



1	Untersuchungen von natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser	Änderungen im flexiblen Geltungsbereich gegenüber der aktuellen Urkundenanlage vom 07.03.2022 sind gelb hinterlegt.	
1.1	Sensorik		
	Prüfung auf Geruch und Geschmack	DEV B 1/2	
		1971	
1.2	Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen		
	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	
1.5	Gemeinsam erfassbare Stoffe		
	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	
1.6	Gasförmige Bestandteile		
	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs Elektrochemisches Verfahren	DIN EN ISO 5814 (G 22) 2013-02	
1.7	Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen		
	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	
1.8	Mikrobiologische Untersuchungen		
1.8.1	Bestimmung von Bakterien und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in natürlichem Mineralwasser und Quell- und Tafelwasser *		
	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	
1.8.2	Keimdifferenzierung mittels physiologisch-biochemischer Nachweismethoden		
	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>)		



2	Untersuchungen von Bier, Biermischgetränken und alkoholfreien Getränken		
2.1	Bestimmung von Bakterien und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Bier und alkoholfreien Getränken **		
	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
2.2	Bestimmung der biologischen Haltbarkeit mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen		
	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
2.3	Mikroskopische Nachweis- und Identifizierungsmethoden / Populationsdichte (Zellzahl) in Bier		
	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	
2.4	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Bier *		
	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	
2.5	Gravimetrische Gehaltsbestimmung und Kennzahlen von Inhaltsstoffen		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Filtrierbarkeit des Bieres - Membranfilter-Test (ESSER)	MEBAK Bd. WBBM, 2.20.1 2012	
2.6	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Kontaminanten und Kennzahlen mittels Photometrie in Bier *		
	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	MEBAK Bd. WBBM, 2.7.4.1	
	(Einschränkung: <i>nur für Glucose</i>)	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	
2.7	Bestimmung von Kennzahlen mittels Viskosimetrie		
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Würzeanalysen - Viskosität - Mikroviskosimeter der Fa. Anton Paar	MEBAK Bd. Rohstoffe	
		R-205.10.282	
		2016	
2.8	Bestimmung von physikalischen Kenngrößen mittels Densitometrie in Bier		
	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	
2.9	Einfach visuelle Untersuchungen		
	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	
2.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Lumineszenz		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Sauerstoff und Luft - Gelöster Sauerstoff - Sauerstoffmessung mittels optochemischer Sensoren - O ₂ - und CO ₂ -Gehaltmeter, Typ c-DGM und O ₂ -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 ₂ -Messgerät OxyQC (Anton Paar) (Modifikation: O ₂ -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	
2.11	Untersuchung von physikalischen Kenngrößen mittels Elektrodenmessung in Bier *		
	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 ₂ -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	
2.12	Untersuchung von physikalischen Kenngrößen mittels Photometrie in Bier		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Schaum - Schaumbestimmung mit Steinfurth Foam Stability Tester	MEBAK Bd. WBBM, 2.18.4	
		2012	
2.13	Untersuchungen basierend auf Berechnungen		
	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) - Broteinheit	MEBAK Bd. WBBM, 2.10.3.8	
		2012	
2.14	Manometrische Untersuchungen		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Kohlendioxid - Manometrische Methoden - Kohlendioxid im Tank oder in Leitungen mit dem CO ₂ -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	
2.15	Volumetrische Untersuchungen		



	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	
2.16	Sensorik		
	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	
2.17	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 *		
	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



2.18	Bestimmung von leichtflüchtigen organischen Verbindungen und Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor) in Bier, Biermischgetränken, Brauwasser und alkoholfreien Getränken *		
	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	
2.19	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV-, FL-, ELS-, DA-Detektor) in Bier, Biermischgetränken und alkoholfreien Getränken **		
	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	



	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Malzgetränke - Coffein und Theobromin (HPLC)	MEBAK Bd. WBBM B-590.56.131 2020-10	1
	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 Getränken	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	
2.20	Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen und Mykotoxinen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektivem Detektor (MS/MS-Detektor)		



	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	
2.21	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Ionenchromatographie (IC-LF-Detektor) in Bier *		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke - Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Organische Säuren - Organische Säuren in Bier, Biervorstufen, AfG, Wasser und Abwasser mittels Ionenchromatographie	WBBM Bd. WBBM	1
		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	
2.22	Bestimmung von Elementen		
	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	



3	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten		
3.1	Bestimmung von physikalischen Kennzahlen von Inhaltstoffen mittels gravimetrischer Untersuchungen in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *		
	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	
3.2	Physikalisch, physikalisch-chemische und chemische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Summenparametern sowie physikalischen Kennzahlen		
	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 (Modifikation für Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukte)	DIN EN ISO 17294-2 2017-01	
	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	
3.3	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Enzymen, Kontaminanten und Kennzahlen mittels Photometrie in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *		
	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	
3.4	Bestimmung von physikalischen Kennzahlen mittels Viskosimetrie in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *		
	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	
3.6	Einfache visuelle Untersuchungen von Inhaltsstoffen in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *		
	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	
3.7	Kolorimetrische Untersuchungen von Inhaltsstoffen in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten		
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Gerste - Handbonitierung - Aufgesprungene Körner - Nachweis mittels Iod-Stärke-Reaktion	MEBAK Bd. Rohstoffe, R-110.08.730 2016	
3.8	Bestimmung der Korngrößenverteilung mittels Siebanalysen in Brauereirohstoffen *		
	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	
3.9	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (ECD-, -FID-, FPD- und TEA-Detektor) in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *		
	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	
3.10	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (UV-, FL-, ELS-, DA-, LF-Detektor) in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten		
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Aromatische Alkohole und Phenolcarbonsäuren - Cumarsäure und Ferulasäure	MEBAK Bd. WBBM, 2.21.3.2	
	(Einschränkung: <i>nur für Würze</i>)	2012	
	Brautechnische Analysemethoden - Würze Bier Biermischgetränke Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Aromatische Alkohole und Phenolcarbonsäuren - 4-Vinylguajakol und 4-Vinylphenol	MEBAK Bd. WBBM, 2.21.3.3	
	(Einschränkung: <i>nur für Würze</i>)	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	MEBAK Bd. WBBM, 2.22.2	
	(Einschränkung: <i>nur für Würze</i>)	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	
3.11	Bestimmung von Mykotoxinen und Pflanzenschutzmitteln mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektivem Detektor (MS/MS-Detektor) in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten		
	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	
3.12	Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *		
	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	
3.13	Untersuchungen basierend auf Berechnungen		
	Brautechnische Analysemethoden - Rohstoffe - Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Stickstoffverhältnisse - Eiweißlösungsgrad (Kolbachzahl) (EBC-Methode)	MEBAK Bd. Rohstoffe, 3.1.4.5.3	
		2006	
3.14	Volumetrische Untersuchungen		
	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	



3.15	Sensorik		
	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	
3.16	Weitere physikalische, chemische, physikalisch-chemische Untersuchungen		
	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	



4	Untersuchungen von Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten		
4.1	Bestimmung von Bakterien und Hefen aus dem Brauereiprozess mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Brauereirohstoffen und Brauereizwischen- produkten *		
	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
4.2	Identifizierung von Hefen aus dem Brauereiprozess mittels Differenzierung in Brauereirohstoffen und Brauereizwischenprodukten *		
	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
4.3	Bestimmung der biologischen Haltbarkeit mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren		
	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	



4.4	Mikroskopische Nachweis- und Identifizierungsmethoden / Populationsdichte (Zellzahl)		
	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
4.5	Vitalitätsbestimmung		
	Bestimmung des Azidifikationspotenzials von Brauhefen	SAA 47040 2015-05	



5	Mikrobiologische Untersuchungen von Desinfektionsmitteln, technischen Hilfs- und Prozessmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Brauereiprozess	
5.1	Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Desinfektionsmitteln, technischen Hilf- und Prozessmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Brauereiprozess *	
	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 ₂ 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
6	Untersuchungen von Rohstoffen, technischen Hilfs- und Prozessmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Brauereiprozess und dem Herstellungsprozess von Mineralwasser und alkoholfreien Getränken		
6.1	Qualitativer Nachweis von Bakterien und Hefen mittels Real-Time PCR **		
	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>Saccharomycodes 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
6.2	Nachweis von Bakterien und Hefen mittels PCR Fingerprinting		
	Differenzierung von Bakterien und Hefen auf Stammebene aus dem Brauereiprozess, dem Herstellungsprozess alkoholfreier Getränke und dem Herstellungsprozess von Mineralwasser	SAA 92530	
		2021-01	3



