



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift			Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich) (Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)	Art der Änderung	
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	LUA-30-001	2012-09	Präparative gravimetrische Bestimmung (spez. Anteile) in Lebensmitteln	LUA-30-001	2012-09	Präparative gravimetrische Bestimmung (spez. Anteile) in Lebensmitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 36.00-3	1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier	LUA-30-010	2021-01	Relative Dichte, Alkohol-/Stammwürzegehalt und wirklicher/scheinbarer Extrakt (mittels Biegeschwinger oder Pyknometer) sowie pH-Wert (potentiometrisch) von Bier			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 47.00-3	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtasche von Tee	LUA-30-021	2018-07	Bestimmung der Gesamtasche von Tee mittels Gravimetrie			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 47.00-5	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Tee; Bestimmung der säureunlöslichen Asche	LUA-30-022	2016-06	Säureunlösliche Asche in Tee und Kräutern, Bestimmung per Gravimetrie			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 47.00-4	2000-07	Untersuchung von Tee - Bestimmung des Wasser-Extraktes	LUA-30-024	2012-09	Bestimmung des Wasser-Extraktes von Tee mittels Gravimetrie			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 44.00-4	1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade	LUA-30-029	2013-09	Fettbestimmung nach Weibull-Stoldt in Schokolade mittels Gravimetrie			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 17.00-4	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (Abweichung: Extraktionsmittel Diethylether)	LUA-30-030	2018-07	Gesamtfettgehalt in Brot, Feinen Backwaren und Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss und Extraktion, gravimetrisch			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 16.00-5	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (Abweichung: Extraktionsmittel Diethylether)	LUA-30-030	2018-07	Gesamtfettgehalt in Brot, Feinen Backwaren und Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss und Extraktion, gravimetrisch			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 18.00-5	2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie (Abweichung: Extraktionsmittel Diethylether)	LUA-30-030	2018-07	Gesamtfettgehalt in Brot, Feinen Backwaren und Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss und Extraktion, gravimetrisch			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 47.00-1	2017-10	Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C	LUA-30-039	2018-07	Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C mittels Gravimetrie			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 06.00-4	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleisch-erzeugnissen und Wurstwaren – Gravi-metrisches Verfahren (Referenzverfahren)	LUA-30-041	2019-10	Asche-Bestimmung in Fleisch, Fleisch-erzeugnissen und Wurstwaren – Gravi-metrisches Verfahren			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 06.00-6	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt (Abweichung: Extraktionsmittel Diethylether)	LUA-30-045	2019-10	Fettgehalts-Bestimmung in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 01.00-20	2022-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren	LUA-32-003	2024-06	Fettgehaltsbestimmung in Milch und Milcherzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Berntrop bzw. Weibull-Stoldt			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 06.00-3	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	LUA-30-058	2019-07	Wassergehalts-Bestimmung in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Gravimetrisches Verfahren			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 46.02-2	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils – Verfahren für Röstkaffee (Modifikation: Bestimmung des Trocknungsverlustes der gesiebten Probe gemäß ASU L 46.02-6: 2004-07)	LUA-30-065	2020-01	Röstkaffee-Grundanalytik: wasserlöslicher Extraktanteil (gravimetrisch), pH-Wert (potentiometrisch), Säuregrad (titrimetrisch) und Trockenmasse (gravimetrisch)			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 46.02-6	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103 °C (Routineverfahren)	LUA-30-065	2020-01	Röstkaffee-Grundanalytik: wasserlöslicher Extraktanteil (gravimetrisch), pH-Wert (potentiometrisch), Säuregrad (titrimetrisch) und Trockenmasse (gravimetrisch)		Prüfverfahren neu etabliert am 14.01.2020	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	LUA-30-072	2020-06	Gesamtfettgehalts-Bestimmung in trockenen, fetthaltigen Lebensmitteln mittels ASE, gravimetrisches Verfahren	LUA-30-072	2020-06	Gesamtfettgehalts-Bestimmung in trockenen, fetthaltigen Lebensmitteln mittels ASE, gravimetrisches Verfahren		Prüfverfahren neu etabliert am 10.06.2020	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.01	LM	Chemie / Physik	Gravimetrie **	**	ASU L 03.00-9	2007-04	Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse	LUA-32-001	2024-05	Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse		Prüfverfahren neu etabliert am 15.05.2024	nein



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift			Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich) (Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)	Art der Änderung	
D-PL-19250-00-01	1.1.02	LM	Chemie / Physik	Photometrie **	**	ASU L 06.00-8	2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren) (Abweichung: Wägebepapier durch Zinnfolie ersetzt und Verzicht auf Petrolether)	LUA-30- 048	2019-01	Hydroxyprolin-Bestimmung in Fleisch und Fleischerzeugnissen, Photometrisches Verfahren			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.02	LM	Chemie / Physik	Photometrie **	**	ASU L 07.00-12	1990-12	Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in Fleischerzeugnissen	LUA-30- 052	2013-09	Gesamt-Nitrit/Nitratbestimmung in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Photometrie			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.02	LM	Chemie / Physik	Photometrie **	**	ASU L 06.00-9	2008-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen – Photometrisches Verfahren	LUA-30- 054	2013-09	Phosphatbestimmung, gesamt in Fleisch- erzeugnissen, photometrisches Verfahren			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.02	LM	Chemie / Physik	Photometrie **	**	LUA-30-063	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Prolingehaltes in Bier und Biernischgetränken sowie Fruchtsaft und fruchtsafthaltigen Getränken – Photometrische Bestimmung	LUA-30- 063	2018-10	Bestimmung des Prolingehaltes in Bier und Biernischgetränken sowie Fruchtsaft und fruchtsafthaltigen Getränken – Photometrische Bestimmung			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.02	LM	Chemie / Physik	Photometrie **	**	DIN EN ISO 13395 (D 28)	1996-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Nitritstickstoff, Nitratstickstoff und der Summe von beiden mit der Fließanalytik (CFA und FIA) und spektrometrischer Detektion (Abweichung: Matrix Fleischerzeugnisse)	LUA-50- 117	2018-07	Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes mittels Fließanalytik mit spektroskopischer Detektion in Fleischerzeugnissen			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.03	LM	Chemie / Physik	Enzymatik *	*	Megazyme K-ETOH	2021-05	Ethanol Assay Procedure	LUA-30- 025	2024-12	Ethanol in Lebensmitteln, enzymatisch	2024-12-06	neues Testkit	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.03	LM	Chemie / Physik	Enzymatik *	*	Megazyme K-LACGAR	2021-02	Lactose & D-Galactose (Rapid) Assay Procedure	LUA-30- 031	2024-09	Lactose/D-Galactose in Lebensmitteln, enzymatisch	2024-09-25	neues Testkit	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.03	LM	Chemie / Physik	Enzymatik *	*	Megazyme K-SUFRG	2018-04	Sucrose, D-Fructose und D-Glucose Procedure Assay	LUA-30- 040	2024-11	Saccharose/D-Glucose/D-Fructose in Lebensmitteln, enzymatisch	2024-11-05	neue Version der laborinternen Prüfvorschrift	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.03	LM	Chemie / Physik	Enzymatik *	*	ASU L 01.00-90	2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactosegehaltes in lactosereduzierter Milch und lactosereduzierten Milchprodukten in Gegenwart von Glucose - Enzymatisches Verfahren	LUA-30- 049	2022-03	Lactosebestimmung in lactosereduzierter Milch und lactosereduzierten Milchprodukten in Gegenwart von Glucose, enzymatisches Verfahren		Prüfverfahren neu etabliert am 15.03.2022 Verifizierung mit neuen Testkits notwendig	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.03	LM	Chemie / Physik	Enzymatik *	*	ASU L 01.00-17	2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Lactose- und Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten – Enzymatisches Verfahren	LUA-30- 050	2018-09	Lactosebestimmung in Milch und Milch- erzeugnissen, enzymatisches Verfahren		Verifizierung mit neuen Testkits notwendig	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.03	LM	Chemie / Physik	Enzymatik *	*	ASU L 07.00-23	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Lactose und Galactose in Fleisch- erzeugnissen – Enzymatisches Verfahren	LUA-30- 051	2018-11	Lactosebestimmung in Fleisch und Fleisch- erzeugnissen, enzymatisches Verfahren		Verifizierung mit neuen Testkits notwendig	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.03	LM	Chemie / Physik	Enzymatik *	*	ASU L 00.00-46/2	1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfid in Lebensmitteln - Teil 2: Enzymatisches Verfahren	LUA-31- 002	2023-03	Sulfid-Bestimmung in Lebensmitteln, enzymatisch			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.03	LM	Chemie / Physik	Enzymatik *	*	Megazyme K-GCROL	2024-01	Glycerol SKU: 700004292 K-GCROL	LUA-31- 005	2025-07	Glycerin in Getränken, enzymatisch	2025-07-01	Neu-Etablierung	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.04	LM	Chemie / Physik	Infrarotspektroskopie **	**	LUA-31-003	2024-07	NIR-Bestimmung der Gehalte an Fett, Milchlaktose, Theobromin, Saccharose, Lactose und Gesamtzucker in Schokolade	LUA-31- 003	2024-07	NIR-Bestimmung der Gehalte an Fett, Milchlaktose, Theobromin, fettfreier Kakaotrockenmasse, Saccharose und Lactose in Schokolade	2024-07-23	neue Version	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.04	LM	Chemie / Physik	Infrarotspektroskopie **	**	LUA-31-004	2023-03	NIR-Bestimmung der Gehalte an Fett und Theobromin sowie des Trocknungsverlustes in Kakao	LUA-31- 004	2023-03	NIR-Bestimmung der Gehalte an Fett und Theobromin sowie des Trocknungsverlustes in Kakao		neu etabliert am 01.03.2023	ja
D-PL-19250-00-01	1.1.05	LM	Chemie / Physik	Polarimetrie *	*	ASU L 17.00-5	2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen	LUA-30- 034	2013-09	Polarimetrische Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.05	LM	Chemie / Physik	Polarimetrie *	*	ASU L 07.00-65	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Fleischerzeugnissen - Polarimetrisches Verfahren	LUA-32- 002	2024-06	Stärkegehalt in Fleischerzeugnissen - Polarimetrisches Verfahren	2024-06-13	neue version der laborinternen Prüfvorschrift	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.06	LM	Chemie / Physik	Titrimetrie **	**	ASU L 17.00-15	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen – Kjeldahl-Verfahren	LUA-30- 026	2018-09	Rohproteinbestimmung in Brot und feinen Backwaren mittels Titration			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.06	LM	Chemie / Physik	Titrimetrie **	**	ASU L 18.00-13	2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren – Kjeldahl-Verfahren	LUA-30- 026	2018-09	Rohproteinbestimmung in Brot und feinen Backwaren mittels Titration			nein



