



<b>1</b>	<b>Untersuchungen von natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser</b>	Änderungen im flexiblen Geltungsbereich gegenüber der aktuellen Urkundenanlage vom 07.03.2022 sind gelb hinterlegt.	
<b>1.1</b>	<b>Sensorik</b>		
	Prüfung auf Geruch und Geschmack	DEV B 1/2	
		1971	
<b>1.2</b>	<b>Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen</b>		
	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung	DIN EN ISO 7887 (C1)	
		2012-04	
	Bestimmung der Temperatur	DIN 38404-C 4	
		1976-12	
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes	DIN EN ISO 10523 (C 5)	
		2012-04	
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8)	
		1993-11	
	Berechnung der Calcitsättigung eines Wassers	DIN 38404-C 10	
		2012-12	
	Bestimmung der Trübung - Teil 2: Semiquantitatives Verfahren zur Beurteilung der Lichtdurchlässigkeit	DIN EN ISO 7027-2	
		2019-06	



1.3	Anionen		
	Bestimmung von Cyaniden	DIN 38405-D 13	
		2011-04	
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Arsen - Atomabsorptions-spektrometrie (Hydridverfahren)	DIN EN ISO 11969 (D 18)	
		1996-11	
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der gelösten Anionen mittels Ionenchromatographie Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20)	
		2009-07	
	Bestimmung von Selen mittels Atomabsorptionsspektrometrie	DIN 38405-D 23	
		1994-10	
	Bestimmung von Antimon mittels Atomabsorptionsspektrometrie	DIN 38405-D 32	
		2000-05	
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat Verfahren mittels Ionenchromatographie	DIN EN ISO 15061 (D 34)	
		2001-12	
1.4	Kationen		
	Bestimmung des Ammonium-Stickstoffs	DIN 38406-E 5-2	
		1983-10	
	Bestimmung von Blei mittels Atomabsorptionsspektrometrie	DIN 38406-E 6-2	
		1998-07	
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Chrom Verfahren mittels Atomabsorptionsspektrometrie	DIN EN 1233 (E 10)	
		1996-08	



	Bestimmung von Nickel mittels Atomabsorptionsspektrometrie	DIN 38406-E 11-2	
		1991-09	
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Cadmium durch Atomabsorptionsspektrometrie	DIN EN ISO 5961 (E 19)	
		1995-05	
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES)	DIN EN ISO 11885 (E 22)	
		2009-09	
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Quecksilber - Verfahren mittels Atomfluoreszenzspektrometrie	DIN EN ISO 17852 (E 35)	
		2008-04	
<b>1.5</b>	<b>Gemeinsam erfassbare Stoffe</b>		
	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope	DIN EN ISO 17294-2 (E 29)	
		2017-01	
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung leichtflüchtiger halogener Kohlenwasserstoffe - Gaschromatographische Verfahren	DIN EN ISO 10301 (F 4)	
		1997-08	
	Bestimmung von Benzol und einigen Derivaten mittels Gaschromatographie durch Dampfraumanalyse	DIN 38407-F 9-1	
		1991-05	
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter Pflanzenbehandlungsmittel -Verfahren mit der Hochauflösungs-Flüssigkeitschromatographie mit UV-Detektion nach Fest-Flüssig-Extraktion	DIN EN ISO 11369 (F 12)	
		1997-11	
	Wasserbeschaffenheit - Gaschromatographische Bestimmung einiger ausgewählter Chlorphenole in Wasser	DIN EN 12673 (F 15)	
		1998-12	



	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von 15 polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Wasser durch HPLC mit Fluoreszenzdetektion nach Flüssig-Flüssig-Extraktion	DIN EN ISO 17993 (F 18) 2004-03	
	Bestimmung ausgewählter Pflanzenschutzmittelwirkstoffe und anderer organischer Stoffe in Wasser - Verfahren mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie und massenspektrometrischer Detektion (HPLC-MS/MS bzw. -HRMS) nach Direktinjektion	DIN 38407-F 36 2014-09	
	Bestimmung ausgewählter leichtflüchtiger organischer Verbindungen in Wasser - Verfahren mittels Gaschromatographie und Massenspektrometrie nach statischer Headspacetechnik (HS-GC-MS)	DIN 38407-F 43 2014-10	
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Glyphosat und AMPA - Verfahren mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC) mit tandem-massenspektrometrischer Detektion	DIN ISO 16308 (F 45) 2017-09	
<b>1.6</b>	<b>Gasförmige Bestandteile</b>		
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs Elektrochemisches Verfahren	DIN EN ISO 5814 (G 22) 2013-02	
<b>1.7</b>	<b>Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen</b>		
	Wasseranalytik - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)	DIN EN 1484 (H 3) 2019-04	3
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index	DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05	
	Bestimmung der Säure- und Basekapazität	DIN 38409-H 7 2005-12	



	Bestimmung des Volumenanteils der absetzbaren Stoffe im Wasser und Abwasser	DIN 38409-H 9	
		1980-07	
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Kjeldahl-Stickstoffs Verfahren nach Aufschluss mit Selen	DIN EN 25663 (H 11)	
		1993-11	
<b>1.8</b>	<b>Mikrobiologische Untersuchungen</b>		
<b>1.8.1</b>	<b>Bestimmung von Bakterien und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in natürlichem Mineralwasser und Quell- und Tafelwasser *</b>		
	Nachweis von Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	ASU L 59.00-1	
		1988-05	
	Nachweis von Fäkalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	ASU L 59.00-2	
		1988-05	
	Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	ASU L 59.00-3	
		1988-05	
	Nachweis von sulfitreduzierenden, sporenbildenden Anaerobiern in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser; Referenzverfahren	ASU L 59.00-4	
		1988-05	
	Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser, Referenzverfahren	ASU L 59.00-5	
		1988-05	
<b>1.8.2</b>	<b>Keimdifferenzierung mittels physiologisch-biochemischer Nachweismethoden</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen -Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologische-biochemische Nachweismethoden - Nachweis von Säurebildung	MEBAK Bd. III, 10.11.2.1	
		1996	



	(Einschränkung: <i>nur für Natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser</i> )		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen -Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologische-biochemische Nachweismethoden - Nachweis von Gasbildung	MEBAK Bd. III, 10.11.2.2	
		1996	
	(Einschränkung: <i>nur für Natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser</i> )		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen -Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologische-biochemische Nachweismethoden - Indol-Test	MEBAK Bd. III, 10.11.2.3	
		1996	
	(Einschränkung: <i>nur für Natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser</i> )		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen -Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologische-biochemische Nachweismethoden - Methylrot-Test	MEBAK Bd. III, 10.11.2.4	
		1996	
	(Einschränkung: <i>nur für Natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser</i> )		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen -Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologische-biochemische Nachweismethoden - Citrat-Test	MEBAK Bd. III, 10.11.2.6	
		1996	
	(Einschränkung: <i>nur für Natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser</i> )		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen -Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologische-biochemische Nachweismethoden - Cytochrom-Oxidase-Test	MEBAK Bd. III, 10.11.2.8	
		1996	
	(Einschränkung: <i>nur für Natürliches Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser</i> )		



<b>2</b>	<b>Untersuchungen von Bier, Biermischgetränken und alkoholfreien Getränken</b>		
<b>2.1</b>	<b>Bestimmung von Bakterien und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Bier und alkoholfreien Getränken **</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen -Unfiltriertes Bier	MEBAK Bd. III, 10.5 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen -Filtriertes Bier	MEBAK Bd. III, 10.6 1996	
	Fertiggetränk - Untersuchung auf Hefen (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59000 2021-02	3
	Fertiggetränk - Untersuchung auf Bakterien (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59001 2021-02	3
	Fertiggetränk - Untersuchung auf Bakterien und Hefen (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59005 2021-02	4
	Grundstoff - Untersuchung auf Hefen (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59010 2021-02	3
	Grundstoff - Untersuchung auf Bakterien (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59011 2021-02	3
	Grundstoff - Untersuchung auf Bakterien und Hefen (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59015 2021-02	4



Limonadensirup - Untersuchung auf Hefen (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59020 2021-02	3
Limonadensirup - Untersuchung auf Hefen (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59021 2021-02	3
Limonadensirup - Untersuchung auf Bakterien und Hefen (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59025 2021-02	4
Wasser zur Limonadenherstellung - Untersuchung auf Hefen (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59030 2021-02	3
Wasser zur Limonadenherstellung - Untersuchung auf Bakterien (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59031 2021-02	3
Wasser zur Limonadenherstellung - Untersuchung auf Bakterien und Hefen (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59035 2021-02	4
Zuckersirup - Untersuchung auf Hefen (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59040 2021-02	3
Zuckersirup - Untersuchung auf Bakterien (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59041 2021-02	3
Zuckersirup - Untersuchung auf Bakterien und Hefen (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59045 2021-02	4
Ausgemischtes Getränk und Zwischenstufen - Untersuchung auf Hefen (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59050 2021-02	3





	Ausgemischtes Getränk und Zwischenstufen - Untersuchung auf Bakterien (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59051 2021-02	3
	Ausgemischtes Getränk und Zwischenstufen - Untersuchung auf Bakterien (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59055 2021-02	4
	Untersuchung auf E. coli und coliforme Keime (trübe alkoholfreie Getränke) (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59060 2022-02	3
	Nachweis von Alicyclobacillus für kalt abgefüllte Getränke (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59100 2021-02	3
	Nachweis von Alicyclobacillus - Differenzierung (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59102 2021-02	3
	Nachweis von Enterobacteriaceae (quantitativ)	SAA 73120 2021-02	3
	Untersuchung auf E. coli und coliforme Keime (Chromocult-Agar, quantitativ)	SAA 73125 2021-02	3
	Untersuchung auf E. coli und coliforme Keime qualitativ	SAA 73126 2022-02	4
<b>2.2</b>	<b>Bestimmung der biologischen Haltbarkeit mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Kultur von Mikroorganismen - Standprobe	MEBAK Bd. III, 10.11.1.5 1996	



