i>Bei der Anfertigung der Präparate kleineres Volumen, höhere Temperatur</i>)
VA 262 2019-01	Bestimmung des Hefegehaltes, Schätzung, mikroskopisch; Honig
VA 268 2019-03	Bestimmung des Stärkegehaltes, mikroskopisch; Honig
VA 269 2019-08	Identifizierung von Pollenarten, Palynologische Bestimmung, mikroskopisch; Pollengemische, Blütenpollen
VA 270 2015-10	Verunreinigungen/ Fremde Bestandteile, mikroskopisch in Honig
VA 271 2018-04	Verunreinigungen (Insekten, Insektenteile, sonstige fremde Verunreinigungen), Stereolupe
VA 285 2019-03	Bestimmung des Hefegehaltes, quantitativ, mikroskopisch; Honig

1.4 Immunologische Untersuchungen

1.4.1 Bestimmung von Arzneimittelrückständen mittels Immunoassay in Honig *

r-biopharm Nr: R1511 2016-10	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Chloramphenicol , Honig (BG 0,3ppb)
------------------------------------	---

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

EURL-GMFF QT-EVE-GH-004 2008-06	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MON 531-Baumwolle (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis, zusätzlich Nachweis der Pflanzenspezies</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GH-005 2008-06	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MON 15985-Baumwolle (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GH-007 2009-05	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MON 88913-Baumwolle (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GM-001 2009-01	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von GTS-40-3-2 – Soja (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis, zusätzlich Nachweis der Pflanzenspezies</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GM-006 2008-02	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MON 89788-Soja (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GM-007 2009-01	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von A5547-127-Soja (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GM-008 2013-09	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von DP-305423-1-Soja (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-GM-011 2011-09	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von BPS-CV127-Soja (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-OS-002 2006-06	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von LLRICE62-Reis (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis der Pflanzenspezies</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-ZM-008 2005-01	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von NK603-Mais (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-ZM-016 2010-03	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MON 88017-Mais (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

EURL-GMFF QT-EVE-ZM-019 2008-11	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von 3272-Mais (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF QT-EVE-ZM-020 2006-03	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MON 810-Mais (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis, zusätzlich Nachweis der Pflanzenspezies</i>)
EURL-GMFF SYN-EV176-9 2011-07	Nachweis von Bt-176-Mais, PCR, Lebensmittel
EURL-GMFF QT-EVE-ZM-021 2011-01	Nachweis von 98140-Mais, PCR, Lebensmittel
EURL-GMFF QT-EVE-ZM-022 2011-03	Quantitative PCR Methode zum Nachweis von MIR-162-Mais (Abweichung: <i>nur qualitativer Nachweis</i>)
EURL-GMFF SYN-EV176-9 2011-07	Nachweis von Bt-176-Mais, PCR, Lebensmittel
VA 60061 2018-08	Nachweis von GVO-Markern: Triple-Screening (p-35S, t-NOS, CTP2-CP4-EPSPS), PCR, Lebensmittel
VA 60105 2018-07	Nachweis des Blumenkohlmosaikvirus, PCR in Lebensmitteln
VA 60160 2018-08	Nachweis von Spezies Mais (<i>Zea mays</i>), Real-time PCR in Lebensmittel
VA 60161 2018-08	Nachweis von DAS40278-9 Mais, Real-time PCR in Lebensmitteln
VA 60162 2018-08	Nachweis von DAS68416-4 Soja, Real-time PCR in Lebensmitteln
VA 60163 2018-08	Nachweis von DAS44406-6 Soja, Real-time PCR in Lebensmitteln
VA 60164 2018-08	Nachweis von DAS81419-2 Soja, Real-time PCR in Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

VA 60180 2018-08	Qualitativer und Quantitativer Nachweis für Alfalfa (<i>Medicago sativa</i>)-Specific
VA 60800 2019-06	Nachweis von GVO-Markern: Penta-Screening (p-35S, t-NOS, FMV, pat(syn), bar), PCR, Lebensmittel

2 Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion

2.1 Mikrobiologische Untersuchungen ***

ASU B 80.00-2 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich – Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren (Abweichung: <i>Beimpfungsmenge und Verdünnungslösung</i>)
--------------------------	--

ASU B 80.00-3 1998-01	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände im Lebensmittelbereich - Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen, Abklatschverfahren
--------------------------	--

3 Arzneimittel und Wirkstoffe

3.1 Sensorische Untersuchungen von Arzneimittelrohstoffen***

Ph. Eur. 2.2.1 9. Ausgabe 2017-12	Klarheit und Opaleszenz von Flüssigkeiten, visuell
---	--

Ph. Eur. 2.2.2 9. Ausgabe 2017-12	Färbung von Flüssigkeiten, visuell
---	------------------------------------

Ph. Eur. 2.8.2 9. Ausgabe 2017-12	Methoden der Pharmakognosie, fremde Bestandteile, optisch
---	---

Ph. Eur. 2.8.8 9. Ausgabe 2017-12	Methoden der Pharmakognosie, Aussehen, Farbe und Geruch von ätherischen Ölen, sensorisch
---	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

Ph. Eur. 2.8.15 Sensorische Prüfverfahren, Bitterwert
9. Ausgabe
2017-12

3.2 Mikroskopische Untersuchungen von Arzneimittelrohstoffen ***

Ph. Eur. 2.8.2 Fremde Bestandteile
9. Ausgabe
2017-12

Ph. Eur. 2.8.3 Methoden der Pharmakognosie, Spaltöffnungen und
9. Ausgabe Spaltöffnungsindex, mikroskopisch
2017-12

Ph. Eur. 2.8.23 Mikroskopische Prüfung pflanzlicher Drogen
9. Ausgabe
2017-12

**3.3 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von
Arzneimittelrohstoffen**

3.3.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen *

Ph. Eur. 2.2.32 Trocknungsverlust, gravimetrisch, Trockenschrank-Methode
9. Ausgabe
2017-12

Ph. Eur. 2.4.14 Grenzprüfung, Sulfatasche, gravimetrisch
9. Ausgabe
2017-12

Ph. Eur. 2.4.16 Grenzprüfung, Asche, gravimetrisch
9. Ausgabe
2017-12

Ph. Eur. 2.5.7 Gehaltsbestimmungsmethode, unverseifbare Anteile, gravimetrisch
9. Ausgabe
2017-12

Ph. Eur. 2.8.1 Methoden der Pharmakognosie, salzsäureunlösliche Asche,
9. Ausgabe gravimetrisch
2017-12

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

Ph. Eur. 2.8.9 9. Ausgabe 2017-12	Methoden der Pharmakognosie, Verdampfungsrückstand von ätherischen Ölen, gravimetrisch
Ph. Eur. 2.8.16 9. Ausgabe 2017-12	Methoden der Pharmakognosie, Trockenrückstand von Extrakten, gravimetrisch
Ph. Eur. 2.9.12 9. Ausgabe 2017-12	Methoden der pharmazeutischen Technologie, Siebanalyse, gravimetrisch
DGF-M-V 6 (57) 1957-03	Gesamt-Kohlenwasserstoffe (Gravimetrische Methode)

3.3.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen *

Ph. Eur. 2.5.1 9. Ausgabe 2017-12	Gehaltsbestimmungsmethode, Säurezahl, titrimetrisch
Ph. Eur. 2.5.2 9. Ausgabe 2017-12	Gehaltsbestimmungsmethode, Esterzahl, titrimetrisch
Ph. Eur. 2.5.3 9. Ausgabe 2017-12	Gehaltsbestimmungsmethode, Hydroxylzahl, titrimetrisch
Ph. Eur. 2.5.4 9. Ausgabe 2017-12	Gehaltsbestimmungsmethode, Iodzahl, titrimetrisch/Iodometrie
Ph. Eur. 2.5.5 9. Ausgabe 2017-12	Gehaltsbestimmungsmethode, Peroxidzahl, titrimetrisch/Iodometrie
Ph. Eur. 2.5.6 9. Ausgabe 2017-12	Gehaltsbestimmungsmethode, Verseifungszahl, titrimetrisch
Ph. Eur. 2.5.12 9. Ausgabe 2017-12	Gehaltsbestimmungsmethode, Halbmikrobestimmung von Wasser - Karl-Fischer-Methode, Titration