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift			Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich) (Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)	Art der Änderung	
D-PL-19250-00-01	1.1.06	LM	Chemie / Physik	Titrimetrie **	**	ASU L 06.00-7	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl, Referenzverfahren	LUA-30- 043	2020-07	Rohproteingehalt-Bestimmung in Fleisch und Fleischerzeugnissen, titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.06	LM	Chemie / Physik	Titrimetrie **	**	ASU L 01.00-10/1	2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes	LUA-30- 044	2019-01	Rohproteingehalt-Bestimmung in Milch und Milchprodukten mittels Titration			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.06	LM	Chemie / Physik	Titrimetrie **	**	ASU L 46.02-3	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Verfahren für Röstkaffee (Modifikation beim Säuregrad: Bestimmung des Wassergehaltes der gesiebten Probe gemäß ASU L 46.02-6: 2004-07)	LUA-30- 065	2020-01	Röstkaffee-Grundanalytik: wasserlöslicher Extraktanteil (gravimetrisch), pH-Wert (potentiometrisch), Säuregrad (titrimetrisch) und Trockenmasse (gravimetrisch)			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.06	LM	Chemie / Physik	Titrimetrie **	**	LUA-30-069	2018-12	Rohproteinbestimmung in Schokolade mittels Titration	LUA-30- 069	2018-12	Rohproteinbestimmung in Schokolade mittels Titration		Prüfverfahren neu etabliert am 05.12.2018	ja
D-PL-19250-00-01	1.1.07	LM	Chemie / Physik	Volumetrie **	**	ASU L 53.00-10	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des ätherischen Ölgehaltes in Gewürzen, würzenden Zutaten und Kräutern - Wasserdampfdestillationsverfahren	LUA-30- 020	2020-02	Ätherischer Ölgehalt in getrockneten pflanzlichen Lebensmitteln, Bestimmung mittels Wasserdampfdestillation			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.07	LM	Chemie / Physik	Volumetrie **	**	ASU L 53.00-8	2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des Wassergehaltes (Destillationsverfahren)	LUA-30- 062	2014-12	Wassergehalt in getrockneten pflanzlichen Lebensmitteln mittels Destillation		Prüfverfahren neu etabliert am 01.12.2014	ja
D-PL-19250-00-01	1.1.07	LM	Chemie / Physik	Volumetrie **	**	LUA-30-073	2021-02	Bestimmung des CO ₂ -Gehalts in Bier und Biernischgetränken mittels Mehrfach-Volumenexpansion	LUA-30- 073	2021-02	Bestimmung des CO ₂ -Gehalts in Bier und Biernischgetränken mittels Mehrfach-Volumenexpansion		Prüfverfahren neu etabliert am 19.02.2021	ja
D-PL-19250-00-01	1.1.08	LM	Chemie / Physik	Refraktometrie *	*	DVO (EU) Nr. 974/2014	2014-09	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 974/2014 der Kommission vom 11. September 2014 zur Festlegung der Refraktometermethode zur Bestimmung des löslichen trockenen Rückstands in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse zwecks Einreihung dieser Waren in die Kombinierte Nomenklatur	LUA-30- 023	2022-12	Brix-Wert-Bestimmung (Gehalt an löslicher Trockenmasse / löslichem Trockenstoff) in Obst- und Gemüse-Erzeugnissen, refraktometrisch			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.08	LM	Chemie / Physik	Refraktometrie *	*	ASU L 13.00-28	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen	LUA-30- 032	2018-11	Bestimmung des Brechungsindex von pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen mittels Refraktometrie			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.09	LM	Chemie / Physik	Potentiometrie ** (Elektrodenmessungen)	**	LUA-21-003	2013-09	Bestimmung des orientierenden pH-Wertes in Lebensmitteln per Einstich (Schnellmethode)	LUA-21- 003	2013-09	Bestimmung des orientierenden pH-Wertes in Lebensmitteln per Einstich (Schnellmethode)			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.09	LM	Chemie / Physik	Potentiometrie ** (Elektrodenmessungen)	**	ASU L 36.00-2	1989-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Bier	LUA-30- 010	2021-01	Relative Dichte, Alkohol-/Stammwürzegehalt und wirklicher/scheinbarer Extrakt (mittels Biegeschwinger oder Pyknometer) sowie pH-Wert (potentiometrisch) von Bier			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.09	LM	Chemie / Physik	Potentiometrie ** (Elektrodenmessungen)	**	ASU L 46.02-3	2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Verfahren für Röstkaffee	LUA-30- 065	2020-01	Röstkaffee-Grundanalytik: wasserlöslicher Extraktanteil (gravimetrisch), pH-Wert (potentiometrisch), Säuregrad (titrimetrisch) und Trockenmasse (gravimetrisch)			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.09	LM	Chemie / Physik	Potentiometrie ** (Elektrodenmessungen)	**	ASU L 07.00-5/1	2010-01	Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung	LUA-50- 101	2018-10	Bestimmung von Kochsalz in Fleisch-erzeugnissen mittels Potentiometrie			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.10	LM	Chemie / Physik	Densimetrie *	*	ASU L 36.00-3a	1989-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der relativen Dichte d 20/20 von Würze und Bier; Biegeschwinger-Verfahren	LUA-30- 010	2021-01	Relative Dichte, Alkohol-/Stammwürzegehalt und wirklicher/scheinbarer Extrakt (mittels Biegeschwinger oder Pyknometer) sowie pH-Wert (potentiometrisch) von Bier			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.10	LM	Chemie / Physik	Densimetrie *	*	ASU L 36.00-4	1986-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Ermittlung des Stammwürzegehaltes von Bier aus dem Gehalt an Alkohol und wirklichem Extrakt (Destillationsmethode)	LUA-30- 010	2021-01	Relative Dichte, Alkohol-/Stammwürzegehalt und wirklicher/scheinbarer Extrakt (mittels Biegeschwinger oder Pyknometer) sowie pH-Wert (potentiometrisch) von Bier			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.11	LM	Chemie / Physik	Dünnschicht-chromatographie **	**	LUA-30-027	2020-02	Qualitativer Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels Dünnschichtchromatographie	LUA-30- 027	2020-02	Qualitativer Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels Dünnschichtchromatographie			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.11	LM	Chemie / Physik	Dünnschicht-chromatographie **	**	ASU L 06.00-15	1982-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen	LUA-30- 056	2018-03	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Chromatographie			ja



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift			Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich)	(Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)	
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	LUA-40-003	2025-08	Aflatoxine in pflanzlichen Lebensmitteln, Bestimmung mittels HPLC-FLD nach Anreicherung an Immunoaffinitätssäulen und Nachsäulenderivatisierung	LUA-40-003	2025-08	Aflatoxine in pflanzlichen Lebensmitteln, Bestimmung mittels HPLC-FLD nach Anreicherung an Immunoaffinitätssäulen und Nachsäulenderivatisierung			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	ASU L 00.00-28	2001-07	Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln, HPLC-Verfahren	LUA-40-016	2013-12	Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln, HPLC-Verfahren			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	LUA-40-024	2023-01	Deoxynivalenol in Lebensmitteln, Bestimmung mittels HPLC-DAD nach Anreicherung an Immunoaffinitätssäulen und ggf. zusätzlicher Extraktreinigung	LUA-40-024	2023-01	Deoxynivalenol in Lebensmitteln, Bestimmung mittels HPLC-DAD nach Anreicherung an Immunoaffinitätssäulen und ggf. zusätzlicher Extraktreinigung			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	LUA-40-032	2017-10	Bestimmung von Patulin in klarem und trüben Apfelsaft und Apfelpüree mittels HPLC	LUA-40-032	2017-10	Bestimmung von Patulin in klarem und trüben Apfelsaft und Apfelpüree mittels HPLC			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	ASU L 18.00-16	1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren (Abweichung: erweitert auf Kakao, Schokolade und Getränke)	LUA-40-036	2017-10	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakao, Schokolade, Getränken und feinen Backwaren mittels HPLC			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	ASU L 00.00-9	1984-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Abweichung: erwei-tert auf fettreiche Lebensmittel; Extraktions-mittel: Methanol/Wasser; geänderte HPLC-Bedingungen)	LUA-40-042	2014-06	Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	LUA-40-086	2012-10	Bestimmung von Ochratoxin A in Wein, Frucht-säften und Bier mittels HPLC und Fluores-zenzdetektor	LUA-40-086	2012-10	Bestimmung von Ochtratoxin A in Wein, Frucht-säften und Bier mittels HPLC und Fluores-zenzdetektor			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	ASU L 46.00-3	2013-08	Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeug-nissen - Bestimmung des Coffeingehaltes mittels HPLC, Referenzverfahren	LUA-40-089	2014-04	Bestimmung von Coffein in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - HPLC-Schnellverfahren			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	LUA-40-090	2012-10	Bestimmung von Ochtratoxin A in Kakao und kakaohaltigen Erzeugnissen mittels HPLC und Fluoreszenzdetektor	LUA-40-090	2012-10	Bestimmung von Ochtratoxin A in Kakao und kakaohaltigen Erzeugnissen mittels HPLC und Fluoreszenzdetektor			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	LUA-40-091	2012-10	Bestimmung von Ochtratoxin A in Kaffee und kaffeehaltigen Erzeugnissen mittels HPLC und Fluoreszenzdetektor	LUA-40-091	2012-10	Bestimmung von Ochtratoxin A in Kaffee und kaffeehaltigen Erzeugnissen mittels HPLC und Fluoreszenzdetektor			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	LUA-40-092	2013-04	Bestimmung von Ochtratoxin A in Gewürzen und Trockenfrüchten mittels HPLC und Fluoreszenzdetektor	LUA-40-092	2013-04	Bestimmung von Ochtratoxin A in Gewürzen und Trockenfrüchten mittels HPLC und Fluoreszenzdetektor			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	LUA-40-094	2012-05	Bestimmung von Theobromin in Schokolade mittels HPLC und UV-Detektor	LUA-40-094	2012-05	Bestimmung von Theobromin in Schokolade mittels HPLC und UV-Detektor			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	LUA-40-099A	2014-10	Bestimmung von Zearalenon in Getreide und Getreideerzeugnissen mittels HPLC und Fluoreszenzdetektor nach Extrakt-Reinigung über IAC	LUA-40-099A	2014-10	Bestimmung von Zearalenon in Getreide und Getreideerzeugnissen mittels HPLC und Fluoreszenzdetektor nach Extrakt-Reinigung über IAC			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	ASU L 46.02-4	2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an 16-O-Methyl-cafestol in Röstkaffee - HPLC-Verfahren	LUA-40-101	2020-02	Bestimmung von 16-O-Methylcafestol in Röstkaffee, HPLC-Verfahren			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	ASU L 18.00-16	1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren (Abweichung: erweitert auf milchhaltige Kaffeegetränke und Eistees)	LUA-40-104	2014-07	Bestimmung von Coffein in milchhaltigen Kaffeegetränken und Eistees mittels HPLC		Prüfverfahren neu etabliert am 01.07.2014	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	LUA-40-106	2016-02	Bestimmung von Ochtratoxin A in Getreide und Getreideprodukten mittels HPLC und Fluoreszenzdetektor nach Extraktreinigung über IAC	LUA-40-106	2016-02	Bestimmung von Ochtratoxin A in Getreide und Getreideprodukten mittels HPLC und Fluoreszenzdetektor nach Extraktreinigung über IAC		Prüfverfahren neu etabliert am 16.02.2016	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	LUA-40-107	2018-05	Bestimmung von Zearalenon in Sojamehl und Sojaprodukten mittels HPLC und Fluores-zenzdetektor nach Extrakt-Reinigung über IAC	LUA-40-107	2018-05	Bestimmung von Zearalenon in Sojamehl und Sojaprodukten mittels HPLC und Fluores-zenzdetektor nach Extrakt-Reinigung über IAC		Prüfverfahren neu etabliert am 31.05.2018	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	ASU L 47.00-6	2014-02	Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt; Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren	LUA-40-110	2024-02	Untersuchung von Tee und festem Tee-Extrakt; Bestimmung des Coffeingehaltes; HPLC-Verfahren	2025-02-24	Prüfverfahren neu etabliert am 24.02.2024	nein



