

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17740-01-04 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 17.05.2024

Ausstellungsdatum: 17.05.2024

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-17740-01-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

**Laborunion Prof. Höll & Co. GmbH
Lindenstraße 24, 08645 Bad Elster**

mit den Standorten

**Laborunion Prof. Höll & Co. GmbH
Elsteraue 4, 08626 Adorf**

**Laborunion Prof. Höll & Co. GmbH
Am Kuhberg 2, 08645 Bad Elster**

**Laborunion Prof. Höll & Co. GmbH
Hans-Sachs-Straße 16, 31552 Rodenberg**

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.

Diese Urkundenanlage 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)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17740-01-04

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Untersuchungen von alkoholfreien Getränken;

ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Bier und Biermischgetränken sowie Zucker und Zuckerlösungen

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

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

Standortkennzeichnung:

Die Kennzeichnung hinter den Prüfverfahren zeigt den Standort an, für den die Kompetenz bestätigt wird.

AD	=	Elsteraue 4, 08626 Adorf
RO	=	Hans-Sachs-Straße 16, 31552 Rodenberg
BE	=	Am Kuhberg 2, 08645 Bad Elster

1 Untersuchungen von alkoholfreien Getränken

1.1 Mikrobiologische Untersuchungen

HV-LU 21: MB-AfG 2018-09	Nachweis und Bestimmung von Escherichia coli, coliformen Bakterien, Hefen, Bakterien und Schimmelpilzen sowie der Gesamtkeimzahl in Erfrischungsgetränken	AD, RO
-----------------------------	---	--------

1.2 Physikalisch-chemische Untersuchungen

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	AD
ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Modifikation: <i>auch Bestimmung von Coffein</i>)	AD

Gültig ab: 17.05.2024
Ausstellungsdatum: 17.05.2024

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17740-01-04

ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften (Modifikation: <i>Bestimmung in alkoholfreien Getränken</i>)	BE
ASU L 31.00-16 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Frucht- und Gemüsesäften - Refraktometrisches Verfahren (zur Brix-Bestimmung) (Modifikation: <i>Bestimmung in alkoholfreien Getränken</i>)	BE
HV-LU 20: Brix AfG 2021-06	Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Süssgetränken - Verfahren zur Brix- und Dichte-Bestimmung mittels Biegeschwinger	BE
HV-LU 29: Vitamin C 2020-02	Bestimmung von Vitamin C in Lebensmitteln mittels HPLC	AD
HV-LU 38: Taurin 2020-02	Bestimmung von Taurin mittels HPLC	AD
HV-LU 39: Inosit 2019-06	Bestimmung von Inosit mittels Ionenchromatographie	BE
HV-LU 40: Glucuronolacton 2019-06	Bestimmung von Glucuronolacton mittels Ionenchromatographie	BE
HV-LU 54: Natriumcyclamat 2019-06	Bestimmung von Natriumcyclamat mittels Ionenchromatographie	BE
HV-LU 56 Chinin 2020-06	Bestimmung von Chinin in Lebensmitteln mittels HPLC	AD
HV-LU 90: L-Carnitin 2017-04	Bestimmung von L-Carnitin in Lebensmitteln mittels LC-MS nach Direktinjektion	AD
HV-LU 123 Süßungsmittel 2020-06	Bestimmung ausgewählter Süßungsmittel in Lebensmitteln mittels LC-MS nach Direktinjektion	AD
HV-LU 130: Zucker 2020-04	Bestimmung diverser Zuckerarten und des Gesamtzucker-gehaltes mittels Ionenchromatographie	BE
HV-LU 134: Citronensäure 2019-06	Bestimmung von Citronensäure und Citrat mittels Ionenchromatographie	BE
HV-LU 142: B-Vitamine 2020-07	Bestimmung von B-Vitaminen in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD	AD

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-17740-01-04

HV-LU 143: Farbstoffe 2020-07	Bestimmung von Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD	AD
HV-LU 154: Sucralose 2022-03	Bestimmung von Sucralose in alkoholfreien Erfrischungsgetränken mittels Ionenchromatographie	BE

2 Ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Zucker und Zuckerlösungen sowie Bier und Biermischgetränken

ICUMSA GS2/3-41 2011-07	Nachweis von mesophilen Keimen in kristallinem Zucker und Zuckerlösungen	AD
ICUMSA GS2/3-47 2015	Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen in kristallinem Zucker und Zuckerlösungen	AD
Handbuch Erfrischungsgetränke Südzucker 2012-12	Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in kristallinem Zucker und Zuckerlösungen	AD
HV-LU 132: MB Bier 2024-01	Mikrobiologische Untersuchung von Bier und Biermisch- getränken auf bierschädliche Mikroorganismen	RO

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	European Standard
HV-LU xxx:	Hausverfahren der Laborunion Prof. Höll & Co. GmbH
ICUMSA	International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization