

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17740-02-04 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 29.05.2026

Ausstellungsdatum: 29.05.2026

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-17740-02-00.

Inhaber der 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 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)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17740-02-04

Prüfungen in den Bereichen:

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

ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Bier und Biermischgetränken

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.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft. Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17740-02-04**Standort Adorf****1 Untersuchungen von alkoholfreien Getränken****1.1 Mikrobiologische Untersuchungen**

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

1.2 Physikalisch-chemische Untersuchungen [Flex A]

ASU L 00.00-9
1984-11 Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von
Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln

ASU L 00.00-28
2001-07 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von
Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in
Lebensmitteln - HPLC-Verfahren
(Modifikation: *auch Bestimmung von Coffein*)

ASU L 43.00-2
2018-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Steviol-
Glycosiden in Süßwaren, Schokolade, koffeinhaltigen Brausen
und Lebensmitteln für eine besondere Ernährungsform - HPLC-
Verfahren
(Modifikation: *Bestimmung in alkoholfreien Getränken*)

HV-LU 38
2020-02 Bestimmung von Taurin in Lebensmitteln mittels HPLC

HV-LU 56
2020-06 Bestimmung von Chinin in Lebensmitteln mittels HPLC

HV-LU 142
2020-07 Bestimmung von B-Vitaminen in Lebensmitteln
mittels HPLC-DAD

HV-LU 143
2020-07 Bestimmung von Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC-DAD

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17740-02-04

Standort Rodenberg

1 Untersuchungen von alkoholfreien Getränken

1.1 Mikrobiologische Untersuchungen

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

2 Ausgewählte mikrobiologische Untersuchungen von Bier und Biermischgetränken

HV-LU 132: MB Bier 2024-01	Mikrobiologische Untersuchung von Bier und Biermischgetränken auf bierschädliche Mikroorganismen
-------------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17740-02-04

Standort Bad Elster

1 Untersuchungen von alkoholfreien Getränken

1.1 Physikalisch-chemische Untersuchungen [Flex A]

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>)
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>)
HV-LU 20 2024-11	Bestimmung des Gehaltes an löslicher Trockensubstanz in Süssgetränken - Verfahren zur Brix- und Dichte-Bestimmung mittels Biegeschwinger
HV-LU 39 2019-06	Bestimmung von Inosit in Lebensmitteln mittels Ionenchromatographie
HV-LU 40 2019-06	Bestimmung von Glucuronolacton in Lebensmitteln mittels Ionenchromatographie
HV-LU 54 2019-06	Bestimmung von Natriumcyclamat in Lebensmitteln mittels Ionenchromatographie
HV-LU 130 2020-04	Bestimmung diverser Zuckerarten und des Gesamtzucker-gehaltes in Lebensmitteln mittels Ionenchromatographie
HV-LU 134 2019-06	Bestimmung von Citronensäure und Citrat in Lebensmitteln mittels Ionenchromatographie
HV-LU 154 2022-03	Bestimmung von Sucralose in alkoholfreien Erfrischungsgetränken mittels Ionenchromatographie
HV-LU 155 2022-07	Manometrische Bestimmung von gelöstem Kohlendioxid in karbonisierten Flaschenabfüllungen von Mineralwasser und Erfrischungsgetränken

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-17740-02-04

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