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift			Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich) (Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)	Art der Änderung	
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	ASU L 07.00-40	2004-07	Bestimmung von Benzo-(a)pyren in geräucherten und mit Raucharomen hergestellten Fleischerzeugnissen (Abweichung: Matrix: fett- und ölhaltige Lebensmittel; geringere Einwaage, geänderte Aufreinigung, Messung in Gradient-Technik, externe Kalibrierung, Wiederfindung über das Gesamtverfahren)	LUA-50- 083	2009-12	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) und Fluoreszenzdetektion in Lebensmitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	ASU L 13.00-34	2008-06	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - HPLC-Verfahren (Abweichung: externe Kalibrierung, RT nicht ≤ 20 °C, nicht generell 2 Injektionen)	LUA-50- 100	2013-03	Bestimmung von 16 polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) mittels HPLC-FLD (UV-DAD) in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	ASU L 26.00-1	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen, HPLC/IC-Verfahren	LUA-50- 105	2023-05	Bestimmung von Nitrat in Gemüse (-Erzeugnissen) mittels Ionenchromatographie (IC)			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.12	LM	Chemie / Physik	HPLC-UV/VIS, -DAD, -FLD **	**	ASU L 07.00-40	2004-07	Bestimmung von Benzo-(a)pyren in geräucherten und mit Raucharomen hergestellten Fleischerzeugnissen (Abweichung: Matrix: fett- und ölhaltige Lebensmittel; geringere Einwaage, geänderte Aufreinigung, Messung in Gradient-Technik, externe Kalibrierung, Wiederfindung über das Gesamtverfahren)	LUA-50- 111	2024-10	Vereinfachte Bestimmung von PAK mittels HPLC-FLD Detektion nach Verseifung der Probe in Lebensmitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.13	LM	Chemie / Physik	HPLC-MS, -MS/MS **	**	LUA-40-015	2025-03	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	LUA-40- 015	2025-03	Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	2025-03-04	neue Version der laborinternen Prüfvorschrift	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.13	LM	Chemie / Physik	HPLC-MS, -MS/MS **	**	ASU L 00.00-115	2018-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizid-rückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln, modulares QuEChERS-Verfahren (Modifikation: kein Bezug auf internen Standard, Erhöhung der Extraktionszeit mit zusätzlichem Abkühlschritt)	LUA-40- 037	2018-03	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS/(MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS modular)			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.13	LM	Chemie / Physik	HPLC-MS, -MS/MS **	**	LUA-40-098	2015-12	Bestimmung von Cumarin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS	LUA-40- 098	2015-12	Bestimmung von Cumarin in Lebensmitteln mittels LC-MS/MS			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.13	LM	Chemie / Physik	HPLC-MS, -MS/MS **	**	LUA-40-100	2015-12	Bestimmung von Cumarin im Teeaufguss mittels LC-MS/MS	LUA-40- 100	2015-12	Bestimmung von Cumarin im Teeaufguss mittels LC-MS/MS			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.14	LM	Chemie / Physik	GC-FID **	**	ASU L 17.00-12	1999-11	Bestimmung der Buttersäure als Methyl ester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Modifikation: Matrix auch andere Lebensmittel, Umesterung mit methanolischer KOH)	LUA-30- 066	2018-07	Milchfett in Lebensmitteln mittels GC			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.14	LM	Chemie / Physik	GC-FID **	**	LUA-30-070	2024-12	Gaschromatographische Bestimmung von Fettsäuremethylestern in fetthaltigen Lebensmitteln	LUA-30- 070	2024-12	Gaschromatographische Bestimmung von Fettsäuremethylestern in fetthaltigen Lebensmitteln	2024-12-06	neue Version der laborinternen Prüfvorschrift	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.15	LM	Chemie / Physik	GC-MS, -MS/MS **	**	ASU L 00.00-115	2018-10	Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizid-rückständen mit GC und LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE in pflanzlichen Lebensmitteln, modulares QuEChERS-Verfahren (Modifikation: kein Bezug auf internen Standard, Erhöhung der Extraktionszeit mit zusätzlichem Abkühlschritt)	LUA-40- 037	2018-03	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-MS/(MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS modular)			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.15	LM	Chemie / Physik	GC-MS, -MS/MS **	**	LUA-40-045	2017-11	Massenspektrometrische qualitative Bestimmung von unbekannten Verbindungen in Lebensmitteln	LUA-40- 045	2017-11	Massenspektrometrische qualitative Bestimmung von unbekannten Verbindungen in Lebensmitteln			ja



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift			Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich) (Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)	Art der Änderung	
D-PL-19250-00-01	1.1.15	LM	Chemie / Physik	GC-MS, -MS/MS **	**	DIN EN 10059	2020-07	Untersuchung von Kaffee und Kaffee- Erzeugnissen - Bestimmung von Furan und Furanderivaten (2-Methylfuran, 3-Methylfuran, 2,5- Dimethylfuran)	LUA-40- 109	2024-11	Furan in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung mittels GC-Headspace und Massenspektrometrie	2024-11-29	Entwurf der DIN EN 10059 und neue Version der laborinternen Prüfvorschrift	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.16. 1	LM	Chemie / Physik	Probenvorbereitung: Säure-Auflösungen ***	***	ASU L 00.00-19/1	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestim-mung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss	LUA-50- 008	2024-09	Mikrowelleninduzierter Druckaufschluss zur Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.16. 2	LM	Chemie / Physik	Probenvorbereitung: mechanisch **	**	LUA-31-001	2023-01	Vorbereitung pflanzlicher Lebensmittel für die Analytik	LUA-31- 001	2023-01	Vorbereitung pflanzlicher Lebensmittel für die Analytik			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.16. 2	LM	Chemie / Physik	Probenvorbereitung: mechanisch **	**	ASU L 00.00-111/2	2022-04	Probenvorbereitungsverfahren zur Bereitstellung der Parallelproben für Vollzugs-, Handels-, und Referenzzwecke für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln Teil 2: Verfahren zur Zerkleinerung und Homogenisierung ohne Wasserzusatz	LUA-40- 067	2024-09	Probenvorbereitungsverfahren zur Bereitstellung der Parallelproben für Vollzugs-, Handels- und Referenzzwecke für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln Teil 2: Verfahren zur Zerkleinerung und Homogenisierung ohne Wasserzusatz	2024-09-30	neue Version der Norm und der laborinternen Prüfvorschrift	nein
D-PL-19250-00-01	1.1.16. 2	LM	Chemie / Physik	Probenvorbereitung: mechanisch **	**	ASU L 00.00-111/1	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Probenvorbereitungsverfahren zur Bereit-stellung der amtlichen Probe, Gegen- und Schiedsprobe für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren zur	LUA-40- 087	2024-09	Probenvorbereitungsverfahren zur Bereit-stellung der amtlichen Probe, Gegen- und Schiedsprobe für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren zur Nasshomogenisierung	2024-09-30	neue Version der laborinternen Prüfvorschrift	ja
D-PL-19250-00-01	1.1.16. 2	LM	Chemie / Physik	Probenvorbereitung: mechanisch **	**	ASU L 00.00-19/E	2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestim-mung von Elementen und ihren Verbindungen in Lebensmitteln - Allgemeines und spezielle Festlegungen	LUA-50- 003	2024-08	Probenvorbereitung Elemente in Lebensmitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.17	LM	Chemie / Physik	Elemente mittels ICP-MS *	*	ASU L 00.00-93	2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Jod in Lebensmitteln - ICP-MS-Verfahren	LUA-50- 106	2025-01	Bestimmung von Jod in Lebensmitteln mittels ICP-MS			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.17	LM	Chemie / Physik	Elemente mittels ICP-MS *	*	ASU L 00.00-128	2011-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss	LUA-50- 118	2025-01	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels induktiv gekoppelter Plasma- Massenspektroskopie (ICP-MS)			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.17	LM	Chemie / Physik	Elemente mittels ICP-MS *	*	ASU L 00.00-157	2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestim-mung von Aluminium in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)	LUA-50- 118	2025-01	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels induktiv gekoppelter Plasma- Massenspektroskopie (ICP-MS)			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.17	LM	Chemie / Physik	Elemente mittels ICP-MS *	*	ASU L 00.00-168	2024-04	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestim-mung von Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Ti, U und Zn mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss	LUA-50- 118	2025-01	Bestimmung von Elementen in Lebensmitteln mittels induktiv gekoppelter Plasma- Massenspektroskopie (ICP-MS)			nein
D-PL-19250-00-01	1.1.18	LM	Chemie / Physik	Elemente mittels ICP-OES **	**	ASU L 00.00-144	2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestim-mung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magne-sium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink in Lebensmitteln mit ICP-OES	LUA-50- 119	2023-06	Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atom-Spektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.18	LM	Chemie / Physik	Elemente mittels ICP-OES **	**	ASU L 00.00-158	2020-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestim-mung von Aluminium in Lebensmitteln mittels optischer Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES)	LUA-50- 119	2023-06	Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atom-Spektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln			ja
D-PL-19250-00-01	1.1.19	LM	Chemie / Physik	Quecksilber mittels AFS ***	***	DIN EN ISO 17852 (E 35)	2008-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Quecksilber - Verfahren mittels Atom- fluoreszenzspektrometrie	LUA-50- 102	2024-12	Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln mittels Atomfluoreszenzspektrometrie			ja
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	ASU L 00.00-88/2	2023-04	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	LUA-21- 002	2024-11	Kulturelles Verfahren zur Zählung der aeroben mesophilen Gesamtkeimzahl in Lebensmitteln und Umgebungsproben			nein