6.3	Probenvorbereitung für kulturell mikrobiologische Untersuchungen von Bakterien und Hefen *		
	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
6.4	Bestimmung von Bakterien und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen*		
	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
6.5	Identifizierung von Bakterien und Hefen mittels Differenzierung *		
	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	



ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER		
TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser		
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
TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist		
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
ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER		
TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht		
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	
TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann			
Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	
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	
ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER			
Teil I:	Allgemeine Indikatorparameter		
Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren	
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
Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation			
nicht belegt			
ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe			
nicht belegt			
Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung 2001 enthalten sind			
Weitere periodische Untersuchungen			
	Parameter	Verfahren	
	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	
8	Mikrobiologische Untersuchungen von Einrichtungs- und Bedarfsgenständen im Lebensmittelbereich		
	A method for assessment of in-place cleanability of food processing equipment	EHEDG 01: 3 rd Edition 2007-07	



	A method for the assessment of in-line steam sterilizability of food-processing equipment	EHEDG 02: 2 nd Edition 2004-07	
9	Untersuchungen von Futtermitteln und Futtermittelzusatzstoffen		
9.1	Probenvorbereitung		
	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	



9.2	Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Futtermitteln und Futtermittelzusatzstoffen		
	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	
9.3	Bestimmung von Inhaltstoffen mittels gravimetrischer Untersuchungen in Futtermitteln und Futtermittelzusatzstoffen *		
	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	
9.4	Bestimmung von Elementen mittels ICP-MS in Futtermitteln		
	Futtermittel - Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung von Spurenelementen, Schwermetallen und anderen Elementen in Futtermitteln mittels ICP-MS (Multimethode)	DIN EN 17053 2018-03	
9.5	Bestimmung von Spurenelementen mittels induktiv gekoppeltem Plasma - Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Futtermitteln		
	Futtermittel - Bestimmung von Calcium, Natrium, Phosphor, Magnesium, Kalium, Eisen, Zink, Kupfer, Mangan, Cobalt, Molybdän und Blei mittels ICP-OES	DIN EN 15510 2007-10	



9.6	Bestimmung von Nitrat mittels Ionenchromatographie (IC)		
	Umweltanalytik - Bestimmung von Nitrat in pflanzlichem Material mittels Ionenchromatographie	VDLUFA VII, 2.2.2.2	
		2011	
9.7	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Futtermitteln *		
	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	
9.8	Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Photometrie in Futtermitteln *		
	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	
9.9	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels polarimetrischer Methoden		
	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	
9.10	Bestimmung von Rohprotein mittels Verbrennungsanalyse mit Wärmeleitfähigkeitsdetektion		
	Die chemische Untersuchung von Futtermitteln - Bestimmung von Rohprotein mittels DUMAS-Verbrennungsmethode	VDLUFA III, 4.1.2 2004	
9.11	Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Flüssigkeitschromatographie mit konventionellen Detektoren (HPLC-UVD, HPLC-FD, HPLC-DAD) in Futtermitteln **		



	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	
9.12	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor)		
	Bestimmung von Vitaminen A, D und E mittels LC-MS/MS in Futtermitteln	LS-HPLC 003_2	
		2018-08	



9.13	Bestimmung von Mykotoxinen in Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektor (MS/MS-Detektor)		
	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	
10	Untersuchungen von Lebensmitteln		
10.1	Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektor (MS/MS-Detektor)		
	Bestimmung von Vitaminen A, D und E in Lebensmitteln mittels HPLC	LS-HPLC 003_3 2018-08	
10.2	Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen		
	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
11	Untersuchungen von Insektiziden mittels HPLC (HPLC-UVD, HPLC-FD, HPLC-DAD) in Biozidformulierungen		
	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