

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18577-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 04.11.2020

Ausstellungsdatum: 04.11.2020

Urkundeninhaber:

**Milchwirtschaftlicher Kontrollverband Mittelweser e. V.
Bahndamm 9, 31547 Rehburg-Loccum**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Rohmilch;
Nachweis von Hemmstoffen mittels Rezeptor-Schnelltest in Rohmilch**

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.

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

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>

1 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Rohmilch

DIN ISO 9622 2017-04	Milch und flüssige Milcherzeugnisse - Leitfaden für die Anwendung der Mittel-Infrarot-Spektroskopie
DIN EN ISO 5764 2009-10	Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 01.01-1 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung somatischer Zellen in Rohmilch (fluoreszenzoptische Zählung)
MilchGüV § 2 2010-12	Bestimmung des Fett-, Eiweißgehaltes in Rohmilch mittels Infrarotabsorption (Routineverfahren)
MKV PA 001 2011-12	Untersuchung auf Inhaltsstoffe, Bestimmung des Gefrierpunktes in Rohmilch mit Hilfe der Infrarotspektroskopie
MKV PA 002 2011-12	Untersuchung auf Inhaltsstoffe, Nachweis von Harnstoff in Rohmilch mit Hilfe der Infrarotspektroskopie

2 Mikrobiologische Untersuchungen von Rohmilch

ASU L 01.01-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Hemmstoffen in Sammelmilch - Agar-Diffusions-Verfahren (Brillantschwarz-Reduktionstest)
ASU L 01.00.11 1996-02 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch - Agar-Diffusions-Verfahren mit <i>Bacillus stearothermophilus</i> (Brillantschwarz-Reduktionstest)
ASU L 01.01-7 2002-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Keimzahl in Rohmilch - Durchflusszytometrische Zählung von Mikroorganismen (Routineverfahren)

3 Nachweis von Hemmstoffen mittels Rezeptor-Schnelltest in Rohmilch

Charm MRL BLTET2A Test 2020-04	Nachweis von Hemmstoffen in Milch
Charm MRL One Minute Test 2020-04	Nachweis von Hemmstoffen in Milch

verwendete Abkürzungen:

ASU L	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
BLTET	Schnelltest zur Erkennung von Betalactam und Tetracyclin
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
MilchGüV	Milch-Güteverordnung
MKV PA xxx	Hausverfahren des Milchwirtschaftlicher Kontrollverband Mittelweser e. V.
MRL	Maximum Residue Limits