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift			Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich) (Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)	Art der Änderung	
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	ASU L 00.00-33	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> , Koloniezählverfahren bei 30 °C (Modifikation: auch Spiralplatten-verfahren)	LUA-21- 004	2021-09	Kulturelles Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	ASU L 00.00-107/2	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von <i>Campylobacter</i> spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren (zurückgezogene Norm)	LUA-21- 005	2023-09	Koloniezählverfahren für <i>Campylobacter</i> spp. in Lebensmitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	LUA-21-007	2017-08	Kulturelles Verfahren zur Bestimmung von coliformen Keimen und <i>E. coli</i> in Lebensmitteln	LUA-21- 007	2017-08	Kulturelles Verfahren zur Bestimmung von coliformen Keimen und <i>E. coli</i> in Lebensmitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	ASU L 06.00-24	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch - Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Modifikation: auch Spiralplattenverfahren)	LUA-21- 008	2020-02	Kulturelles Verfahren zur Bestimmung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln (Spatel-/Spiralplattenverfahren)			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	LUA-21-008	2020-02	Kulturelles Verfahren zur Bestimmung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln (Spatel-/Spiralplattenverfahren)	LUA-21- 008	2020-02	Kulturelles Verfahren zur Bestimmung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln (Spatel-/Spiralplattenverfahren)			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	ASU L 00.00-133/2	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik	LUA-21- 009	2020-02	Kulturelles Verfahren zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion (Gussplattenverfahren)			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	LUA-21-010	2019-04	Kulturelles Verfahren zur Zählung von Laktobazillen in Lebensmitteln	LUA-21- 010	2019-04	Kulturelles Verfahren zur Zählung von Laktobazillen in Lebensmitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	ASU L 00.00-22	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria</i> spp. - Teil 2: Zählverfahren (Bestätigung mittels MALDI-TOF-MS)	LUA-21- 011	2023-09	Kulturelles Verfahren zum Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion und zur Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	ASU L 00.00-32/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und <i>Listeria</i> spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Bestätigung mittels MALDI-TOF-MS)	LUA-21- 011	2023-09	Kulturelles Verfahren zum Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion und zur Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	ASU L 06.00-43	2011-06	Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Modifikation: auch Spiralplattenverfahren)	LUA-21- 012	2014-11	Kulturelles Verfahren zur Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Lebensmitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	LUA-21-012	2014-11	Kulturelles Verfahren zur Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Lebensmitteln	LUA-21- 012	2014-11	Kulturelles Verfahren zur Zählung von <i>Pseudomonas</i> spp. in Lebensmitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	ASU L 00.00-20	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Bestätigung mittels MALDI-TOF-MS)	LUA-21- 013	2022-01	Kulturelles Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln, Futtermitteln, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion			ja
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	LUA-21-014	2017-03	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln	LUA-21- 014	2017-03	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln			ja
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	ASU L 00.00-55	2024-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Modifikation: auch Spiralplattenverfahren)	LUA-21- 015	2024-11	Kulturelles Verfahren zur Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken in Lebensmitteln			nein



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift			Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich) (Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)	Art der Änderung	
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	ISO 15213 (zurückgezogene Norm)	2003-05	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under an-aerobic conditions (Modifikation: Bestätigung von Clostridium perfringens mittels Nachweis der sauren Phosphatase oder mittels Reverse-CAMP-Test) (zurückgezogene Norm)	LUA-21- 016	2020-03	Kulturelles Verfahren zur Zählung von mesophilen, sulfitreduzierenden Clostridien und Clostridium perfringens in Lebensmitteln und Futtermitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	ASU L 00.00-190	2023-12	Horizontales Vefahren zur Bestimmung von Vibrio spp. Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae und Vibrio vulnificus (Modifikation: Bestätigung mittels MALDI-ToF-MS)	LUA-21- 018	2024-11	Kulturelles Verfahren zum Nachweis von Vibrionen in Fischerei-Erzeugnissen			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	ASU L 00.00-150	2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (Modifikation: Einsatz von CC-Agar)	LUA-21- 042	2021-04	Kulturelles Verfahren für den Nachweis von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli in Lebensmitteln		Prüfverfahren neu etabliert am 01.04.2021	nein
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	AVV LmH, Anlage 4, Punkt 2.4, 2.6, 2.7	2022-07	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Bakteriologische Untersuchung (BU); Direktes Ausstrichverfahren auf festen Nährmedien zur semiquantitativen Bestimmung des sonstigen Keimgehaltes; Untersuchungen auf Salmonellen; Untersuchungen auf obligat anaerob wachsende grampositive Stäbchen (Clostridien)	LUA-23- 003	2024-02	Bakteriologische Fleischuntersuchung mittels kulturellem Verfahren			ja
D-PL-19250-00-01	1.2.1	LM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	**	ASU L 00.00-132/2	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid	LUA-21- 045	2023-08	Kulturelles Verfahren zur Zählung von E. coli in Lebensmitteln	2025-02-01	"und Umgebungsproben" Wiederaufnahme aufgrund bestehenden Ringversuch	nein
D-PL-19250-00-01	1.2.2	LM	Mikrobiologie	Prüfsysteme *** (3-Platten-Hemmstofftest)	***	AVV LmH, Anlage 4, Punkt 2.9	2022-07	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Bakteriologische Untersuchung (BU) – Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest	LUA-23- 001	2024-11	Untersuchung auf antibakteriell wirksame Stoffe; Dreiplattenhemmstofftest in Niere und Muskulatur			ja
D-PL-19250-00-01	1.2.4.1	LM	Mikrobiologie	Probenvorbereitung: mechanisch *	*	ASU L 00.00-54	2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikro-biologische Untersuchungen von Lebens-mitteln - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen	LUA-21- 001	2023-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.4.1	LM	Mikrobiologie	Probenvorbereitung: mechanisch *	*	ASU L 00.00-89	2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeug-nissen	LUA-21- 001	2023-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln			ja



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilurkundenanlage	KapitelNr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift				Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich)	(Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)	Art der Änderung	
D-PL-19250-00-01	1.2.4.1	LM	Mikrobiologie	Probenvorbereitung: mechanisch *	*	ASU L 01.00-1	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5 : Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milch-erzeugnissen	LUA-21-	001	2023-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.2.4.1	LM	Mikrobiologie	Probenvorbereitung: mechanisch *	*	ASU L 06.00-16	2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleisch-erzeugnissen	LUA-21-	001	2023-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln			ja
D-PL-19250-00-01	1.2.4.1	LM	Mikrobiologie	Probenvorbereitung: mechanisch *	*	ASU L 06.00-59	2016-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Probe-nahme von Schlachtierkörpern zur mikro-biologischen Untersuchung (Modifikation: ohne Probenahme)	LUA-21-	001	2023-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln		Prüfverfahren neu etabliert	nein
D-PL-19250-00-01	1.2.4.1	LM	Mikrobiologie	Probenvorbereitung: mechanisch *	*	ASU L 10.00-10	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen	LUA-21-	001	2023-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln			nein
D-PL-19250-00-01	1.3.1	LM	Immunologie	ELISA *	*	r-biopharm AG RIDASCREEN® Peanut R6811	2021-12	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Erdnuss bzw. Erdnussproteinen in Lebensmitteln	LUA-21-	019	2021-07	Bestimmung von Erdnuss in Lebensmitteln mittels ELISA			nein
D-PL-19250-00-01	1.3.1	LM	Immunologie	ELISA *	*	r-biopharm AG RIDASCREEN® FAST Gladin	2024-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gladinen und verwandten Produkten in Lebensmitteln	LUA-21-	021	2017-12	Bestimmung von Gluten in Lebensmitteln mittels ELISA			ja
D-PL-19250-00-01	1.3.1	LM	Immunologie	ELISA *	*	r-biopharm AG RIDASCREEN® FAST Hazelnut R6802	2021-03	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Haselnuss in Lebensmitteln	LUA-21-	023	2017-12	Bestimmung von Haselnuss in Lebensmitteln mittels ELISA			ja
D-PL-19250-00-01	1.3.1	LM	Immunologie	ELISA *	*	r-biopharm AG RIDASCREEN® FAST Almond R6901	2022-11	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Mandeln in Lebensmitteln	LUA-21-	025	2017-12	Bestimmung von Mandel in Lebensmitteln mittels ELISA			nein
D-PL-19250-00-01	1.3.1	LM	Immunologie	ELISA *	*	Veratox® for Total Milk 8470	2013-01	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Milchprotein in Lebensmitteln	LUA-21-	036	2017-12	Bestimmung von Milcheiweiß in Lebensmitteln mittels ELISA			ja
D-PL-19250-00-01	1.3.1	LM	Immunologie	ELISA *	*	r-biopharm AG RIDASCREEN® FAST Soya R7102	2016-07	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Sojaproteinen in unbehand-delten und prozessierten Lebensmitteln und Getränken	LUA-21-	038	2017-12	Bestimmung von Soja in Lebensmitteln mittels ELISA			nein
D-PL-19250-00-01	1.3.1	LM	Immunologie	ELISA *	*	r-biopharm AG RIDASCREEN® FAST Cashew R6872	2019-04	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Cashew in Lebensmitteln	LUA-21-	041	2017-10	Bestimmung von Cashew in Lebensmitteln mittels ELISA			nein
D-PL-19250-00-01	1.3.1	LM	Immunologie	ELISA *	*	AgraQuant® Sesame ELISA test kit Art. Nr. 10002064	2025-01	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Sesam in Lebensmitteln	LUA-21-	046	2025-06	Bestimmung von Sesam in Lebensmitteln mittels ELISA	2025-06-20	Prüfverfahren neu etabliert am 20.06.2025	nein
D-PL-19250-00-01	1.3.1	LM	Immunologie	ELISA *	*	r-biopharm AG RIDASCREEN® Egg R6411	2024-05	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von nativem und prozessiertem Hühnerei in Lebensmittel	LUA-21-	047	2025-06	Bestimmung von Hühnerei in Lebensmitteln mittels ELISA	2025-06-20	Prüfverfahren neu etabliert am 20.06.2025	nein
D-PL-19250-00-01	1.3.2.1	LM	Molekularbiologie	Probenvorbereitung: Extraktion von DNA *	*	CONGEN GmbH SureFast® PREP Bacteria, F1021	2017-05	Kit zur Extraktion von Bakterien-DNA aus Lebensmitteln (Anreicherungen, Abschwemmungen oder Abstrichen)	LUA-24-	055	2023-03	DNA-Extraktion von Bakterien aus Lebensmittel-Anreicherungen, -Abschwemmungen oder -Abstrichen			ja
D-PL-19250-00-01	1.3.2.1	LM	Molekularbiologie	Probenvorbereitung: Extraktion von DNA *	*	CONGEN GmbH SureFood® PREP Advanced, S1053	2022-09	Kit zur Extraktion von pflanzlicher und tierischer DNA von Allergenen aus Lebensmitteln	LUA-24-	056	2023-03	DNA-Extraktion aus hochverarbeiteten Lebensmitteln	2024-07-18		nein