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

3.3.3 Photometrische Bestimmungen von Inhalts- und Zusatzstoffen ***

Ph. Eur. 2.2.25 UV-Vis-Spektroskopie, Photometer
9. Ausgabe
2017-12

3.3.4 Bestimmung von Parametern mittels elektrochemischer Untersuchungen ***

Ph. Eur. 2.2.3 pH-Wert, potentiometrische Methode
9. Ausgabe
2017-12

Ph. Eur. 2.2.20 Potentiometrie, Potentiometer
9. Ausgabe
2017-12

Ph. Eur. 2.2.38 Leitfähigkeit, Konduktometer
9. Ausgabe
2017-12

3.3.5 Nachweis von Inhaltsstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Arzneimittelrohstoffen **

IUPAC-Methode 2.611 Prüfung auf Paraffine, Dünnschichtchromatographie
1992-06 (Abweichung: *Matrix Jojobaöl*)

Ph. Eur. 2.2.27 Dünnschichtchromatographie, Kapillarchromatographie
9. Ausgabe
2017-12

VA 1103 Identitätsprüfung Flavonoide, Dünnschichtchromatographie
2011-08

3.3.6 Nachweise von Inhaltsstoffen mittels Hochdruckflüssigchromatographie (HPLC) in Arzneimittelrohstoffen ***

Ph. Eur. 2.2.29 Inhaltsstoffe von Arzneimittelrohstoffen, Flüssigchromatographie
9. Ausgabe (HPLC)
2017-12

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

3.3.7 Nachweise von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit Standarddetektoren in Arzneimittelrohstoffen ***

Ph. Eur. 2.2.28 Inhaltsstoffe von Arzneimittelrohstoffen Gaschromatographie (GC)
9. Ausgabe
2017-12

3.3.8 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels nasschemischer Untersuchungen in Arzneimittelrohstoffen ***

Ph. Eur. 2.4.1 Grenzprüfung, Ammonium, nasschemisch
9. Ausgabe
2017-12

Ph. Eur. 2.4.2 Grenzprüfung, Arsen, nasschemisch
9. Ausgabe
2017-12

Ph. Eur. 2.4.4 Grenzprüfung, Chlorid, nasschemisch
9. Ausgabe
2017-12

Ph. Eur. 2.4.8 Grenzprüfung, Schwermetalle, nasschemisch
9. Ausgabe
2017-12

Ph. Eur. 2.4.13 Grenzprüfung, Sulfat, nasschemisch
9. Ausgabe
2017-12

Ph. Eur. 2.4.19 Grenzprüfung, Alkalisch reagierende Substanzen in fetten Ölen,
9. Ausgabe nasschemisch
2017-12

3.2.9 Weitere physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Arzneimittelrohstoffen ***

Ph. Eur. 2.2.5 Relative Dichte, Densitometer (Biegeschwinger), flüssige
9. Ausgabe Arzneimittelrohstoffe
2017-12

Ph. Eur. 2.2.6 Brechungsindex, Refraktometer, flüssige Arzneimittelrohstoffe
9. Ausgabe
2017-12

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

Ph. Eur. 2.2.7 9. Ausgabe 2017-12	Optische Drehung, Polarimeter, flüssige Arzneimittelrohstoffe
Ph. Eur. 2.2.8/9 9. Ausgabe 2017-12	Viskosität, Kapillarviskosimeter, flüssige Arzneimittelrohstoffe
Ph. Eur. 2.2.11 9. Ausgabe 2017-12	Destillationsbereich, Temperaturbereichsbestimmung, flüssige Arzneimittelrohstoffe
Ph. Eur. 2.2.12 9. Ausgabe 2017-12	Siedetemperatur, Temperaturbestimmung, flüssige Arzneimittelrohstoffe
Ph. Eur. 2.2.13 9. Ausgabe 2017-12	Bestimmung von Wasser durch Destillation, volumetrisch, flüssige Arzneimittelrohstoffe
Ph. Eur. 2.2.14 9. Ausgabe 2017-12	Schmelztemperatur, Kapillarmethode (Modifikation: <i>nur für den Bereich < 95 Grad</i>)
Ph. Eur. 2.2.15 9. Ausgabe 2017-12	Steigschmelzpunkt, Methode mit offener Kapillare
Ph. Eur. 2.2.17 9. Ausgabe 2017-12	Tropfpunkt, Tropfpunktthermometer
Ph. Eur. 2.2.18 9. Ausgabe 2017-12	Erstarrungstemperatur, Thermometer
Ph. Eur. 2.2.49 9. Ausgabe 2017-12	Viskosität, Kugelfallviskosimeter, flüssige Arzneimittelrohstoffe
Ph. Eur. 2.8.12 9. Ausgabe 2017-12	Methoden der Pharmakognosie, Gehaltsbestimmung des ätherischen Öls in Drogen, Wasserdampfdestillation

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14508-01-00

4 Untersuchung von organischen Substanzen

4.1 Nachweis von Ethanol, Essigsäure, Ethylacetat mittels Gaschromatographie mit Massenspektrometrie (GC-FID/GS-MS) **

VA 12140 2019-03	Bestimmung von Ethanol und Essigsäure mittels GC-FID/GC-MS in Ethylacetat
VA 12141 2018-08	Bestimmung von Ethanol und Ethylacetat, GC-FID/GC-MS in Ethylacetat
VA 12142 2016-06	Bestimmung von Ethanol, GC-MS in Ethylacetat und Produktionswasserproben
VA 12143 2016-08	Bestimmung von Essigsäure, GC-FID in Ethylacetat

4.2 Bestimmung der Reinheit und des Gehalt von organischen Reinsubstanzen mittels Wasserstoff-Kernresonanzspektroskopie (H-NMR) **

VA 42000 2019-03	Reinheitsprüfung von organischen Substanzen mittels 1H-NMR
VA 42100 2017-03	1H-NMR-Spektrum von organischen Substanzen
VA 42130 2018-01	Prüfung der Identität mittels 1H-NMR-Kernresonanzspektrum von organischen Substanzen
VA 42200 2018-05	31P-NMR-Spektrum von organischen Substanzen
VA 42300 2017-09	13C-NMR-Spektrum von organischen Substanzen

4.3 Identitätsbestimmung von organischen Substanzen mittels Infrarotspektroskopie *

Ph. Eur. 2.2.24 9. Ausgabe 2017-12	IR-Spektroskopie
USP 42 <197> 2019-05	Spektroskopische Bestimmung der Identität

Verwendete Abkürzungen:

AOAC	Official Methods of Analysis of AOAC International
AOCS	American Oil Chemists Society
ASTA	American Spice Trade Association
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren
DAB	Deutsches Arzneibuch
DGF	Einheitsmethoden der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
EURL-GMFF	Compendium of reference methods for GMO analysis, JRC
EWG	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
ICUMSA	International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
IUPAC	International Union of Pure and Applied Chemistry
LFBG	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
NMR	Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy
NMX	Mexican Standard
Ph. Eur.	Pharmacopoea Europaea; Europäisches Arzneibuch
RL	Richtlinie
SAGARPA	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
USP	United States Pharmacopeia
VA XXXXX	Hausverfahren der Quality Services International GmbH