	Haltbarkeit - Standprobe	SAA 59090	
	(Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	2015-05	3
	Nachweis von Alicyclobacillus für heiß abgefüllte Getränke (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59101	
		2021-02	3
<b>2.3</b>	<b>Mikroskopische Nachweis- und Identifizierungsmethoden / Populationsdichte (Zellzahl) in Bier</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen -Hefen - Bestimmung der Hefezellzahl - Thoma-Kammer	MEBAK Bd. III, 10.4.3.1	
	(Einschränkung: <i>nur für Bier</i> )	1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen -Unfiltriertes Bier	MEBAK Bd. III, 10.5	
	(Einschränkung: <i>nur für Bier</i> )	1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen – Mikrobiologische Arbeitsmethoden- Bestimmung der Keimzahl - Zählkammern	MEBAK Bd. III, 10.11.4.4	
	(Einschränkung: <i>nur für Bier</i> )	1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen – Mikrobiologische Arbeitsmethoden- Bestimmung der Keimzahl - Zell-Counter	MEBAK Bd. III, 10.11.4.5	
	(Einschränkung: <i>nur für Bier</i> )	1996	
<b>2.4</b>	<b>Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Bier *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Stickstoff-Fraktionierung - Magnesiumsulfatfällung	MEBAK Bd. WBBM, 2.6.3.1	
		2012	



	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Stickstoff-Fraktionierung - Phosphormolybdänsäurefällung	MEBAK Bd. WBBM, 2.6.3.2 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Pasteurisationsnachweis	MEBAK Bd. WBBM, 2.19 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Schwefeldioxid - Destillationsmethode (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.21.8.2 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Kohlendioxid - Kohlendioxid in Tank- oder Flaschenbier nach Blom und Lund (titrimetrisch)	MEBAK Bd. WBBM, 2.26.2 2012	
	Die Brautechnischen Untersuchungsmethoden - Malz und Würze - Chemische Prüfung - Stickstoff (Eiweiß oder Protein) - Im Malz, in der Würze, Fraktionierung der Eiweißverbindungen in Würze, Tannineiweißfällung, Phosphormolybdänsäurefällung	Pawlowski, F., Schild, E. und Nowak, G., Die Brautechnischen Analysenmethoden Kapitel III, B, 14 Verlag Hans Carl Nürnberg 1961	
<b>2.5</b>	<b>Gravimetrische Gehaltsbestimmung und Kennzahlen von Inhaltstoffen</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Filtrierbarkeit des Bieres - Membranfilter-Test (ESSER)	MEBAK Bd. WBBM, 2.20.1 2012	
<b>2.6</b>	<b>Bestimmung von Inhaltsstoffen, Kontaminanten und Kennzahlen mittels Photometrie in Bier *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Photometrische Jodprobe	MEBAK Bd. WBBM, 2.3 2012	



	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Thiobarbitursäurezahl (TBZ)	MEBAK Bd. WBBM, 2.4	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Hochmolekulares Beta-Glucan - Fluorimetrische Methode (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.5.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Hochmolekulares Beta-Glucan - Kolorimetrische Methode (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.5.4	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Niedermolekulare Stickstoffverbindungen - Freier Amino-Stickstoff (FAN) - Ninhydrin-Methode (photometrisch, EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.6.4.1.1	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Kohlenhydrate - Enzymatische Methoden des Kohlenhydratnachweises - Glucose und Fructose (Einschränkung: <i>nur für Glucose</i> )	MEBAK Bd. WBBM, 2.7.4.1	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Farbe - Spektralphotometrisch (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.12.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Trübungsneigung (Eiweißstabilität)	MEBAK Bd. WBBM, 2.14	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Trübungsneigung (Eiweißstabilität) - Trübung -Optische Methode	MEBAK Bd. WBBM, 2.14.1.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Trübungsneigung (Eiweißstabilität) - Vorausbestimmung der chemisch-physikalischen Stabilität (Eiweißstabilität) - Forciermethode	MEBAK Bd. WBBM, 2.14.2.1	
		2012	



	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Reduktionsvermögen - Spektralphotometrische Methode	MEBAK Bd. WBBM, 2.15.1 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Phenolische Verbindungen - Gesamtpolyphenole (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.16.1 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Phenolische Verbindungen - Anthocyanogene Methode Harris und Rickets	MEBAK Bd. WBBM, 2.16.2 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Bitterstoffe - Bittereinheiten (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.17.1 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Bitterstoffe - iso-alpha und beta-Säuren (spektralphotometrisch)	MEBAK Bd. WBBM, 2.17.2 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Organische Säuren - Enzymatische Bestimmung organischer Säuren - L-Milchsäure (EBC)/ D-Milchsäure (Lactat)	MEBAK Bd. WBBM, 2.21.7.1.7 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Schwefeldioxid - Enzymatische Methode	MEBAK Bd. WBBM, 2.21.8.1 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze und Bier - Phenolische Verbindungen - Tannoide	MEBAK Bd. II, 2.17.3 2002	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze und Bier - Iodnormalität - Photometrische Iodprobe	MEBAK Bd. II, 7.3.2 1978	



	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Gesamtcyanid	MEBAK Bd. III, 5.11	
		1996	
<b>2.7</b>	<b>Bestimmung von Kennzahlen mittels Viskosimetrie</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Würzeanalysen - Viskosität - Mikroviskosimeter der Fa. Anton Paar	MEBAK Bd. Rohstoffe	
		R-205.10.282	
		2016	
<b>2.8</b>	<b>Bestimmung von physikalischen Kenngrößen mittels Densitometrie in Bier</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Vergärungsgrad - Gärkeller-, Ausstoßvergärungsgrad	MEBAK Bd. WBBM, 2.8.4	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Dichtemessung - Biegeschwinger (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.9.2.3	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Destillationsanalyse (Referenzmethode - EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.9.4	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analyseempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbieranalysen) - Vergärbarer Extrakt	MEBAK Bd. WBBM, 2.10.3.3	
		2012	
<b>2.9</b>	<b>Einfach visuelle Untersuchungen</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Farbe - Visuell durch Farbvergleich	MEBAK Bd. WBBM, 2.12.1	
		2012	



	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Trübungsneigung (Eiweißstabilität) - Vorausbestimmung der chemisch-physikalischen Stabilität (Eiweißstabilität) - Ammoniumsulfatfällungsgrenze	MEBAK Bd. WBBM, 2.14.2.4 2012	
<b>2.10</b>	<b>Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Lumineszenz</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Sauerstoff und Luft - Gelöster Sauerstoff - Sauerstoffmessung mittels optochemischer Sensoren - O <sub>2</sub> -und CO <sub>2</sub> -Gehaltmeter, Typ c-DGM und O <sub>2</sub> -Gehaltmeter, Typ o-DGM (Haffmans)	MEBAK Bd. WBBM, 2.28.1.2.1 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Sauerstoff und Luft - Gelöster Sauerstoff - Sauerstoffmessung mittels optochemischer Sensoren - O <sub>2</sub> -Messgerät OxyQC (Anton Paar) (Modifikation: O <sub>2</sub> -Messgerät CBox QC (Anton Paar, Nachfolgemodel))	MEBAK Bd. WBBM, 2.28.1.2.2 2012	
	Radioaktivitätsmessung in Bier, Biermischgetränken, Brauwasser und alkoholfreien Getränken	SON029 2018-07	
<b>2.11</b>	<b>Untersuchung von physikalischen Kenngrößen mittels Elektrodenmessung in Bier *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - pH (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.13 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Schaum - Schaumbestimmung nach NIBEM	MEBAK Bd. WBBM, 2.18.2 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Sauerstoff und Luft - Gelöster Sauerstoff - Elektrochemische Methoden - Sauerstoffmessung mittels Clark Elektrode (Strommessung)	MEBAK Bd. WBBM, 2.28.1.1.1 2012	



	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Sauerstoff und Luft - Gelöster Sauerstoff - Elektrochemische Methoden - Sauerstoffmessung nach TÖDT und TESKA (Messgerät Digox)	MEBAK Bd. WBBM, 2.28.1.1.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Sauerstoff und Luft - Gelöster Sauerstoff - Elektrochemische Methoden - Sauerstoffmessung O <sub>2</sub> -Messgerät Orbisphere 3650 (Hach Lange)	MEBAK Bd. WBBM, 2.28.1.1.3	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Sauerstoff und Luft - Gesamtsauerstoff von Flaschen- und Dosenbier	MEBAK Bd. WBBM, 2.28.3	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Trinkwasser - Sauerstoff - Sauerstoffmessung mit Clark-Elektroden - Sauerstoffmessung mit dem Messgerät WTW	MEBAK Bd. Wasser, 1.1.33.2.1	
		2005	
	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Trinkwasser - Sauerstoff - Sauerstoffmessung mit Clark-Elektroden - Sauerstoffmessung mit dem Messgerät Orbisphere (Hach-Lange)	MEBAK Bd. Wasser, 1.1.33.2.2	
		2005	
<b>2.12</b>	<b>Untersuchung von physikalischen Kenngrößen mittels Photometrie in Bier</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Schaum - Schaumbestimmung mit Steinfurth Foam Stability Tester	MEBAK Bd. WBBM, 2.18.4	
		2012	
<b>2.13</b>	<b>Untersuchungen basierend auf Berechnungen</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Physiologischer Brennwert	MEBAK Bd. WBBM, 2.10.1	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analysenempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbieranalysen) - Berechnung der Dextrine	MEBAK Bd. WBBM, 2.10.3.4	
		2012	





	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analysenempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbieranalysen) - Berechnung der verwertbaren Kohlenhydrate	MEBAK Bd. WBBM, 2.10.3.6 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analysenempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbieranalysen) - Physiologischer Brennwert	MEBAK Bd. WBBM, 2.10.3.7 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analysenempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbieranalysen) - Proteinheit	MEBAK Bd. WBBM, 2.10.3.8 2012	
<b>2.14</b>	<b>Manometrische Untersuchungen</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Kohlendioxid - Manometrische Methoden - Kohlendioxid im Tank oder in Leitungen mit dem CO <sub>2</sub> -Messgerät der Firma Haffmans	MEBAK Bd. WBBM, 2.26.1.1 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Kohlendioxid - Manometrische Methoden - Schnellbestimmung des Kohlendioxids im Flaschenbier nach STADLER und ZELLER	MEBAK Bd. WBBM, 2.26.1.2 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Kohlendioxid - Manometrische Methoden - Kohlendioxid in Flaschenbier nach ZAHM und NAGEL	MEBAK Bd. WBBM, 2.26.1.4 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Kohlendioxid - Manometrische Methoden - Kohlendioxid im Gebinde oder At-line mit CarboQC der Firma Anton Paar	MEBAK Bd. WBBM, 2.26.1.5 2012	
<b>2.15</b>	<b>Volumetrische Untersuchungen</b>		