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilurkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift				Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich)	(Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)	Art der Änderung	
D-PL-19250-00-01	1.3.2.1	LM	Molekularbiologie	Probenvorbereitung: Extraktion von DNA *	*	DIN EN ISO 21872-1, Kap. 9.5.6	2017-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizon- tales Verfahren zur Bestimmung von Vibrio spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell entero- pathogenen Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae und Vibrio vulnificus (Modifikation: nur DNA-Extraktion)	LUA-24-	060	2023-03	Nachweis von Vibrio parahaemolyticus Toxin-DNA in Bakterienisolaten mittels real-time PCR			ja
D-PL-19250-00-01	1.3.3	LM	Molekularbiologie	Real-time PCR *	*	CONGEN GmbH SureFast® STEC Screening PLUS, F5105	2024-05	Nachweis von stx1 und stx2 DNA von Shiga-toxin- bildenden E. coli mittels Real-Time PCR	LUA-24-	036	2021-04	Nachweis von Shigatoxin-bildenden E.coli (stx1/stx2) in Lebensmitteln mittels Real-time PCR			nein
D-PL-19250-00-01	1.3.3	LM	Molekularbiologie	Real-time PCR *	*	GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Celery PCR Kit PCEL 0050	2016-10	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Sellerie-DNA in Rohstoffen, Getränken und Lebensmitteln (Modifikation: keine Getränke)	LUA-24-	039	2023-03	Nachweis von Sellerie-DNA in Rohstoffen und Lebensmitteln mittels Real-time PCR			nein
D-PL-19250-00-01	1.3.3	LM	Molekularbiologie	Real-time PCR *	*	GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Soya PCR Kit PSOY 0050	2014-01	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Soja-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	LUA-24-	041	2023-03	Nachweis von Soja-DNA in Rohstoffen und Lebensmitteln mittels Real-time PCR			ja
D-PL-19250-00-01	1.3.3	LM	Molekularbiologie	Real-time PCR *	*	GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First- Chicken PCR Kit	2024-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Huhn-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	LUA-24-	042	2023-03	Nachweis von Huhn-DNA in Rohstoffen und Lebensmitteln mittels Real-time PCR	2025-03-14	Änderung des Testkits	nein
D-PL-19250-00-01	1.3.3	LM	Molekularbiologie	Real-time PCR *	*	GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Turkey PCR Kit	2024-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Puten-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	LUA-24-	043	2023-03	Nachweis von Puten-DNA in Rohstoffen und Lebensmitteln mittels Real-time PCR	2025-03-14	Änderung des Testkits	nein
D-PL-19250-00-01	1.3.3	LM	Molekularbiologie	Real-time PCR *	*	GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First- Pig PCR Kit	2024-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Schwei-ne- DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futter-mitteln	LUA-24-	044	2023-03	Nachweis von Schweine-DNA in Rohstoffen und Lebensmitteln mittels Real-time PCR	2025-03-14	Änderung des Testkits	nein
D-PL-19250-00-01	1.3.3	LM	Molekularbiologie	Real-time PCR *	*	GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Beef PCR Kit	2024-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Rinder- DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	LUA-24-	046	2023-03	Nachweis von Rinder-DNA in Rohstoffen und Lebensmitteln mittels Real-time PCR	2025-03-14	Änderung des Testkits	ja
D-PL-19250-00-01	1.3.3	LM	Molekularbiologie	Real-time PCR *	*	GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Horse PCR Kit	2024-04	Realtime PCR-Kit zum Nachweis von Pferd-DNA in Rohstoffen und Lebensmitteln	LUA-24-	047	2023-03	Nachweis von Pferde-DNA in Rohstoffen und Lebensmitteln mittels Real-time PCR	2025-03-28	Änderung des Testkits	nein
D-PL-19250-00-01	1.3.3	LM	Molekularbiologie	Real-time PCR *	*	GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Sheep PCR Kit	2024-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Schaf-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	LUA-24-	048	2023-03	Nachweis von Schaf-DNA in Rohstoffen und Lebensmitteln mittels Real-time PCR	2025-03-14	Änderung des Testkits	nein
D-PL-19250-00-01	1.3.3	LM	Molekularbiologie	Real-time PCR *	*	GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Meat PCR Kit GN 109-50 / 109-100	2022-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Säugetier- und Geflügel-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	LUA-24-	051	2023-03	Nachweis von Säugetier- und Geflügel-DNA in Rohstoffen und Lebensmitteln mittels Real-time PCR			nein
D-PL-19250-00-01	1.3.3	LM	Molekularbiologie	Real-time PCR *	*	GEN-IAL GmbH GEN-IAL® First-Goat PCR Kit GN 107-50	2024-04	Real-time PCR Kit zum Nachweis von Ziege-DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln	LUA-24-	053	2023-03	Nachweis von Ziege-DNA in Rohstoffen und Lebensmitteln mittels Real-time PCR	2025-03-14	Änderung des Testkits	nein
D-PL-19250-00-01	1.3.3	LM	Molekularbiologie	Real-time PCR *	*	LUA-24-060	2023-03	Nachweis von Vibrio parahaemolyticus Toxin-DNA in Bakterienisolaten mittels real-time PCR	LUA-24-	060	2023-03	Nachweis von Vibrio parahaemolyticus Toxin-DNA in Bakterienisolaten mittels real-time PCR			ja
D-PL-19250-00-01	1.4.1	LM	Sensorik	Aussehen, Geruch, Geschmack **	**	LUA-00-S027	2018-10	Genusstauglichkeitsprüfung von Lebens-mitteln sowie Auswahl, Schulung und Überprüfung von Prüfpersonen	LUA-00-	S027	2018-10	Genusstauglichkeitsprüfung von Lebens-mitteln sowie Auswahl, Schulung und Überprüfung von Prüfpersonen			ja
D-PL-19250-00-01	2.1.1	FM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien *	*	ASU L 00.00-133/2	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizon- tales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebens- mitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik (Modifika- tion: bei Fischmehl keine biochemischen Bestätigungsuntersuchungen)	LUA-21-	009	2020-02	Kulturelles Verfahren zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittel- produktion (Gussplattenverfahren)			ja
D-PL-19250-00-01	2.1.1	FM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien *	*	ASU L 00.00-20	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizon- tales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Bestätigung mittels MALDI-TOF-MS)	LUA-21-	013	2022-01	Kulturelles Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln, Futter- mitteln, Einrichtungs- und Bedarfsgegen- ständen aus der Lebensmittelproduktion			ja



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift				Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich)	(Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)	Art der Änderung	
D-PL-19250-00-01	2.1.1	FM	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien *	*	ISO 15213 (zurückgezogene Norm)	2003-05	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under an-aerobic conditions (Modifikation: Bestätigung von Clostridium perfringens mittels Nachweis der sauren Phosphatase oder mittels Reverse-CAMP-Test) (zurückgezogene Norm)	LUA-21-	016	2020-03	Kulturelles Verfahren zur Zählung von mesophilen, sulfitreduzierenden Clostridien und Clostridium perfringens in Lebensmitteln und Futtermitteln			nein
D-PL-19250-00-01	2.1.3.1	FM	Mikrobiologie	Probenvorbereitung: mechanisch *	*	ASU L 00.00-54	2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikro-biologische Untersuchungen von Lebens-mitteln - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen	LUA-21-	001	2023-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln			nein
D-PL-19250-00-01	2.1.3.1	FM	Mikrobiologie	Probenvorbereitung: mechanisch *	*	ASU L 00.00-89	2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeug-nissen	LUA-21-	001	2023-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln			ja
D-PL-19250-00-01	2.1.3.1	FM	Mikrobiologie	Probenvorbereitung: mechanisch *	*	ASU L 06.00-16	2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 2: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleisch-erzeugnissen (Modifikation: Matrix auch Futtermittel auf Basis von Fleisch und Fleischerzeugnissen)	LUA-21-	001	2023-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln			ja
D-PL-19250-00-01	2.1.3.1	FM	Mikrobiologie	Probenvorbereitung: mechanisch *	*	ASU L 10.00-10	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Teil 3: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischereierzeugnissen (Modifikation: Matrix auch Futtermittel auf Basis von Fisch und Fischereierzeugnissen)	LUA-21-	001	2023-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln			nein
D-PL-19250-00-01	2.2.1	FM	visuell	Mikroskopie **	**	VO (EG) Nr. 152/2009, Anhang VI, Punkt 2.1	2024-04	Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommis-sion vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futter-mitteln - Analysemethoden zur Bestimmung der Bestandteile tierischen Ursprungs bei der amtlichen Untersuchung von Futtermitteln - Lichtmikroskopie	LUA-23-	011	2024-09	Nachweis von Landwirbeltierkomponenten in Futtermitteln mittels Mikroskopie			nein
D-PL-19250-00-01	2.2.1	FM	visuell	Mikroskopie **	**	LUA-23-030	2023-08	Nachweis von Federpartikeln in Futtermitteln mittels Mikroskopie	LUA-23-	030	2023-08	Nachweis von Federpartikeln in Futtermitteln mittels Mikroskopie			nein
D-PL-19250-00-01	3.1.1	EBG	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen **	*	ASU L 00.00-88/2	2023-04	Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	LUA-21-	002	2024-11	Kulturelles Verfahren zur Zählung der aeroben mesophilen Gesamtkeimzahl in Lebensmitteln und Umgebungsproben			nein
D-PL-19250-00-01	3.1.1	EBG	Mikrobiologie	kulturell: Nachweis von Bakterien *	*	ASU L 00.00-133/2	2019-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizon-tales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebens-mitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik	LUA-21-	009	2020-02	Kulturelles Verfahren zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände aus der Lebensmittel-produktion (Gussplattenverfahren)		Prüfverfahren für die Matrix Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände aus der Lebens-mittelproduktion neu etabliert am 19.09.2023	nein
D-PL-19250-00-01	3.1.1	EBG	Mikrobiologie	kulturell: Nachweis von Bakterien *	*	ASU L 00.00-32/1	2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizon-tales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (Bestätigung mittels MALDI-TOF-MS)	LUA-21-	011	2023-09	Kulturelles Verfahren zum Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion und zur Zählung von Listeria monocyto-genesis in Lebensmitteln			ja



