

**Prüfverfahrensliste im flexiblen Akkreditierungsbereich**  
**aromaLAB GmbH**

Stand: 29.03.2023  
von: OS



| Norm                                                                                                                                                                           | Titel                                                                                                                                                                                                                                                          | SOP                                               | Ausgabedatum |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------|
| 1 Probenvorbereitung für die Untersuchung von Lebensmitteln, Tabak und Futtermitteln                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                   |              |
| keine                                                                                                                                                                          | Probenaufarbeitung Lösemittelextrakte für die Matrices Lebensmittel, Tabak und Futtermittel                                                                                                                                                                    | SOP-015-Probenaufbereitung Loesemittelextrakte-V3 | 26.02.2021   |
| keine                                                                                                                                                                          | SAFE-Destillation für die Matrices Lebensmittel, Tabak und Futtermittel                                                                                                                                                                                        | SOP-002-SAFE Destillation-V2                      | 24.02.2021   |
|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                   |              |
| 2 Bestimmung der Konzentrationen und Enantiomerenverhältnissen von Aromastoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektor (GC-MS) in Lebensmitteln und Tabak ** |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                   |              |
| ASU L 00.00-106<br>2006-12                                                                                                                                                     | Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Konzentrationen und Enantiomerenverhältnisse chiraler Aromastoffe in Lebensmitteln<br>(Abweichung: Extraktion mittels SAFE-Apparatur, Quantifizierung ausschließlich über isotopenmarkierte interne Standards) | SOP-017-Quantifizierung-V15                       | 09.03.2022   |
|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                | SOP-022-Trennung chiraler Verbindungen-V6         | 16.02.2021   |
|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                   |              |
| 3 Sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                   |              |
| DIN EN ISO 4120<br>2021-06                                                                                                                                                     | Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Dreiecksprüfung                                                                                                                                                                                                          | SOP-006-Triangeltest-V8                           | 16.06.2021   |
| DIN EN ISO 13299<br>2016-09                                                                                                                                                    | Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils                                                                                                                                                          | SOP-021-Aromaprofil-V6                            | 24.06.2021   |
|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                   |              |
| 4 Bestimmung von Aromastoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (GC/FID und GC/Olfaktometrie) in Lebensmitteln, Tabak und Futtermitteln                |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                   |              |
| keine                                                                                                                                                                          | Aromaextraktverdünnungsanalyse mittels GC/FID und GC/Olfaktometrie in Lebensmitteln, Tabak, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln zur Bestimmung der FD-Faktoren von Aromastoffen                                                                              | SOP-003-AEVA-V15                                  | 25.02.2021   |
|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                   |              |

**LEGENDE**

- Verfahren, das auf der Urkunde erscheint
- eigenst. Verfahren im flexiblen Bereich+ nicht auf d. Urkunde
- Verfahren, das nicht auf der Urkunde erscheint
- gesperrte Verfahren

Kategorie I: die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren innerhalb eines mit \* definierten Prüfbereiches (gilt innerhalb der DIN/ASU-Verfahren)

Kategorie II: die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren innerhalb der mit \*\* gekennzeichneten Prüfbereiche ist gestattet, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf (z.B. echte Eigenentwicklung/Hausmethoden-flexibler Scope)

Kategorie III: Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen ist gestattet, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf

Wenn es nur eine Methode gibt (unter einem Punkt) dann gibt es keine Flexibilisierung (neu vom 23.03.16)