	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Sauerstoff und Luft - Luft im Leerraum bzw. Gesamtluft von Flaschen und Dosen bzw. Sauerstoff im Kopfraum - Unterwasser-Trichtermethode	MEBAK Bd. WBBM, 2.28.2.1 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Sauerstoff und Luft - Luft im Leerraum bzw. Gesamtluft von Flaschen und Dosen bzw. Sauerstoff im Kopfraum - Gesamtluft in Flaschen und Dosen nach ZAHM und NAGEL	MEBAK Bd. WBBM, 2.28.2.3 2012	
<b>2.16</b>	<b>Sensorik</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Sensorik - Sensorische Prüfmethode - Diskriminierungsprüfung - Dreiecksprüfung (nach DIN EN ISO 4120:2007-10)	MEBAK Bd. Sensorik, 3.1.3 2013	
	Brautechnische Analysemethoden - Sensorik - Sensorische Prüfmethode - Deskriptive Prüfung - Einfach beschreibende Prüfung	MEBAK Bd. Sensorik, 3.2.1 2013	
<b>2.17</b>	<b>Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (ECD-, FID-, FPD- und TEA-Detektor) in Bier, Biermischgetränken, Brauwasser und alkoholfreien Getränken *</b>		
	Bestimmung von Halogenessigsäuren in Bier (Modifikation: <i>auch für Wasser und Biermischgetränke</i> )	ASU L 36.00- 10 1989-12	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Niedermolekulare Stickstoffverbindungen - Nitrosamine in Würze und Bier (Modifikation: <i>auch für Biermischgetränke</i> )	MEBAK Bd. WBBM, 2.6.4.2 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Leichtflüchtige Gärungsnebenprodukte (Headspace)	MEBAK Bd. WBBM, 2.21.1 2012	



	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein)	MEBAK Bd. WBBM, 2.21.4	
	- Niedere Fettsäuren (destillativ)	2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein)	MEBAK Bd. WBBM, 2.21.5.1	
	- Vicinale Diketone - Vicinale Diketone (Headspace)	2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein)	MEBAK Bd. WBBM, 2.21.5.4	
	- Vicinale Diketone - 3-Hydroxy-2-butanon (= Acetoin) (Headspace)	2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Spezielle chromatographische Methoden - Dimethylsulfid und Vorstufen - Freies DMS in Würze und Bier	MEBAK Bd. WBBM, 2.23.1.1	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Spezielle chromatographische Methoden - Dimethylsulfid und Vorstufen - DMS-Vorstufen in Würze	MEBAK Bd. WBBM, 2.23.1.2	
		2012	
	(Modifikation: <i>auch für Bier und Biermischgetränke</i> )		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Spezielle chromatographische Methoden - Bestimmung der Alterungsindikatoren in Bier	MEBAK Bd. WBBM, 2.23.4	
		2012	
	(Modifikation: <i>auch für Biermischgetränke</i> )		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Spezielle chromatographische Methoden - Bestimmung der Wasserdampfflüchtigen Aromastoffe in Bier	MEBAK Bd. WBBM, 2.23.6	
		2012	
	(Modifikation: <i>auch für Biermischgetränke</i> )		
	Bestimmung von Ethanol, Methanol in Getränken mittels GC-FID	GC020	
		2018-08	
	Bestimmung von Chlorphenole in Brauwasser und Bier mittels GC-ECD	GC023	
		2020-10	3



<b>2.18</b>	<b>Bestimmung von leichtflüchtigen organischen Verbindungen und Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor) in Bier, Biermischgetränken, Brauwasser und alkoholfreien Getränken *</b>		
	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F) - Bestimmung ausgewählter leichtflüchtiger organischer Verbindungen in Wasser – Verfahren mittels Gaschromatographie und Massenspektrometrie nach statischer Headspacetechnik (HS-GC-MS) (F 43) (Modifikation: <i>auch für Bier und alkoholfreie Getränke</i> )	DIN 38407 - F 43 2014-10	
	Bestimmung von s-Triazin-Derivate (Bier) mittels GC-MS	GC018 2011-01	
<b>2.19</b>	<b>Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV-, FL-, ELS-, DA-Detektor) in Bier, Biermischgetränken und alkoholfreien Getränken **</b>		
	Iso-Alphasäuren und reduzierte iso-Alphasäuren (Rho, Tetra, Hexa) in Bier mittels HPLC	Analytica EBC, 9.47 2010	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Aromatische Alkohole und Phenolcarbonsäuren - Cumarsäure und Ferulasäure	MEBAK Bd. WBBM, 2.21.3.2 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Aromatische Alkohole und Phenolcarbonsäuren - 4-Vinylguaiakol und 4-Vinylphenol (HPLC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.21.3.3 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Malzgetränke - Vitamine - Ascorbinsäure - Ascorbinsäure (HPLC)	MEBAK Bd. WBBM, 3.2.7.1.1 2012	



		MEBAK Bd. WBBM	1
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Malzgetränke - Coffein und Theobromin (HPLC)	B-590.56.131	
		2020-10	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Malzgetränke - Chinin (HPLC)	MEBAK Bd. WBBM, 3.2.11	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Malzgetränke - Süßstoffe - Aspartam, Acesulfam und Saccharin (HPLC)	MEBAK Bd. WBBM, 3.2.12.1	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Malzgetränke - Hydroxymethylfurfural (HMF) - Hydroxymethylfurfural (HPLC)	MEBAK Bd. WBBM, 3.2.13.1	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Malzgetränke - Konservierungsstoffe - Benzoesäure- und Sorbinsäure (HPLC)	MEBAK Bd. WBBM, 3.2.14.1	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Hochleistungsflüssig-chromatographie - Formaldehyd in Wasser und Bier	MEBAK Bd. III, 3.5	
		1996	
	Xanthohumol, Isoxanthohumol Iso-Alpha-säuren in Bier und alkoholfreien Getränke	HPLC001/2	
		2023-1	3
	Bestimmung von vergärbaren Kohlenhydraten mittels HPLC (Einschränkung: <i>nur für Bier, Biermisch- und alkoholfreie Getränke</i> )	LS-HPLC 002_1	
		2018-07	
<b>2.20</b>	<b>Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und Mykotoxinen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektivem Detektor (MS/MS-Detektor)</b>		



	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Glyphosat und AMPA - Verfahren mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC) mit tandem-massenspektrometrischer Detektion	DIN ISO 16308	
	(Modifikation: <i>hier für Bier, Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i> )	2017-09	
	Bestimmung ausgewählter Pflanzenschutzmittelwirkstoffe und anderer organischer Stoffe in Wasser – Verfahren mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie und massenspektrometrischer Detektion (HPLC-MS/MS) nach Direktinjektion (F 36)	DIN 38407-36	
	(Modifikation: <i>hier für Bier, Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i> )	2014-09	
	Bestimmung von ausgewählten Mykotoxinen mittels HPLC-MS/MS	LS-HPLC 004_1	
	(Einschränkung: <i>nur für Bier, Biermisch- und alkoholfreie Getränke</i> )	2018-08	
<b>2.21</b>	<b>Bestimmung von Inhaltstoffen und Kontaminanten mittels Ionenchromatographie (IC-LF-Detektor) in Bier *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein)	WBBM Bd. WBBM	1
	- Organische Säuren - Organische Säuren in Bier, Biervorstufen, AfG, Wasser und Abwasser mittels Ionenchromatographie	B-590.36.137	
		2020-10	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Anionen - Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Oxalat, Phosphat und Sulfat in Wasser, Malz, Hopfen, Würze und Bier	MEBAK Bd. WBBM, 2.22.2	
		2012	
<b>2.22</b>	<b>Bestimmung von Elementen</b>		
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES)	DIN EN ISO 11885 (E 22)	
	(Modifikation: <i>für Bier, Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i> )	2009-09	
	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope	DIN EN ISO 17294-2	
	(Modifikation: <i>für Bier, Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i> )	2017-01	



<b>3</b>	<b>Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten</b>		
<b>3.1</b>	<b>Bestimmung von physikalischen Kennzahlen von Inhaltstoffen mittels gravimetrischer Untersuchungen in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Rohfrucht - Wasser (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-100.01.020 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Rohfrucht - Fett (freies Rohfett) (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe R-100.05.020 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Sortierung	MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.08.011 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Tausendkorngewicht (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoff R-200.09.020 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Hektolitergewicht (HG)	MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.10.020 2016	



	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Wasser (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe	
		R-200.18.020	
		2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Spezialmalze - Wasser (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe	
		R-260.01.020	
		2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Hopfen und Hopfenprodukte - Wasser (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe	
		R-300.01.020	
		2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Sudhauskontrolle - Kontrolle des Betriebsschrots - Schrotsortierung	MEBAK Bd. WBBM, 1.1.1	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Sudhauskontrolle - Kontrolle des Betriebsschrots - Spelzenvolumen	MEBAK Bd. WBBM, 1.1.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Sudhauskontrolle - Treber - Wasser (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 1.4.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Sudhauskontrolle - Feststoffe - Feststoffe bzw. Trub (Feldmethode)	MEBAK Bd. WBBM, 1.6.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Sudhauskontrolle - Feststoffe - Kühltrub	MEBAK Bd. WBBM, 1.6.3	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Trinkwasser - Trocken- und Glührückstand	MEBAK Bd. Wasser, 1.1.9	
		2005	