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift			Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich) (Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)	Art der Änderung	
D-PL-19250-00-01	3.1.1	EBG	Mikrobiologie	kulturell: Nachweis von Bakterien *	*	ASU L 00.00-20	2021-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Bestätigung mittels MALDI-TOF-MS)	LUA-21- 013	2022-01	Kulturelles Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln, Futtermitteln, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus der Lebensmittelproduktion			ja
D-PL-19250-00-01	3.1.1	EBG	Mikrobiologie	kulturell: Nachweis von Bakterien *	*	ASU B 80.00-5	2019-02	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahme-techniken von Oberflächen (Modifikation: ohne Probenahme)	LUA-21- 017	2023-09	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen			ja
D-PL-19250-00-01	3.1.1	EBG	Mikrobiologie	kulturell: Nachweis von Bakterien *	*	DIN 10113-1	2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupferverfahren (Modifikation: ohne Probenahme)	LUA-21- 017	2023-09	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen			nein
D-PL-19250-00-01	3.1.1	EBG	Mikrobiologie	kulturell: Nachweis von Bakterien *	*	DIN 10113-2	2023-02	Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren) (Modifikation: ohne Probenahme)	LUA-21- 017	2023-09	Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen			nein
D-PL-19250-00-01	3.1.1	EBG	Mikrobiologie	kulturell: Nachweis von Bakterien *	*	ASU L 00.00-132/2	2021-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid (Modifikation: Matrix auch Umgebungsproben)	LUA-21- 045	2023-08	Kulturelles Verfahren zur Zählung von E. coli in Lebensmitteln und Umgebungsproben	2025-02-01	Wiederaufnahme aufgrund bestandenden Ringversuch	nein
D-PL-19250-00-02	1.2.1	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Gravimetrie *	*	DIN ISO 11349 (H 56)	2015-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von schwerflüchtigen lipophilen Stoffen - Gravimetrisches Verfahren	LUA-50- 042	2017-05	Bestimmung von schwerflüchtigen lipophilen Stoffen in Wasser - Gravimetrisches Verfahren			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.1	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Gravimetrie *	*	DIN EN 872 (H 33)	2005-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung suspendierter Stoffe - Verfahren durch Abtrennung mittels Glasfaserfilter	LUA-50- 092	2019-02	Gravimetrische Bestimmung der suspendierten Stoffe mittels Glasfaserfilter in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN EN 903 (H 24)	1994-01	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von anionischen oberflächenaktiven Stoffen durch Messung des Methylblau-Index MBAS	LUA-50- 028	2017-05	Bestimmung von anionischen oberflächenaktiven Stoffen durch Messung des Methylblauindex (MBAS-Index)			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN EN ISO 7393-2 (G 4-2)	2000-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor - Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4-Phenylendiamin für Routinekontrollen	LUA-50- 031	2021-10	Photometrische Bestimmung des freien und des Gesamtchlors in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN 38405-24 (D 24)	1987-05	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Anionen (Gruppe D) - Teil 24: Photometrische Bestimmung von Chrom(VI) mittels 1,5-Diphenylcarbazid	LUA-50- 035	2019-04	Chrom(VI)-Bestimmung mittels spektral-photometrischer Detektion in Wasser			nein
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN 38405-13 (D 13)	1981-02	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Anionen (Gruppe D): Bestimmung von Cyaniden (zurückgezogene Norm)	LUA-50- 036/1	2019-02	Bestimmung von Gesamt-Cyanid nach Austreibung mittels spektralphotometrischer Detektion in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN 38405-13 (D 13)	1981-02	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Anionen (Gruppe D): Bestimmung von Cyaniden (zurückgezogene Norm)	LUA-50- 036/2	2018-04	Bestimmung des leicht freisetzbaren Cyanides nach Austreibung mittels spektralphoto-metrischer Detektion in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN 38405-13 (D 13)	1981-02	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Anionen (Gruppe D): Bestimmung von Cyaniden (zurückgezogene Norm)	LUA-50- 036/3	2018-04	Spektralphotometrische Detektion von Cyaniden in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN 38405-14 (D 14)	1988-12	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Anionen (Gruppe D): Bestimmung von Cyaniden in Trinkwasser, gering belastetem Grund- und Oberflächenwasser (zurückgezogene Norm)	LUA-50- 036/4	2019-02	Bestimmung von Gesamt-Cyaniden nach Austreibung mittels spektralphotometrischer Detektion in Trinkwasser und gering belastetem Grund- und Oberflächenwasser			ja



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift			Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?	
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich)	(Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)		Art der Änderung
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN EN ISO 7887 (C 1)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung	LUA-50-	037	2015-03	Bestimmung der Färbung mittels spektral-photometrischer Detektion in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN EN ISO 7027-1 (C 21)	2016-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung - Teil 1: Quantitative Verfahren	LUA-50-	043	2025-07	Optische Bestimmung der Trübung in Wasser mittels Messung der Streustrahlung (Nephelo-			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN 38409-16 (H 16)	1984-06	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm-untersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H): Bestimmung des Phenol-Index	LUA-50-	045	2016-06	Bestimmung des Phenol-Index in Wasser mittels Photometrie			nein
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN EN ISO 6878 (D 11)	2004-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Phosphor - Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat	LUA-50-	047	2016-11	Photometrische Bestimmung von ortho-Phosphat in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN 38405-26 (D 26)	1989-04	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm-untersuchung - Anionen (Gruppe D): Photometrische Bestimmung des gelösten Sulfids	LUA-50-	049	2025-07	Bestimmung des leicht freisetzbaren und gelösten Sulfids mittels spektralphotometrischer Detektion in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN ISO 15705 (H 45)	2003-01	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des chemischen Sauerstoffbedarfs (ST-CSB) - Küvettestest	LUA-50-	071	2023-05	Bestimmung des Chemischen Sauerstoffbedarfs (CSB) mittels Küvettestest in Abwasser			nein
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	Macherey-Nagel GmbH & Co. KG Nanocolor® CSB-Küvettestest HR 1500, Ref. 985038	2021-03	Küvettestest zur photometrischen Bestimmung des CSB von Abwasser; Messbereich 20 - 1500 mg/l CSB	LUA-50-	071	2023-05	Bestimmung des Chemischen Sauerstoffbedarfs (CSB) mittels Küvettestest in Abwasser			nein
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	Merck KGaA Spectroquant® CSB-Küvettestest 114541	2023-03	Küvettestest zur photometrischen Bestimmung des CSB von Abwasser; Messbereich 25 - 1500 mg/l CSB	LUA-50-	071	2023-05	Bestimmung des Chemischen Sauerstoffbedarfs (CSB) mittels Küvettestest in Abwasser			nein
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	Macherey-Nagel GmbH & Co. KG Nanocolor® Formaldehyd-Küvettestest 8, Ref. 985041	2021-03	Küvettestest zur photometrischen Bestimmung des Formaldehyd-Gehaltes von Wasserproben; Messbereich 0,10 - 8,00 mg/l Formaldehyd	LUA-50-	072	2023-05	Bestimmung von Formaldehyd mittels Küvettestest in Wasser			nein
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	Merck KGaA Spectroquant® Formaldehyd-Küvettestest 114500	2022-05	Küvettestest zur photometrischen Bestimmung des Formaldehyd-Gehaltes von Wasserproben; Messbereich 0,10 - 8,00 mg/l Formaldehyd	LUA-50-	072	2023-05	Bestimmung von Formaldehyd mittels Küvettestest in Wasser			nein
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN EN ISO 11732 (E 23)	2005-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Ammoniumstickstoff - Verfahren mittels Fließanalytik (CFA und FIA) und spektrometrischer Detektion	LUA-50-	073	2015-01	Bestimmung von Ammonium; ortho-Phosphat; Nitrat und Nitrit mittels Fließanalytik mit spektroskopischer Detektion in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN EN ISO 13395 (D 28)	1996-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Nitritstickstoff, Nitratstickstoff und der Summe von beiden mit der Fließanalytik (CFA und FIA) und spektrometrischer Detektion	LUA-50-	073	2015-01	Bestimmung von Ammonium; ortho-Phosphat; Nitrat und Nitrit mittels Fließanalytik mit spektroskopischer Detektion in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN EN ISO 15681-2 (D 46)	2005-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Orthophosphat und Gesamtphosphor mittels Fließanalytik (FIA und CFA) - Teil 2: Verfahren mittels kontinuierlicher Durchflussanalyse (CFA)	LUA-50-	073	2015-01	Bestimmung von Ammonium; ortho-Phosphat; Nitrat und Nitrit mittels Fließanalytik mit spektroskopischer Detektion in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN EN ISO 11905-1 (H 36)	1998-08	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Stickstoff - Teil 1: Bestimmung von Stickstoff nach oxidativem Aufschluss mit Peroxodisulfat	LUA-50-	074	2019-06	Bestimmung von Stickstoff nach oxidativem Aufschluss mit Peroxodisulfat			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN EN 26777 (D 10)	1993-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Nitrit - Spektrometrisches Verfahren	LUA-50-	075	2021-11	Bestimmung von Nitrit-Stickstoff mittels spektrometrischer Detektion in Wasser			nein
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN EN ISO 6878 (D 11)	2004-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Phosphor - Photometrisches Verfahren mittels Ammoniummolybdat	LUA-50-	076	2017-02	Bestimmung von Gesamtphosphor nach Aufschluß mittels spektralphotometrischer Detektion in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN 38405-27 (D 27)	1992-07	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm-untersuchung - Anionen (Gruppe D) - Teil 27: Bestimmung von leicht freisetzbarem Sulfid	LUA-50-	049	2025-07	Bestimmung des leicht freisetzbaren und gelösten Sulfids mittels spektralphotometrischer Detektion in Wasser			ja

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift			Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich) (Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)	Art der Änderung	
D-PL-19250-00-02	1.2.2	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Photometrie *	*	DIN 38413-01 (P 1)	1982-03	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm- untersuchung - Einzelkomponenten (Gruppe P); Bestimmung von Hydrazin (Abweichung: auch in Abwasser)	LUA-50- 093	2015-01	Bestimmung von Hydrazin mittels spektral- phometrischer Detektion in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.4	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Titrimetrie *	*	DIN 38409-7 (H 7)	2005-12	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm- untersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Teil 7: Bestim- mung der Säure- und Basekapazität	LUA-50- 030	2025-07	Bestimmung der Säurekapazität bis zum pH-Wert 4,3, sowie die Berechnung des Hydrogencarbonat-Ionengehaltes eines Wassers			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.4	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Titrimetrie *	*	DIN EN ISO 8467 (H 5)	1995-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index	LUA-50- 040	2017-05	Bestimmung des Permanganat-Index durch Titration mit optischer Endpunkterkennung in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.6	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Elektrodenmessungen *	*	DIN 38409-41 (H 41)	1980-12	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm- untersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H); Bestimmung des chemischen Sauerstoffbedarfes (CSB) im Bereich über 15 mg/l	LUA-50- 034	2018-10	Bestimmung des chemischen Sauerstoff-bedarfes (CSB) im Bereich über 15 mg/l mittels Redox- Titration in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.6	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Elektrodenmessungen *	*	DIN 38405-04 (D 4)	1985-07	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm- untersuchung - Anionen (Gruppe D) - Teil 4: Bestimmung von Fluorid	LUA-50- 038	2016-12	Bestimmung von Fluorid mittels Fluorid- ionensensitiver Elektrode in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.6	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Elektrodenmessungen *	*	DIN EN ISO 9562 (H 14)	2005-02	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung adsorbierbarer organisch gebundener Halogene (AOX)	LUA-50- 052	2022-06	Bestimmung adsorbierbarer organisch ge- bundener Halogene (AOX) mittels mikro- coulometrischer Detektion in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.6	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Elektrodenmessungen *	*	DIN EN ISO 10523 (C 5)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Wertes	LUA-50- 062	2018-04	Bestimmung des pH-Wertes mittels pH- Messeinrichtung (elektrochemische Zelle) in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.6	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Elektrodenmessungen *	*	DIN EN 27888 (C 8)	1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	LUA-50- 063	2018-12	Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit mittels Leitfähigkeitsmesszelle in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.6	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Elektrodenmessungen *	*	DIN 38405-01 (D 1)	1985-12	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm- untersuchung - Anionen (Gruppe D) - Teil 1: Bestimmung der Chlorid-Ionen	LUA-50- 070	2018-02	Bestimmung von Chlorid mittels potentio- metrischer Endpunkterkennung in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.6	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Elektrodenmessungen *	*	DIN EN 1899-1 (H 51)	1998-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Biochemischen Sauerstoffbedarfs nach n Tagen (BSBn) - Teil 1: Verdünnungs- und	LUA-50- 078	2025-07	Bestimmung des BSB nach n Tagen durch Sauerstoffmessung mittels Sauerstoffsonde - Teil 1: Verdünnungs- und Impfverfahren nach Zugabe			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.6	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Elektrodenmessungen *	*	DIN EN 1899-2 (H 52)	1998-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des biochemischen Sauerstoffbedarfs nach n Tagen (BSBn) - Teil 2: Verfahren für unverdünte Proben	LUA-50- 078	2025-07	Bestimmung des BSB nach n Tagen durch Sauerstoffmessung mittels Sauerstoffsonde - Teil 1: Verdünnungs- und Impfverfahren nach Zugabe von Allylthioharnstoff - Teil 2: Verfahren für unverdünte Proben			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.6	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Elektrodenmessungen *	*	DIN 38404-06 (C 6)	1984-05	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm- untersuchung - Physikalische und physika-lisch- chemische Kenngrößen (Gruppe C) - Teil 6: Bestimmung der Redox-Spannung	LUA-50- 122	2020-01	Bestimmung der Redox-Spannung mittels elektrochemischer Zelle in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.6	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Elektrodenmessungen *	*	DIN 38404-04 (C 4)	1976-12	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm- untersuchung - Physikalische und physika-lisch- chemische Kenngrößen (Gruppe C) - Teil 4: Bestimmung der Temperatur	LUA-50- 123	2020-03	Bestimmung der Wasser- und Lufttemperatur mittels elektrischem Thermometer			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.6	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Elektrodenmessungen *	*	DIN EN ISO 5814 (G 22)	2013-02	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs - Elektrochemisches Verfahren	LUA-50- 124	2021-09	Bestimmung des gelösten Sauerstoffs - Elektrochemisches Verfahren			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.6	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Elektrodenmessungen *	*	DIN ISO 17289 (G 25)	2014-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des gelösten Sauerstoffs - Optisches Sensorverfahren	LUA-50- 125	2021-10	Bestimmung des gelösten Sauerstoffs - Optisches Sensorverfahren		Prüfverfahren neu etabliert am 15.10.2021	nein
D-PL-19250-00-02	1.2.7	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Ionenchromatographie *	*	DIN EN ISO 10304-1 (D 20)	2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits- ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat	LUA-50- 069	2023-04	Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat mittels Flüssigkeitsionenchromatographie in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.7	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Ionenchromatographie *	*	DIN EN ISO 10304-4 (D 25)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionen- chromatographie - Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit in gering belaste- tem Wasser (Modifikation: hier nicht für Chlorid)	LUA-50- 110	2023-04	Bestimmung von Bromat, Chlorat und Chlorit mittels Ionenchromatographie mit Leitfähigkeitsdetektion in Wasser			ja



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift			Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?	
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich)	(Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)		Art der Änderung
D-PL-19250-00-02	1.2.7	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Ionenchromatographie *	*	DIN EN ISO 15061 (D 34)	2001-12	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Bromat - Verfahren mittels Ionen-chromatographie	LUA-50-	110	2023-04	Bestimmung von Bromat, Chlorat und Chlorit mittels Ionenchromatographie mit Leitfähigkeitsdetektion in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.8	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	PAK mittels HPLC-DAD und HPLC-FLD *	*	DIN EN ISO 17993 (F 18)	2004-03	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von 15 polycyclischen aromatischen Kohlenwasser- stoffen (PAK) in Wasser durch HPLC mit Fluoreszenzdetektion nach Flüssig-Flüssig- Extraktion (Abweichung: Bestimmung von Acenaphthylen mit Dioden-Array Detektor)	LUA-50-	056	2019-03	Bestimmung von 16 polycyclischen aroma-tischen Kohlenwasserstoffen (PAK) durch Hochleistungs- Flüssigkeitschromatographie (HPLC) mit Fluoreszenz- und UV-Detektion nach Flüssig- Flüssig Extraktion in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.8	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	PAK mittels HPLC-DAD und HPLC-FLD *	*	DIN 38414-23 (S 23)	2002-02	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm- untersuchung - Schlamm und Sedimente (Gruppe S): Bestimmung von 15 polycycli-schen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) durch Hochleistungs-Flüssigkeits-chromatographie (HPLC) und Fluoreszenz-detektion (Abweichung: Bestimmung von Acenaphthylen mit Dioden- Array Detektor)	LUA-50-	098	2018-04	Bestimmung von 16 polycyclischen aroma-tischen Kohlenwasserstoffen (PAK) mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC) und Fluoreszenzdetektion in Schlamm und Sediment			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.10. 1	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Probenvorbereitung: Säure-Aufschlüsse *	*	DIN EN ISO 11885 (E 22)	2009-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissions- spektrometrie (ICP-OES)	LUA-50-	004	2024-08	Offener Nassaufschluss zur Bestimmung von Elementen in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.2.10. 1	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Probenvorbereitung: Säure-Aufschlüsse *	*	DIN EN ISO 11885 (E 22)	1998-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von 33 Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma- Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES) (zurückgezogene Norm)	LUA-50-	004	2024-08	Offener Nassaufschluss zur Bestimmung von Elementen in Wasser			nein
D-PL-19250-00-02	1.2.10. 1	Wasser (allgemein)	Chemie / Physik	Probenvorbereitung: Säure-Aufschlüsse *	*	DIN EN ISO 15587-2 (A 32)	2002-07	Wasserbeschaffenheit - Aufschluss für die Bestimmung ausgewählter Elemente in Wasser - Teil 2: Salpetersäure-Aufschluss	LUA-50-	004	2024-08	Offener Nassaufschluss zur Bestimmung von Elementen in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.3	Wasser (allgemein)	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen *	*	TrinkwV § 43 Abs. 3	2023-06	Bestimmung der Kolonezahl kultivierbarer Mikroorganismen bei 22 °C und 36 °C in Wasser	LUA-22-	001	2023-06	Kulturelle Bestimmung der Koloniezahl in Wasser (z. B. Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser)			ja
D-PL-19250-00-02	1.3	Wasser (allgemein)	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen *	*	DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora	LUA-22-	002	2018-01	Kultureller Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien mittels Membranfiltrationsverfahren in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.3	Wasser (allgemein)	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen *	*	DIN EN ISO 7899-2 (K 15)	2000-11	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration	LUA-22-	003	2018-05	Kultureller Nachweis und Zählung von intes-tinalen Enterokokken mittels Membranfiltra-tionsverfahren in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.3	Wasser (allgemein)	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen *	*	DIN EN ISO 16266 (K 11)	2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren	LUA-22-	004	2018-09	Kultureller Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa mittels Membranfiltrationsverfahren in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.3	Wasser (allgemein)	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen *	*	DIN EN ISO 11731 (K 23)	2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	LUA-22-	005	2023-06	Kultureller Nachweis und Zählung von Legionellen mittels Direktansatz und Membranfiltration in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	1.3	Wasser (allgemein)	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen *	*	DIN EN ISO 14189 (K 24)	2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	LUA-22-	006	2024-12	Nachweis und Zählung von Clostridium perfringens in Wasser	2024-12-05	neue Version der laborinternen Prüfvorschrift	ja
D-PL-19250-00-02	1.3	Wasser (allgemein)	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen *	*	DIN EN ISO 9308-3 (K 13)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren) (Modifikation: Matrix nicht Füllwasser, Filtrat, Reinwasser, Beckenwasser und Trinkwasser)	LUA-22-	007	2021-06	Nachweis und Zählung von Escherichia coli in Wasser, z. B. Oberflächenwasser und Abwasser, MPN-Verfahren			ja
D-PL-19250-00-02	1.3	Wasser (allgemein)	Mikrobiologie	kulturell: Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen *	*	DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestim-mung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	LUA-22-	009	2023-06	Kulturelle Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen in Wasser (z. B. Kühlwasser)			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Ammonium	***	DIN EN ISO 11732 (E 23)	2005-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Ammoniumstickstoff - Verfahren mittels Fließanalytik (CFA und FIA) und spektro- metrischer Detektion	LUA-50-	073	2015-01	Bestimmung von Ammonium; ortho-Phos-phat; Nitrat und Nitrit mittels Fließanalytik mit spektroskopischer Detektion in Wasser			ja