	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Trinkwasser - Filtrattrockenrückstand	MEBAK Bd. Wasser, 1.1.9.2	
		2005	
	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Filtermittel / Filterhilfsmittel - Filterhilfsmittel (Kieselgur, Perlite) - Trockengehalt	MEBAK Bd. IV, 1.1.2.1	
		1998	
	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Filtermittel / Filterhilfsmittel - Filterhilfsmittel (Kieselgur, Perlite) - Glühverlust	MEBAK Bd. IV, 1.1.2.2	
		1998	
	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Stabilisierungsmittel / Klärmittel - Kieselsäurepräparate, Bentonite, Kieselgele und Kieselsole zur eiweißseitigen Stabilisierung - Glühverlust	MEBAK Bd. IV, 1.2.1.4	
		1998	
	Die Brautechnischen Untersuchungsmethoden - Malz und Würze - Chemische Prüfung - Extraktbestimmung in der Würze (Modifikation: <i>auch für Köhlsole und aggressive Medien</i> )	Pawlowski, F., Schild, E. und Nowak, G., Die Brautechnischen Analysenmethoden Kapitel III, B, 3	
		Verlag Hans Carl Nürnberg	
		1961	
<b>3.2</b>	<b>Physikalisch, physikalisch-chemische und chemische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Summenparametern sowie physikalischen Kennzahlen</b>		
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES) (Modifikation: <i>für Brauereirohstoffe und Brauereizwischenprodukte</i> )	DIN EN ISO 11885 (E 22)	
		2009-09	
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Quecksilber - Verfahren mittels Atomfluoreszenzspektrometrie (Modifikation: <i>für Brauereirohstoffe und Brauereizwischenprodukte</i> )	DIN EN ISO 17852 (E 35)	
		2008-04	



	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope	DIN EN ISO 17294-2 2017-01	
	(Modifikation für Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukte)		
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Gerste - Chemisch-technische Untersuchungen - Stickstoff (Roheiweiß) - Methode KJELDAHL (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, 1.5.2.1 2006	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Rohfrucht - Eiweiß	MEBAK Bd. Rohstoffe, 2.4 2006	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Gerstenmalz - Chemisch-technische Untersuchungen - Stickstoffverhältnisse - Gesamtstickstoff - Methode KJELDAHL (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, 3.1.4.5.1.1 2006	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Gerstenmalz - Chemisch-technische Untersuchungen - Stickstoffverhältnisse - Löslicher Stickstoff - Methode KJELDAHL (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, 3.1.4.5.2.1 2006	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Gerstenmalz - Chemisch-technische Untersuchungen - Diastatische Kraft (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, 3.1.4.6 2006	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Hopfen und Hopfenprodukte - Doldenhopfen und Pellets - Bitterstoffe - Bittersubstanzen in Hopfen und Hopfenprodukten: Konduktometerwert und Gesamtharz, Weichharz und Hartharz (EBC- Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, 4.1.5.1 2006	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Hopfen und Hopfenprodukte - Hopfenextrakt - Bitterstoffe - Bittersubstanzen in Hopfenextrakt: Konduktometerwert und Gesamtharz, Weichharz und Hartharz (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, 4.2.4.1 2006	
	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Trinkwasser - Härte	MEBAK Bd. Wasser, 1.1.10 2005	



	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Trinkwasser - Härte - Gesamthärte	MEBAK Bd. Wasser, 1.1.10.2	
		2005	
	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Trinkwasser - Härte - Carbonathärte	MEBAK Bd. Wasser, 1.1.10.3	
		2005	
	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Trinkwasser - Säureverbrauch (Alkalität, p- und m-Wert) Säurekapazität bis pH 8,2 bzw. 4,3	MEBAK Bd. Wasser, 1.1.11	
		2005	
	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Trinkwasser - Kohlendioxid - Gebundenes Kohlendioxid (Carbonat, Hydrogencarbonat)	MEBAK Bd. Wasser, 1.1.12.1	
		2005	
	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Trinkwasser - Kohlendioxid - Freies Kohlendioxid	MEBAK Bd. Wasser, 1.1.12.2	
		2005	
	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Trinkwasser - Kohlendioxid - Kalkangreifendes Kohlendioxid	MEBAK Bd. Wasser, 1.1.12.3	
		2005	
	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Trinkwasser - Oxidierbarkeit	MEBAK Bd. Wasser, 1.1.32	
		2005	
	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Trinkwasser - Oxidierbarkeit - Permanganat-Index	MEBAK Bd. Wasser, 1.1.32.2	
		2005	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Gesamtstickstoff - Methode KJELDAHL (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.6.1.1	
		2012	



	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Koagulierbarer Stickstoff (Hitze koagulierbares Eiweiß)	MEBAK Bd. WBBM, 2.6.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Stickstoff-Fraktionierung - Magnesiumsulfatfällung	MEBAK Bd. WBBM, 2.6.3.1	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Stickstoff-Fraktionierung - Phosphormolybdänsäurefällung	MEBAK Bd. WBBM, 2.6.3.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Osmolalität mittels Osmometer	MEBAK Bd. WBBM, 2.10.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Filtermittel / Filterhilfsmittel - Filterhilfsmittel (Kieselgur, Perlite) - pH-Wert	MEBAK Bd. IV, 1.1.2.3	
		1998	
	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Reinigungsmittel (Laufen und Säuren) - Konzentrationen	MEBAK Bd. IV, 1.6.1	
		1998	
	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Reinigungsmittel (Laufen und Säuren) - Konzentrationen - Alkalische Reinigungsmittel	MEBAK Bd. IV, 1.6.1.1	
		1998	
	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Reinigungsmittel (Laufen und Säuren) - Konzentrationen - Alkalische, carbonathaltige Reinigungsmittel	MEBAK Bd. IV, 1.6.1.2	
		1998	
	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Reinigungsmittel (Laufen und Säuren) - Konzentrationen - Alkalische, aktivchlorhaltige Reinigungsmittel	MEBAK Bd. IV, 1.6.1.3	
		1998	
	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Reinigungsmittel (Laufen und Säuren) - Konzentrationen - Alkalische, aluminiumhaltige Reinigungsmittel	MEBAK Bd. IV, 1.6.1.4	
		1998	



	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Reinigungsmittel (Laufen und Säuren) - Konzentrationen - Alkalische, aluminiumhaltige Reinigungsmittel - Bestimmung von Hydroxid, Carbonat und Aluminium	MEBAK Bd. IV, 1.6.1.4.1 1998	
	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Reinigungsmittel (Laufen und Säuren) - Konzentrationen - Saure Reinigungsmittel	MEBAK Bd. IV, 1.6.1.5 1998	
	Brautechnische Analysemethoden - Kühlsolen - Chloridhaltige Solen, chloridfreie Solen, Carbonat-Solen, Glykol-Solen	MEBAK Bd. IV, 2.1 1998	
	Brautechnische Analysemethoden - Kühlsolen - Chloridhaltige Solen, chloridfreie Solen, Carbonat-Solen, Glykol-Solen - p- und m-Wert	MEBAK Bd. IV, 2.1.1 1998	
	Konduktometerwert (EBC)	Analytica EBC, 7.4 1998	
	Die Brautechnischen Untersuchungsmethoden - Malz und Würze - Chemische Prüfung - Stickstoff (Eiweiß oder Protein) - Im Malz, in der Würze, Fraktionierung der Eiweißverbindungen in Würze, Tannineiweißfällung, Phosphormolybdänsäurefällung	Pawlowski, F., Schild, E. und Nowak, G., Die Brautechnischen Analysemethoden Kapitel III, B, 14 Verlag Hans Carl Nürnberg 1961	
<b>3.3</b>	<b>Bestimmung von Inhaltsstoffen, Enzymen, Kontaminanten und Kennzahlen mittels Photometrie in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Chemische Technische Untersuchungen - alpha-Amylase - Internationale Methode (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-200.24.731 2016	



	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Chemische Technische Untersuchungen - Wasserdampfvlüchtige Phenole zur Ermittlung von Rauchgeschmack verursachenden Substanzen	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-200.27.111 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Gushing - Iodwert der Labortreber	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-203.01.111 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Würzeherstellung - Spektralphotometrische Farbmessung (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-205.07.110 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Würzeanalysen - Visuelle Farbmessung (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-205.07.731 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Würzeanalysen - Kochfarbe (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-205.08.110 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Würzeherstellung - Freier Amino-Stickstoff (FAN) (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-205.14.111 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Würzeherstellung - beta-Glucan (Würze) - Kolorimetrische Methode (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-205.15.111 2016	



	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Würzeherstellung - beta-Glucan (Würze) - Fluorimetrische Methode (MTP-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-205.15.174 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Würzeherstellung - Thiobarbitursäurezahl (TBZ)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-205.21.111 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Spezialmalze - Farbe (in Röst- und Karamellmalz) (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-261.01.110 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Spezialmalze - Farbe von Röstmalzbier - Spektralphotometrische Methode	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-267.01.110 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Hopfen und Hopfenprodukte - alpha- und beta-Säuren spektralphotometrisch (ASBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-300.04.110 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Hopfen und Hopfenprodukte - Hop Storage Index, HSI (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe R-300.12.110 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Sudhauskontrolle - Treber - Iodwert der Betriebstreber	MEBAK Bd. WBBM, 1.4.5 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Photometrische Jodprobe	MEBAK Bd. WBBM, 2.3 2012	



	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Thiobarbitursäurezahl (TBZ)	MEBAK Bd. WBBM, 2.4	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Hochmolekulares beta-Glucan - Fluorimetrische Methode	MEBAK Bd. WBBM, 2.5.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Hochmolekulares beta-Glucan - Kolorimetrische Methode (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.5.4	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Niedermolekulare Stickstoffverbindungen - Freier Amino-Stickstoff (FAN) - Ninhydrin-Methode (photometrisch, EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.6.4.1.1	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analyseempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbieranalysen) - Nährwertbezogene Kohlenhydratbestimmung (Gesamtglucose) - Enzymatische Glucosebestimmung	MEBAK Bd. WBBM, 2.10.3.2.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Farbe - Spektralphotometrisch (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.12.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Trübungsneigung (Eiweißstabilität) - Trübung - Optische Methode	MEBAK Bd. WBBM, 2.14.1.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Phenolische Verbindungen - Gesamtpolyphenole (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.16.1	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Phenolische Verbindungen - Anthocyanogene Methode HARRIS und RICKETTS	MEBAK Bd. WBBM, 2.16.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Bitterstoffe - Bittereinheiten (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.17.1	
		2012	