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift			Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich)	(Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)	
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Chlorid	***	DIN EN ISO 10304-1 (D 20)	2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits- Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat	LUA-50- 069	2023-04	Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat mittels Flüssigkeitsionenchromatographie in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Chlorid	***	DIN 38405-01 (D 1)	1985-12	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm- untersuchung - Anionen (Gruppe D) - Teil 1: Bestimmung der Chlorid-Ionen	LUA-50- 070	2018-02	Bestimmung von Chlorid mittels potentio- metrischer Endpunkterkennung in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	***	DIN EN ISO 14189 (K 24)	2016-11	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Clostridium perfringens - Verfahren mittels Membranfiltration	LUA-22- 006	2018-05	Nachweis und Zählung von Clostridium perfringens in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Coliforme Bakterien	***	DIN EN ISO 9308-1 (K 12)	2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wasser mit niedriger Begleitflora	LUA-22- 002	2018-01	Kultureller Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien mittels Membranfiltrationsverfahren in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Elemente mittels ICP-MS (Aluminium, Eisen, Mangan)	***	DIN EN ISO 17294-2 (E 29)	2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massen-spektrometrie (ICP- MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope	LUA-50- 120	2021-12	Bestimmung von ausgewählten Elementen (einschließlich Uran-Isotopen) in Wasser und Sedimenten/Schwebstoffen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektro- metrie (ICP-MS)			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Elemente mittels ICP-OES (Aluminium, Eisen, Mangan, Natrium)	***	DIN EN ISO 11885 (E 22)	2009-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissions- spektrometrie (ICP-OES)	LUA-50- 004	2021-09	Offener Nassaufschluss zur Bestimmung von Elementen in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Elemente mittels ICP-OES (Aluminium, Eisen, Mangan, Natrium)	***	DIN EN ISO 11885 (E 22)	2009-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissions- spektrometrie (ICP-OES)	LUA-50- 009	2021-12	Bestimmung von Elementen in Wasser mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissions- spektrometrie (ICP-OES)			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Färbung (SAK 436)	***	DIN EN ISO 7887 (C 1)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung	LUA-50- 037	2015-03	Bestimmung der Färbung mittels spektral- photometrischer Detektion in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Färbung (qualitativ)	***	DIN EN ISO 7887 (C 1), Verfahren A	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Untersuchung und Bestimmung der Färbung	LUA-50- 126	2021-11	Bestimmung der sensorischen Merkmale von Wasserproben (v. a. Geruch, Geschmack, Färbung und Trübung) - Qualitative, vereinfachte Prüfung			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Geruch	***	DIN EN 1622 (B 3), Anhang C	2006-10	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Geruchsschwellenwertes (TON) und des Geschmacksschwellenwertes (TFN)	LUA-50- 126	2021-11	Bestimmung der sensorischen Merkmale von Wasserproben (v. a. Geruch, Geschmack, Färbung und Trübung) - Qualitative, vereinfachte Prüfung			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Geschmack	***	DEV B 1/2, Teil 2	1971	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlamm- untersuchung - Sensorische Verfahren (Gruppe B) - Teil 1/2: Prüfung auf Geruch und Geschmack	LUA-50- 126	2021-11	Bestimmung der sensorischen Merkmale von Wasserproben (v. a. Geruch, Geschmack, Färbung und Trübung) - Qualitative, vereinfachte Prüfung			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Koloniezahl bei 22 und 36 °C	***	TrinkwV § 43 Abs. 3	2023-06	Bestimmung der Koloniezahl in Trinkwasser	LUA-22- 001	2023-06	Kulturelle Bestimmung der Koloniezahl in Wasser (z. B. Trinkwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser)			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Koloniezahl bei 22 und 36 °C	***	DIN EN ISO 6222 (K 5)	1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestim-mung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium	LUA-22- 009	2023-06	Kulturelle Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen in Wasser (z. B. Kühlwasser)			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Legionellen (Legionella spec.)	***	DIN EN ISO 11731 (K 23)	2019-03	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Legionellen	LUA-22- 005	2023-06	Kultureller Nachweis und Zählung von Legionellen mittels Direktansatz und Membranfiltration in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Legionellen (Legionella spec.)	***	UBA-Empfehlung	2022-12	Empfehlung des Umweltbundesamtes vom 18.12.2018, aktualisiert am 09.12.2022: Systemische Untersuchungen von Trinkwasser- Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses	LUA-22- 005	2023-06	Kultureller Nachweis und Zählung von Legionellen mittels Direktansatz und Membranfiltration in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Leitfähigkeit, elektrische	***	DIN EN 27888 (C 8)	1993-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit	LUA-50- 063	2018-12	Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit mittels Leitfähigkeitsmesszelle in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Oxidierbarkeit (Permanganat-Index)	***	DIN EN ISO 8467 (H 5)	1995-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index	LUA-50- 040	2017-05	Bestimmung des Permanganat-Index durch Titration mit optischer Endpunkterkennung in Wasser			ja



Liste der Prüfverfahren des Landesuntersuchungsamtes Bremen

Stand: 13.08.2025

Legende: blau = aktuell gültige Versionen // grau = vorherige Versionen

Teilkundenanlage	Kapitelnr. in Urkunde (Anlage)	Matrix	Prüfkategorie	Prüfart / Parameter	Flexi- bilisie- rung	Norm, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren			laborinterne Prüfvorschrift			Änderungen		Inhalt der Urkunden- anlage?	
						Kurztitel	Ausgabe- datum	Titel	Kurztitel (Bereich)	(Nr.)	Ausgabe- datum	Titel	Datum (letzte)		Art der Änderung
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Sulfat	***	DIN EN ISO 10304-1 (D 20)	2009-07	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat	LUA-50-	069	2023-04	Bestimmung von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat mittels Flüssigkeitsionenchromatographie in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	TOC	***	DIN EN 1484 (H 3)	1997-08	Wasseranalytik - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC)	LUA-50-	099	2025-01	Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC), des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC) und des gesamten anorganischen Kohlenstoffs (TIC) nach Oxidation durch Verbrennung und Detektion mittels			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Trübung	***	DIN EN ISO 7027 (C 2)	2000-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung	LUA-50-	043	2025-07	Optische Bestimmung der Trübung in Wasser mittels Messung der Streustrahlung (Nephelometrie)			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Trübung	***	DIN EN ISO 7027-1 (C 21)	2016-11	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung der Trübung Teil 1: Quantitative Verfahren	LUA-50-	043	2025-07	Optische Bestimmung der Trübung in Wasser mittels Messung der Streustrahlung (Nephelometrie)			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 3	Fachmodul Trink- wasser	Indikator- Parameter	Wasserstoffionen-Konzentration (pH-Wert)	***	DIN EN ISO 10523 (C 5)	2012-04	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts	LUA-50-	062	2018-04	Bestimmung des pH-Wertes mittels pH-Messeinrichtung (elektrochemische Zelle) in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 4	Fachmodul Trink- wasser	Weitere Parameter	Elemente mittels ICP-OES (Calcium, Kalium, Magnesium)	***	DIN EN ISO 11885 (E 22)	2009-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissions-spektrometrie (ICP-OES)	LUA-50-	004	2021-09	Offener Nassaufschluss zur Bestimmung von Elementen in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 4	Fachmodul Trink- wasser	Weitere Parameter	Elemente mittels ICP-OES (Calcium, Kalium, Magnesium)	***	DIN EN ISO 11885 (E 22)	2009-09	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissions-spektrometrie (ICP-OES)	LUA-50-	009	2021-12	Bestimmung von Elementen in Wasser mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissions-spektrometrie (ICP-OES)			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 4	Fachmodul Trink- wasser	Weitere Parameter	Phosphat	***	DIN EN ISO 15681-2 (D 46)	2005-05	Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von Orthophosphat und Gesamtphosphor mittels Fließanalytik (FIA und CFA) - Teil 2: Verfahren mittels kontinuierlicher Durchflussanalyse (CFA)	LUA-50-	073	2015-01	Bestimmung von Ammonium; ortho-Phosphat; Nitrat und Nitrit mittels Fließanalytik mit spektroskopischer Detektion in Wasser			ja
D-PL-19250-00-02	Anlage 4	Fachmodul Trink- wasser	Weitere Parameter	Säurekapazität	***	DIN 38409-7 (H 7)	2005-12	DEV zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen (Gruppe H) - Teil 7: Bestimmung der Säure- und Basekapazität	LUA-50-	030	2025-07	Bestimmung der Säurekapazität bis zum pH-Wert 4,3, sowie die Berechnung des Hydrogencarbonat-Ionengehaltes eines Wassers			ja