	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Bitterstoffe - iso-alpha und beta-Säuren (spektralphotometrisch)	MEBAK Bd. WBBM, 2.17.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Organische Säuren - Enzymatische Bestimmung organischer Säuren - L-Milchsäure (EBC)/ D-Milchsäure (Lactat)	MEBAK Bd. WBBM, 2.21.7.1.7	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze und Bier - Iodnormalität - Photometrische Iodprobe	MEBAK Bd. II, 7.3.2	
		1978	
	Alpha- und Beta-Säuren (Spektralphotometrie) (Hopfenextrakt)	American Society of Brewing Chemists	
		Hops-6	
		1992	
<b>3.4</b>	<b>Bestimmung von physikalischen Kennzahlen mittels Viskosimetrie in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Rohfrucht - Verkleisterungstemperatur Rohfrucht – Viskosimetrische Methode	MEBAK Bd. Rohstoffe,	
		R-100.07.283	
		2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Gushing - Verkleisterungstemperatur (Malz) – Viskosimetrische Methode	MEBAK Bd. Rohstoffe,	
		R-200.32.283	
		2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Würzeanalysen - Viskosität - Mikroviskosimeter der Fa. Anton Paar	MEBAK Bd. Rohstoffe,	
		R-205.10.282	
		2016	



3.5	Bestimmungen von Inhaltsstoffen mittels Biegeschwinger in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Rohfrucht - Extrakt - Methode nach DE CLERK (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-100.02.005 2016
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Würzeanalysen - Extrakt (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-205.01.080 2016
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Würzeanalysen - Endvergärungsgrad der Kongresswürze (Gärrohrmethode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-205.16.080 2016
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Würzeherstellung - Isotherme 65-°C-Maische	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-207.00.002 2016
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Spezialmale - Extrakt (in Röst- und Karamellmalz) (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-260.02.080 2016
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Gerstenmalz - Chemisch-technische Untersuchungen - Kongressmaischverfahren - Extrakt Differenz	MEBAK Bd. Rohstoffe, 3.1.4.2.10 2006
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Sudhauskontrolle - Maischen - Maischintensität	MEBAK Bd. WBBM, 1.2.1 2012



	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Sudhauskontrolle - Treber - Auswaschbarer oder löslicher Extrakt - Auswaschbarer oder löslicher Extrakt in Nasstreber durch Auspressen (Schnellmethode)	MEBAK Bd. WBBM, 1.4.3.1 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Sudhauskontrolle - Treber - Auswaschbarer oder löslicher Extrakt - Auswaschbarer oder löslicher Extrakt in Nass- oder Trockentreber durch Auswaschen (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 1.4.3.2 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Sudhauskontrolle - Treber - Aufschließbarer Extrakt - Aufschließbarer Extrakt (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 1.4.4.1 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Sudhauskontrolle - Treber - Aufschließbarer Extrakt - Aufschließbarer Extrakt (mittels Diastase)	MEBAK Bd. WBBM, 1.4.4.2 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke Würze und Bier - Vergärungsgrad - Endvergärungsgrad der Würze (Gärrohrmethode)	MEBAK Bd. WBBM, 2.8.1 2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Dichtemessung - Biegeschwinger (EBC)	MEBAK Bd. WBBM, 2.9.2.3 2012	
<b>3.6</b>	<b>Einfache visuelle Untersuchungen von Inhaltsstoffen in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Gerste - Handbonitierung - Aufgesprungene Körner - Visueller Nachweis	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-110.09.730 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Gerste - Physiologische Untersuchungen - Keimfähigkeit – Färbemethode (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-110.26.611 2016	



	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Gerste - Physiologische Untersuchungen - Keimfähigkeit - Wasserstoffperoxidmethode (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-110.27.611 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Gerste - Physiologische Untersuchungen - Keimenergie - Keimkastenmethode nach AUBRY (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-110.29.612 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Gerste - Physiologische Untersuchungen - Wasserempfindlichkeit	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-110.34.612 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Gerste - Physiologische Untersuchungen - Auswuchs - Kupfersulfat-Methode	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-110.37.600 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Gerste - Physiologische Untersuchungen - Auswuchs - Kochmethode	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-110.38.600 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Blattkeimentwicklung	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-200.15.733 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen Keimfähigkeit	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-200.17.611 2016	



	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Würzeanalysen - Iodnormalität/Verzuckerungszeit (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-205.03.730 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Spezialmalze - Farbe von Röstmalzbier – Visuelle Methode	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-267.01.731 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Hopfen und Hopfenprodukte - Doldenhopfen und Pellets - Handbonitierung von Doldenhopfen	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-310.01.730 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Gerstenmalz - Chemisch-technische Untersuchungen - Kongressmaischverfahren - Aussehen	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-205.05.730 2016	1
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke Würze und Bier - Farbe - Visuell durch Farbvergleich	MEBAK Bd. WBBM, 2.12.1 2012	
<b>3.7</b>	<b>Kolorimetrische Untersuchungen von Inhaltsstoffen in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Gerste - Handbonitierung - Aufgesprungene Körner - Nachweis mittels Iod-Stärke-Reaktion	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-110.08.730 2016	
<b>3.8</b>	<b>Bestimmung der Korngrößenverteilung mittels Siebanalysen in Brauereirohstoffen *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Gerste - Mechanische Untersuchungen - Sortierung (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-110.22.011 2016	



	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Friabilimeter (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-200.14.011	
		2016	
<b>3.9</b>	<b>Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (ECD-, -FID-, FPD- und TEA-Detektor) in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Dimethylsulfid (DMS) und Vorstufen in Malz	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-200.29.153	
		2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Nitrosamine in Malz	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-200.30.154	
		2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Niedermolekulare Stickstoffverbindungen - Nitrosamine in Würze und Bier	MEBAK Bd. WBBM, 2.6.4.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke Würze und Bier - Spezielle chromatographische Methoden - Dimethylsulfid und Vorstufen - Freies DMS in Würze und Bier	MEBAK Bd. WBBM, 2.23.1.1	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke Würze und Bier - Spezielle chromatographische Methoden - Dimethylsulfid und Vorstufen - DMS-Vorstufen in Würze	MEBAK Bd. WBBM, 2.23.1.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke Würze und Bier - Spezielle chromatographische Methoden - Bestimmung der Alterungsindikatoren in Bier (Einschränkung: <i>nur für Würze</i> )	MEBAK Bd. WBBM, 2.23.4	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke Würze und Bier - Spezielle chromatographische Methoden Bestimmung der wasserdampfflüchtigen Würzearomastoffe	MEBAK Bd. WBBM, 2.23.5	
		2012	



	Hopfenölkomponenten (GC-FID) (Hopfen und Hopfenprodukten)	Analytica EBC, 7.12	
		2006	
<b>3.10</b>	<b>Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV-, FL-, ELS-, DA-, LF-Detektor) in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Aromatische Alkohole und Phenolcarbonsäuren - Cumarsäure und Ferulasäure (Einschränkung: <i>nur für Würze</i> )	MEBAK Bd. WBBM, 2.21.3.2	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Aromatische Alkohole und Phenolcarbonsäuren - 4-Vinylguajakol und 4-Vinylphenol (Einschränkung: <i>nur für Würze</i> )	MEBAK Bd. WBBM, 2.21.3.3	
		2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke Würze und Bier - Anionen - Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Oxalat, Phosphat und Sulfat in Wasser, Malz, Hopfen, Würze und Bier (Einschränkung: <i>nur für Würze</i> )	MEBAK Bd. WBBM, 2.22.2	
		2012	
	Alpha- und beta-Säuren (Hopfen und Hopfenprodukten)	Analytica EBC, 7.7	
		2006	
	Iso-Alpha-Säuren, alpha- und beta-Säuren (Hopfen und isomerisierten Hopfenextrakts)	Analytica EBC, 7.8	
		2006	
	Reduzierte iso- alpha-Säuren (Hopfenprodukten)	Analytica EBC, 7.9	
		2006	
	Iso-Alpha-Säuren, alpha- und beta-Säuren (isomerisierten Hopfenppellets)	Analytica EBC, 7.11	
		2006	



	N-Vinylpyrrolidon (Filterhilfsmittel) in Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP) mittels HPLC	HPLC 020	
		2013-06	
	Bestimmung von Aminosäuren in Würze mittels HPLC	LS-HPLC 001_2	
		2018-07	
	Bestimmung von vergärbaren Kohlenhydraten in Würze mittels HPLC	LS-HPLC 002_2	
		2018-07	
<b>3.11</b>	<b>Bestimmung von Mykotoxinen und Pflanzenschutzmitteln mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektivem Detektor (MS/MS-Detektor) in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten</b>		
	Futtermittel: Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung von Deoxynivalenol, Aflatoxin B1, Fumonisin B1 und B2, T-2- und HT-2-Toxine, Zearalenon und Ochratoxin A in Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln mittels LC-MS/MS (Einschränkung: <i>nur für Brauereirohstoffe und Brauerei-zwischenprodukte</i> )	DIN EN 17194	
		2020-02	
	Bestimmung von ausgewählten Pflanzenschutzmitteln in Hopfen, Hopfenpellets, Hopfenextrakt mittels LC-MS/MS	LS-HPLC 005	
		2018-07	
<b>3.12</b>	<b>Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Enzyme - pH-Wert	MEBAK Bd. IV, 1.3.1	
		1998	
	Brautechnische Analysemethoden - Kühlsolen - Chloridhaltige Solen, chloridfreie Solen, Carbonat-Solen, Glykol-Solen - pH-Wert	MEBAK Bd. IV, 2.1.3	
		1998	





	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Würze - Würzeanalysen - pH-Wert (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe	
		R-205.06.040	
		2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Wasser - Trinkwasser - pH-Wert und Leitfähigkeit (potentiometrisch) - pH-Wert	MEBAK Bd. Wasser, 1.1.8.1	
		2005	
<b>3.13</b>	<b>Untersuchungen basierend auf Berechnungen</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Stickstoffverhältnisse - Eiweißlösungsgrad (Kolbachzahl) (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, 3.1.4.5.3	
		2006	
<b>3.14</b>	<b>Volumetrische Untersuchungen</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Filterhilfsmittel - Dichte des Sediments	MEBAK Bd. III, 10.1.5	
		1982	
	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Filterhilfsmittel - Durchlässigkeit - Methode Schenk	MEBAK Bd. III, 10.1.6.2	
		1982	
	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Stabilisierungsmittel - Dichte des Sediments	MEBAK Bd. III, 10.2.12	
		1982	
	Hopfenölgehalt in Hopfen und Hopfenprodukten	Analytica EBC, 7.10	
		2006	



<b>3.15</b>	<b>Sensorik</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Würze - Würzeanalysen - Geruch der Maische (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-205.02.701 2016	
	Brautechnische Analysemethoden - Sensorik - Material/Probe - Hilfs-, Betriebs. Und Zusatzstoffe - Filterhilfsmittel und Stabilisierungsmittel - Sensorische Prüfung - Geruch	MEBAK Bd. Sensorik, 4.2.1.2.1 2013	
	Brautechnische Analysemethoden - Sensorik - Material/Probe - Hilfs-, Betriebs. Und Zusatzstoffe - Filterhilfsmittel und Stabilisierungsmittel - Sensorische Prüfung - Geschmack	MEBAK Bd. Sensorik, 4.2.1.2.2 2013	
<b>3.16</b>	<b>Weitere physikalische, chemische, physikalisch-chemische Untersuchungen</b>		
	Permeabilität von Filterhilfs- und Stabilisierungsmitteln (Filterhilfs- und Stabilisierungsmitteln)	Analytika EBC, 10.9 1998	
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Würze - Würzeanalysen - Filtration (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-205.04.730 2016	
	Ca-Oxalat-Trübungsneigung	Br. Rundschau 12, 201 1980	
	Radioaktivitätsmessung in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten	SON029 2018-07	



<b>4</b>	<b>Untersuchungen von Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten</b>		
<b>4.1</b>	<b>Bestimmung von Bakterien und Hefen aus dem Brauereiprozess mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Brauereirohstoffen und Brauereizwischen- produkten *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Wasser - Mikrobiologische Untersuchung des Betriebswassers auf schädliche Bakterien und Hefen	MEBAK Bd. III, 10.2.2 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Würze - Untersuchung auf bierschädliche Bakterien - Konzentratanreicherung	MEBAK Bd. III, 10.3.2.3 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Würze - Untersuchung auf bierschädliche Bakterien - Kontrolle nach Beimpfung mit Reinzuchtheefe	MEBAK Bd. III, 10.3.2.4 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Hefen - Untersuchung auf bierschädliche Bakterien - Anreicherung	MEBAK Bd. III, 10.4.1.2 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Hefen - Untersuchung auf Fremdhefen („Wilde Hefen“) - Kristallviolett-Agar-Test	MEBAK Bd. III, 10.4.2.1 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Hefen - Untersuchung auf Fremdhefen („Wilde Hefen“) - Lysin-Agar-Test	MEBAK Bd. III, 10.4.2.2 1996	
	37 °C-Methode (Nachweis von obergärigen Hefen in untergärigen Hefen) (Einschränkung: <i>nur für Hefen aus dem Brauereiprozess</i> )	SAA 47025 2021-02	3
	Anreicherung in YM-Bouillon + CuSO4 (Nachweis von Fremdhefen) (Einschränkung: <i>nur für Hefen aus dem Brauereiprozess</i> )	SAA 47030 2021-02	3



	Anreicherung von Bakterien in Kulturhefe (Hefewasser) (Einschränkung: <i>nur für Hefen aus dem Brauereiprozess</i> )	SAA 47035 2021-02	3
	Anreicherung von Hefen in Sauergut (Einschränkung: <i>nur für Brauereistarterkulturen</i> )	SAA 73115 2021-02	3
	Nachweis von Enterobacteriaceae (quantitativ) (Einschränkung: <i>nur für den Brauereirohstoff Wasser</i> )	SAA 73120 2021-02	3
	Untersuchung auf E. coli und coliforme Keime (Chromocult-Agar, quantitativ) (Einschränkung: <i>nur für den Brauereirohstoff Wasser</i> )	SAA 73125 2021-02	3
<b>4.2</b>	<b>Identifizierung von Hefen aus dem Brauereiprozess mittels Differenzierung in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Hefen - Differenzierung ober- und untergärrige Kulturhefen -Raffinose-Test	MEBAK Bd. III, 10.4.5.1 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Hefen - Differenzierung ober- und untergärrige Kulturhefen -Melibiose-Test	MEBAK Bd. III, 10.4.5.2 1996	
	Hefedifferenzierung (brauereispezifisch) Dextrinvergärung (Einschränkung: <i>nur für Hefen aus dem Brauereiprozess</i> )	SAA 73045 2021-02	3
<b>4.3</b>	<b>Bestimmung der biologischen Haltbarkeit mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Würze - Untersuchung auf lebende aerobe Keime	MEBAK Bd. III, 10.3.1 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Würze - Untersuchung auf bierschädliche Bakterien - Standprobe	MEBAK Bd. III, 10.3.2.2 1996	



<b>4.4</b>	<b>Mikroskopische Nachweis- und Identifizierungsmethoden / Populationsdichte (Zellzahl)</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Würze - Untersuchung auf bierschädliche Bakterien - Direktmikroskopie	MEBAK Bd. III, 10.3.2.1 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Hefen - Untersuchung auf bierschädliche Hefen - Mikroskopische Voruntersuchung	MEBAK Bd. III, 10.4.1.1 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Hefen - Bestimmung der Hefezellzahl - THOMA-Kammer	MEBAK Bd. III, 10.4.3.1 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Hefen - Differenzierung toter und lebender Hefezellen	MEBAK Bd. III, 10.4.4 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Bestimmung der Keimzahl - Zählkammern	MEBAK Bd. III, 10.11.4.4 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Bestimmung der Keimzahl - Zell-Counter	MEBAK Bd. III, 10.11.4.5 1996	
	Untersuchung von Hefen auf tote Zellen mittels Propidiumiodid im Zell-Counter (Einschränkung: <i>nur für Hefen aus dem Brauereiprozess</i> )	SAA 47016 2021-02	3
<b>4.5</b>	<b>Vitalitätsbestimmung</b>		
	Bestimmung des Azidifikationspotenzials von Brauhefen	SAA 47040 2015-05	



<b>5</b>	<b>Mikrobiologische Untersuchungen von Desinfektionsmitteln, technischen Hilfs- und Prozessmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Brauereiprozess</b>	
<b>5.1</b>	<b>Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Desinfektionsmitteln, technischen Hilf- und Prozessmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Brauereiprozess *</b>	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Untersuchung des Betriebswassers auf schädliche Bakterien und Hefen (Einschränkung: <i>nur für Desinfektionsmittel</i> )	MEBAK Bd. III, 10.2.2 1996
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Reinigungseffekt bei Gebinden und Leitungen - Fässer und Kegs	MEBAK Bd. III, 10.7.2 1996
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Reinigungseffekt bei Gebinden und Leitungen - Tanks und Leitungen	MEBAK Bd. III, 10.7.3 1996
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Wischproben	MEBAK Bd. III, 10.8 1996
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Untersuchung von Gasen - Druckluft, CO <sub>2</sub> und Stickstoff	MEBAK Bd. III, 10.9.1 1996
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Untersuchung von Gasen - Raumluft	MEBAK Bd. III, 10.9.2 1996
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Wirksamkeitsprüfung von Desinfektionsmitteln	MEBAK Bd. III, 10.10 1996



	Brautechnische Analysemethoden - Technische Hilfsstoffe - Mikrobiologische Wirksamkeitsprüfung	MEBAK Bd. IV, 1.7.4	4
		1998	
	Untersuchung von Filter- und Stabilisierungsmitteln auf Hefen und Bakterien (Einschränkung: nur für Technische Hilfs- und Prozessmittel)	SAA 67000	
		2021-02	3
<b>6</b>	<b>Untersuchungen von Rohstoffen, technischen Hilfs- und Prozessmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Brauereiprozess und dem Herstellungsprozess von Mineralwasser und alkoholfreien Getränken</b>		
<b>6.1</b>	<b>Qualitativer Nachweis von Bakterien und Hefen mittels Real-Time PCR **</b>		
	Real-Time PCR Screening bierschädlicher und potentiell bierschädlicher Bakterien	Biotecon foodproof® Beer Screening Kit, R 310 02	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung Alicyclobacillus	Biotecon foodproof® Alicyclobacillus Detection Kit R 302 28	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung Essigsäurebakterien	Gen-ial GmbH QuickGEN PCR Kit Acetic acid bacteria, Q511	
		2022-02	3
	Real-Time PCR Identifizierung Lactobacillus acetotolerans	SAA 90009	
		2021-01	3



	Real-Time PCR Identifizierung <i>Lactobacillus brevis</i>	SAA 90010	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>buchneri/parabuchneri</i>	SAA 90011	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>casei/paracasei</i>	SAA 90012	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>collinoides/paracollinoides</i>	SAA 90013	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>Lactobacillus coryniformis</i>	SAA 90014	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>Lactobacillus lindneri</i>	SAA 90015	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>Lactobacillus perolens</i>	SAA 90016	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>Lactobacillus plantarum/paraplantarum/pentosus</i>	SAA 90017	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>Lactobacillus rossiae</i>	SAA 90018	
		2021-01	3





Real-Time PCR Identifizierung <i>Pediococcus damnosus</i>	SAA 90020	
	2021-01	3
Real-Time PCR Screening <i>Pectinatus</i> spp./ <i>Megasphaera</i> spp./ <i>Selenomonas</i> spp.	SAA 90025	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Lactococcus lactis</i>	SAA 90030	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	SAA 90040	
	2021-01	3
Real-Time PCR Screening getränkerelevante Hefen	SAA 91000	
	2021-01	3
Real-Time PCR Screening <i>Saccharomyces cerevisiae</i> / <i>pastorianus</i> / <i>paradoxus</i> / <i>cariocanus</i>	SAA 91001	
	2021-01	3
Real-Time PCR Screening <i>Saccharomyces cerevisiae</i> / <i>pastorianus</i>	SAA 91002	
	2021-01	3
Real-Time PCR Screening <i>Saccharomyces bayanus</i> / <i>pastorianus</i>	SAA 91003	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	SAA 91010	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Saccharomyces pastorianus</i>	SAA 91011	
	2021-01	3



Real-Time PCR Identifizierung <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>diastaticus</i>	SAA 91012	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Saccharomyces kudriavzevii</i>	SAA 91013	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Saccharomyces mikatae</i>	SAA 91014	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Saccharomyces paradoxus</i>	SAA 91015	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Saccharomyces ludwigii</i>	SAA 91020	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Brettanomyces custersianus</i>	SAA 91030	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Brettanomyces naardenensis</i>	SAA 91031	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Candida intermedia</i>	SAA 91032	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Candida parapsilosis</i>	SAA 91033	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Candida sake</i>	SAA 91034	
	2021-01	3



Real-Time PCR Identifizierung <i>Candida tropicalis</i>	SAA 91035	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Debaryomyces hansenii</i>	SAA 91036	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Dekkera anomala</i>	SAA 91037	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Dekkera bruxellensis</i>	SAA 91038	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Hanseniaspora uvarum</i>	SAA 91039	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Issatchenkia orientalis</i>	SAA 91040	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Kazachstania exigua</i>	SAA 91041	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Kazachstania servazzii</i>	SAA 91042	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Kazachstania unispora</i>	SAA 91043	
	2021-01	3
Real-Time PCR Identifizierung <i>Kregervanrija delftensis</i>	SAA 91044	
	2021-01	3



	Real-Time PCR Identifizierung <i>Lachancea kluyveri</i>	SAA 91045	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>Naumovia dairenensis</i>	SAA 91046	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>Pichia membranifaciens</i>	SAA 91047	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>Pichia fermentans</i>	SAA 91048	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>Pichia guilliermondii</i>	SAA 91049	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>Torulaspora delbrueckii</i>	SAA 91050	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>Wickerhamomyces anomalus</i>	SAA 91051	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>Zygosaccharomyces bailii</i>	SAA 91052	
		2021-01	3
	Real-Time PCR Identifizierung <i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	SAA 91053	
		2021-01	3
<b>6.2</b>	<b>Nachweis von Bakterien und Hefen mittels PCR Fingerprinting</b>		
	Differenzierung von Bakterien und Hefen auf Stammebene aus dem Brauereiprozess, dem Herstellungsprozess alkoholfreier Getränke und dem Herstellungsprozess von Mineralwasser	SAA 92530	
		2021-01	3



<b>6.3</b>	<b>Probenvorbereitung für kulturell mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien und Hefen *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Kultur von Mikroorganismen	MEBAK Bd. III, 10.11.1 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Kultur von Mikroorganismen -Membranfiltration	MEBAK Bd. III, 10.11.1.1 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Kultur von Mikroorganismen -Kultur auf festen Nährböden	MEBAK Bd. III, 10.11.1.2 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Kultur von Mikroorganismen -Plattengussverfahren	MEBAK Bd. III, 10.11.1.3 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Kultur von Mikroorganismen -Flüssigkultur	MEBAK Bd. III, 10.11.1.4 1996	
	Isolierung von Keimen zur weiteren Differenzierung	SAA 73060 2021-02	3
<b>6.4</b>	<b>Bestimmung von Bakterien und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen*</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Bestimmung der Keimzahl - Gusskultur	MEBAK Bd. III, 10.11.4.1 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Bestimmung der Keimzahl -Spatelplatte	MEBAK Bd. III, 10.11.4.2 1996	



	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Bestimmung der Keimzahl -Membranfiltration	MEBAK Bd. III, 10.11.4.3 1996	
	Nachweis von Alicyclobacillus - Guajacol-Nachweis (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke</i> )	SAA 59103 2015-05	3
	Nachweis von Bakterien und Hefen auf Spezialnährböden zur Differenzierung mittels Koloniefärbung und -morphologie	SAA 73055 2021-02	3
<b>6.5</b>	<b>Identifizierung von Bakterien und Hefen mittels Differenzierung *</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Hefen - Differenzierung ober- und untergärige Kulturhefen -Raffinose-Test	MEBAK Bd. III, 10.4.5.1 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Hefen - Differenzierung ober- und untergärige Kulturhefen -Melibiose-Test	MEBAK Bd. III, 10.4.5.2 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologisch-biochemische Nachweismethoden - Nachweis von Säurebildung	MEBAK Bd. III, 10.11.2.1 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologisch-biochemische Nachweismethoden - Nachweis von Gasbildung	MEBAK Bd. III, 10.11.2.2 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologisch-biochemische Nachweismethoden - Indol-Test	MEBAK Bd. III, 10.11.2.3 1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologisch-biochemische Nachweismethoden - Methylrot-Test	MEBAK Bd. III, 10.11.2.4 1996	



	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologisch-biochemische Nachweismethoden - Voges-Proskauer (VP)-Test	MEBAK Bd. III, 10.11.2.5	
		1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologisch-biochemische Nachweismethoden - Citrat-Test	MEBAK Bd. III, 10.11.2.6	
		1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologisch-biochemische Nachweismethoden - Katalase-Test	MEBAK Bd. III, 10.11.2.7	
		1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologisch-biochemische Nachweismethoden - Cytochrom-Oxidase-Test	MEBAK Bd. III, 10.11.2.8	
		1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Physiologisch-biochemische Nachweismethoden - Zuckerverwertung (Zuckerspektrum)	MEBAK Bd. III, 10.11.2.9	
		1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Makroskopische und mikroskopische Nachweis- und Identifizierungsmethoden - Gram-Färbung	MEBAK Bd. III, 10.11.3.1	
		1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Makroskopische und mikroskopische Nachweis- und Identifizierungsmethoden - Gram-Schnelltest (KOH-Test)	MEBAK Bd. III, 10.11.3.2	
		1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Makroskopische und mikroskopische Nachweis- und Identifizierungsmethoden - Methylenblaufärbung	MEBAK Bd. III, 10.11.3.3	
		1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Makroskopische und mikroskopische Nachweis- und Identifizierungsmethoden - Ascosporen-Färbung bei Hefen	MEBAK Bd. III, 10.11.3.4	
		1996	
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Mikrobiologische Arbeitsmethoden - Makroskopische und mikroskopische Nachweis- und Identifizierungsmethoden - Endosporen-Färbung bei Bakterien	MEBAK Bd. III, 10.11.3.5	
		1996	



<b>6.6</b>	<b>Mikroskopische Nachweis- und Identifizierungsmethoden / Populationsdichte (Zellzahl)</b>		
	Brautechnische Analysemethoden - Mikrobiologische Analysen - Hefen - Differenzierung toter und lebender Hefezellen - Methylenblau-Methode	MEBAK Bd. III, 10.4.4.1 1996	
	Untersuchung von Hefen auf tote Zellen mittels Propidiumiodid im Zell-Counter	SAA 47016 2021-02	3
<b>7</b>	<b>Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -</b>		
	<b>Probenahme</b>		
	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probenahmetechniken	DIN EN ISO 5667-01 (A 4) 2007-04	
	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen	DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	
	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben	DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2019-07	3
	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen	DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	





<b>ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER</b>		
<b>TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser</b>		
Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09 DIN EN ISO 9308-2 (K6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
<b>TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist</b>		
Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09 DIN EN ISO 9308-2 (K6-1) 2014-06
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05
<b>ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER</b>		
<b>TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht</b>		
Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	nicht belegt
2	Benzol	DIN 38407-43 2014-10
3	Bor	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-9 DIN EN ISO 17294-2:2017-01
4	Bromat	DIN EN ISO 15061 (D34) 2001-12
5	Chrom	DIN EN 1233 (E10) 1996-08 DIN EN ISO 17294-2:2017-01
6	Cyanid	DIN 38405 (D13) 2011-04



7	1,2-Dichlorethan	DIN EN ISO 10301 (F4) 1997-04	
		DIN 38407-43 2014-10	
8	Fluorid	DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-07	
9	Nitrat	DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-07	
10	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe	DIN 38407-36:2014-09	
11	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt	nicht belegt	
12	Quecksilber	DIN EN ISO 17852 (E35) 2008-04	
		DIN EN ISO 17294-2:2017-01	
13	Selen	DIN 38405-23 (D 23) 1994-10	
		DIN EN ISO 17294-2:2017-01	
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen	DIN EN ISO 10301 (F4) 1997-08	
		DIN 38407-43 2014-10	
15	Uran	DIN EN ISO 17294-2:2017-01	
<b>TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann</b>			
<b>Lfd. Nr.</b>	<b>Parameter</b>	<b>Verfahren</b>	
1	Antimon	DIN 38405-32:2000-05	
		DIN EN ISO 17294-2:2017-01	
2	Arsen	DIN EN ISO 11969:1996-11	
		DIN EN ISO 17294-2:2017-01	
3	Benzo-(a)-pyren	DIN 38407-F8 1995-10	
		DIN EN ISO 17993 (F18) 2004-03	
4	Blei	DIN 38406-E6 1998-07	
		DIN EN ISO 17294-2:2017-01	
5	Cadmium	DIN EN ISO 5961 (E19) 1995-05	
		DIN EN ISO 17294-2:2017-01	
6	Epichlorhydrin	nicht belegt	



7	Kupfer	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09	
		DIN EN ISO 17294-2:2017-01	
8	Nickel	DIN 38406-E 11 1991-09	
		DIN EN ISO 17294-2:2017-01	
9	Nitrit	DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-07	
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	DIN 38407-F8 1995-10	
		DIN EN ISO 17993 (F18) 2004-03	
11	Trihalogenmethane	DIN EN ISO 10301 (F4) 1997	
		DIN 38407-43 2014-10	
12	Vinylchlorid	DIN 38407-43 2014-10	
<b>ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER</b>			
<b>Teil I:</b>	<b>Allgemeine Indikatorparameter</b>		
<b>Lfd. Nr.</b>	<b>Parameter</b>	<b>Verfahren</b>	
1	Aluminium	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09	
		DIN EN ISO 17294-2:2017-01	
2	Ammonium	DIN 38406 (E5) 1983-10	
3	Chlorid	DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-7	
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11	
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 2017-09	
		DIN EN ISO 9308-2 (K6-1) 2014-06	
6	Eisen	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09	
		DIN EN ISO 17294-2:2017-01	
7	Färbung (spektraler Absorptions-koeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C1) 2012-04	
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B3) 2006-10 (Anhang C)	
9	Geschmack	DEV B1/2 1971	
		DEV B3 2006-10	
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)	
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)	
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C8) 1993-11	



13	Mangan	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09	
		DIN EN ISO 17294-2:2017-01	
14	Natrium	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09	
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	DIN EN 1484 (H3) 2019-04	3
16	Oxidierbarkeit	DIN EN ISO 8467 (H5) 1995-05	
17	Sulfat	DIN EN ISO 10304-1 (D20) 2009-07	
18	Trübung	DIN EN ISO 7027-1 (C21) 2016-11	3
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C5) 2012-04	
20	Calcitlösekapazität	DIN 38404-10 (C10) 2012-12	3
<b>Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation</b>			
nicht belegt			
<b>ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe</b>			
nicht belegt			
<b>Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung 2001 enthalten sind</b>			
<b>Weitere periodische Untersuchungen</b>			
	<b>Parameter</b>	<b>Verfahren</b>	
	Calcium	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09	
	Kalium	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09	
	Magnesium	DIN EN ISO 11885 (E22) 2009-09	
	Säurekapazität	DIN 38409-H7 2005-12	
	Phosphat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07	
<b>8</b>	<b>Mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgenständen im Lebensmittelbereich</b>		
	A method for assessment of in-place cleanability of food processing equipment		
		EHEDG 01: 3 <sup>rd</sup> Edition 2007-07	



	A method for the assessment of in-line steam sterilizability of food-processing equipment	EHEDG 02: 2 <sup>nd</sup> Edition 2004-07	
<b>9</b>	<b>Untersuchungen von Futtermitteln und Futtermittelzusatzstoffen</b>		
<b>9.1</b>	<b>Probenvorbereitung</b>		
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Vorschriften der DLG über die Probenahme von Futtermitteln und Behandlung der Proben	VDLUFA III, 1.3 1993	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Vorbereitung brockenhaltiger Futtermittel	VDLUFA III, 2.1.2 1976	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Behandlung der Versandmuster und Herstellung der Analysenprobe bei wirtschaftseigenen Futtermitteln: Heu und Stroh	VDLUFA III, 2.2.1 1976	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Behandlung der Versandmuster und Herstellung der Analysenprobe bei wirtschaftseigenen Futtermitteln: Grünfutter	VDLUFA III, 2.2.2 1976	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Behandlung der Versandmuster und Herstellung der Analysenprobe bei wirtschaftseigenen Futtermitteln: Silage	VDLUFA III, 2.2.3 1976	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Behandlung der Versandmuster und Herstellung der Analysenprobe bei wirtschaftseigenen Futtermitteln: Knollen, Wurzeln und Kartoffeln	VDLUFA III, 2.2.4	



<b>9.2</b>	<b>Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Futtermitteln und Futtermittelzusatzstoffen</b>		
	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts	VO (EG) 152/2009 Anhang III, A Zuletzt geändert 27.01.2009	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des pH-Wertes	VDLUFA III, 18.1 1976	
	Umweltanalytik - Mikrowellenbeheizter Druckaufschluss	VDLUFA VII, 2.1.3 2011	
<b>9.3</b>	<b>Bestimmung von Inhaltstoffen mittels gravimetrischer Untersuchungen in Futtermitteln und Futtermittelzusatzstoffen *</b>		
	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gehalts an Rohölen und -fetten	VO (EG) 152/2009 Anhang III, H Zuletzt geändert 27.01.2009	
	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohfasergehalts	VO (EG) 152/2009 Anhang III, I Zuletzt geändert 27.01.2009	
	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohaschegehalts	VO (EG) 152/2009 Anhang III, M Zuletzt geändert 27.01.2009	



	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gehalts an in Salzsäure unlöslicher Asche	VO (EG) 152/2009 Anhang III, N Zuletzt geändert 27.01.2009	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung der Neutral-Detergenzien-Faser nach Amylasebehandlung (aNDF) sowie nach Amylasebehandlung und Veraschung (aNDFom)	VDLUFA III, 6.5.1 2012	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung der Säure-Detergenzien-Faser (ADF) und der Säure-Detergenzien-Faser nach Veraschung (ADFom)	VDLUFA III, 6.5.2 2012	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung des Säure-Detergentien-Lignins (ADL)	VDLUFA III, 6.5.3 2012	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Rohasche in Mineralfutter	VDLUFA III, 8.4 1988	
<b>9.4</b>	<b>Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS in Futtermitteln</b>		
	Futtermittel - Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung von Spurenelementen, Schwermetallen und anderen Elementen in Futtermitteln mittels ICP-MS (Multimethode)	DIN EN 17053 2018-03	
<b>9.5</b>	<b>Bestimmung von Spurenelementen mittels induktiv gekoppeltem Plasma - Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Futtermitteln</b>		
	Futtermittel - Bestimmung von Calcium, Natrium, Phosphor, Magnesium, Kalium, Eisen, Zink, Kupfer, Mangan, Cobalt, Molybdän und Blei mittels ICP-OES	DIN EN 15510 2007-10	



<b>9.6</b>	<b>Bestimmung von Nitrat mittels Ionenchromatographie (IC)</b>		
	Umweltanalytik - Bestimmung von Nitrat in pflanzlichem Material mittels Ionenchromatographie	VDLUFA VII, 2.2.2.2	
		2011	
<b>9.7</b>	<b>Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Futtermitteln *</b>		
	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Rohproteingehalts	VO (EG) 152/2009 Anhang III, C Zuletzt geändert 27.01.2009	
	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Zuckergehalts	VO (EG) 152/2009 Anhang III, J Zuletzt geändert 27.01.2009	
<b>9.8</b>	<b>Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Photometrie in Futtermitteln *</b>		
	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Harnstoffgehalts	VO (EG) 152/2009 Anhang III, D Zuletzt geändert 27.01.2009	
	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gehalts an Aminosäuren (außer Tryptophan)	VO (EG) 152/2009 Anhang III, F Zuletzt geändert 27.01.2009	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Methionin in Futtermitteln mit hohem Chloridgehalt	VDLUFA III, 4.11.5 1997	





	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Lysin, Methionin und Threonin in Aminosäurehandelsprodukten und Vormischungen	VDLUFA III, 4.11.6 2004	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Carotin und/oder Xanthophyll nach heißer Verseifung	VDLUFA III, 12.1.2 1976	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Cholin	VDLUFA III, 13.6.1 1983	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung der Phytaseaktivität in Enzymstandardmaterialien und Enzympräparaten	VDLUFA III, 27.1.1 1997	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung der Phytaseaktivität in Futtermitteln und Vormischungen	VDLUFA III, 27.1.2 2007	
<b>9.9</b>	<b>Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels polarimetrischer Methoden</b>		
	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Stärkegehalts	VO (EG) 152/2009 Anhang III, L Zuletzt geändert 27.01.2009	
<b>9.10</b>	<b>Bestimmung von Rohprotein mittels Verbrennungsanalyse mit Wärmeleitfähigkeitsdetektion</b>		
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Rohprotein mittels DUMAS-Verbrennungsmethode	VDLUFA III, 4.1.2 2004	
<b>9.11</b>	<b>Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (HPLC-UVD, HPLC-FD, HPLC-DAD) in Futtermitteln **</b>		



	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Tryptophangehalts	VO (EG) 152/2009	
		Anhang III, G	
		Zuletzt geändert 27.01.2009	
	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Vitamin-E-Gehalts	VO (EG) 152/2009	
		Anhang IV, B	
		Zuletzt geändert 27.01.2009	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von DL-2-Hydroxy-4-Methyl-Mercapto-Buttersäure nach Hydrolyse (Gesamt-MHAR)	VDLUFA III, 4.11.4	
		1993	
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Vitamin D3 in Futtermitteln, HPLC-Verfahren	VDLUFA III, 13.8.1	
		1997	
	Bestimmung von Aminosäuren mittels HPLC in Futtermitteln	LS-HPLC 001_3	4
		2018-08	
	Bestimmung von vergärbaren Kohlenhydraten mittels HPLC in Futtermitteln	LS-HPLC 002_3	4
		2022-10	
<b>9.12</b>	<b>Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor)</b>		
	Bestimmung von Vitaminen A, D und E mittels LC-MS/MS in Futtermitteln	LS-HPLC 003_2	
		2018-08	



<b>9.13</b>	<b>Bestimmung von Mykotoxinen in Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektor (MS/MS-Detektor)</b>		
	Futtermittel: Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung von Deoxynivalenol, Aflatoxin B1, Fumonisin B1 und B2, T-2- und HT-2-Toxine, Zearalenon und Ochratoxin A in Einzelfuttermitteln und Mischfuttermitteln mittels LC-MS/M	DIN EN 17194 2020-02	
<b>10</b>	<b>Untersuchungen von Lebensmitteln</b>		
<b>10.1</b>	<b>Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektor (MS/MS-Detektor)</b>		
	Bestimmung von Vitaminen A, D und E in Lebensmitteln mittels HPLC	LS-HPLC 003_3 2018-08	
<b>10.2</b>	<b>Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen</b>		
	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts (Modifikation: auch für Lebensmittel)	VO (EG) 152/2009, Anhang III, A Zuletzt geändert 27.01.2009	3
	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Gehalts an Rohölen und -fetten (Modifikation: auch für Lebensmittel)	VO (EG) 152/2009, Anhang III, H Zuletzt geändert 27.01.2009	3



	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Zuckergehalts (Modifikation: auch für Lebensmittel)	VO (EG) 152/2009,	
		Anhang III, J	
		Zuletzt geändert 27.01.2009	3
	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln - Analysemethoden zur Untersuchung der Zusammensetzung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln - Bestimmung des Stärkegehalts (Modifikation: auch für Lebensmittel)	VO (EG) 152/2009,	
		Anhang III, L	
		Zuletzt geändert 27.01.2009	3
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Rohprotein mittels DUMAS-Verbrennungsmethode (Modifikation: auch für Lebensmittel)	VDLUFA III, 4.1.2	
		2004	3
<b>11</b>	<b>Untersuchungen von Insektiziden mittels HPLC (HPLC-UVD, HPLC-FD, HPLC-DAD) in Biozidformulierungen</b>		
	Bestimmung von ausgewählten Wirkstoffen mittels HPLC in Biozidformulierungen	LS-HPLC 006	
		2018-08	

Kennzeichnung der Flexibilisierung:

- Kategorie I: Alle mit \* gekennzeichneten Prüfbereiche
- Kategorie II: Alle mit \*\* gekennzeichneten Prüfbereiche
- Kategorie III: Alle aufgeführten Prüfbereiche

Durchgeführte Änderung:

- 1: Geänderte Norm
- 2: Modifizierung des Prüfverfahrens
- 3: Aktualisierung des Ausgabedatums
- 4: Neu hinzugefügtes Prüfverfahren