DAkkS
Deutsche
Akkreditierungsstelle

Akkreditierung

Die Deutsche Akkreditierungsstelle bestätigt mit dieser **Akkreditierungsurkunde,** dass die

CR3-Analytik GmbH & Co. KG
Waterbergstraße 14, 28237 Bremen

ein Prüflaboratorium betreibt, das die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 für die in den nachfolgend aufgeführten Anlagen näher spezifizierten Konformitätsbewertungstätigkeiten erfüllt. Dies schließt zusätzlich bestehende gesetzliche und normative Anforderungen an das Prüflaboratorium ein, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese in den nachfolgend aufgeführten Anlagen ausdrücklich bestätigt werden.

D-PL-21721-01-01 **Gültig ab:** 20.04.2026
D-PL-21721-01-02 **Gültig ab:** 20.04.2026

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Diese Akkreditierung wurde gemäß Art. 5 Abs. 1 Satz 2 VO (EG) 765/2008, nach Durchführung eines Akkreditierungsverfahrens unter Beachtung der Mindestanforderungen der DIN EN ISO/IEC 17011 und auf Grundlage einer Bewertung und Entscheidung der eingesetzten Akkreditierungsausschüsse ausgestellt.

Diese Akkreditierungsurkunde gilt nur in Verbindung mit dem Bescheid vom 20.04.2026. Sie besteht aus diesem Deckblatt, der Rückseite des Deckblatts und den dazugehörigen Anlagen.

Registrierungsnummer der Akkreditierungsurkunde: **D-PL-21721-01-00**

Berlin, 20.04.2026

Im Auftrag
In Vertretung: Annette Weltin
Barbara Tyralla | Fachbereichsleitung

Diese Akkreditierungsurkunde wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH. Sie ist digital gesiegelt und ohne Unterschrift gültig. Sie gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de).

Siehe Hinweise auf der Rückseite

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Standort Berlin
Spittelmarkt 10
10117 Berlin

Die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) ist die beliehene nationale Akkreditierungsstelle der Bundesrepublik Deutschland gemäß § 8 Absatz 1 AkkStelleG i. V. m. § 1 Absatz 1 AkkStelleGBV.
Die DAkkS ist als nationale Akkreditierungsbehörde gemäß Art. 4 Abs. 4 VO (EG) 765/2008 und Tz. 4.7 DIN EN ISO/IEC 17000 durch Deutschland benannt.

Die Akkreditierungsurkunde ist gemäß Art. 11 Abs. 2 VO (EG) 765/2008 im Geltungsbereich dieser Verordnung von den nationalen Behörden als gleichwertig anzuerkennen sowie von den WTO-Mitgliedsstaaten, die sich in bilateralen- oder multilateralen Gegenseitigkeitsabkommen verpflichtet haben, die Urkunden von Akkreditierungsstellen, die Mitglied bei ILAC oder IAF sind, als gleichwertig anzuerkennen.

Die DAkkS ist Unterzeichnerin der Multilateralen Abkommen zur gegenseitigen Anerkennung der European co-operation for Accreditation (EA), des International Accreditation Forum (IAF) und der International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

Der aktuelle Stand der Mitgliedschaft kann folgenden Webseiten entnommen werden:
EA: www.european-accreditation.org
ILAC: www.ilac.org
IAF: www.iaf.nu

Diese Akkreditierungsurkunde ist Eigentum der Deutschen Akkreditierungsstelle.

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-21721-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: **20.04.2026**

Ausstellungsdatum: 20.04.2026

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-21721-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

CR3-Analytik GmbH & Co. KG
Waterbergstraße 14, 28237 Bremen

mit dem Standort

CR3-Analytik GmbH & Co. KG
Waterbergstraße 14, 28237 Bremen

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Prüfungen in den Bereichen:

Gesundheitlicher Verbraucherschutz

Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt.
Sie gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder.
Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

Inhaltsverzeichnis

1 Gesundheitlicher Verbraucherschutz 3
1.1 Lebensmittel 3
2 Gesundheitlicher Verbraucherschutz 3
2.1 Mikrobiologische Untersuchungen 3
2.1.1 Lebensmittel 3
2.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen 4
2.2.1 Lebensmittel 4
2.3 Sensorische Untersuchungen 5
2.3.1 Lebensmittel 5
2.4 Visuelle Untersuchungen 5
2.4.1 Lebensmittel 5

Flexibler Akkreditierungsbereich:

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

[Flex A] **die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**

[Flex B] **die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**

[Flex C] **die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im (flexiblen) Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

Bei einer Flexibilisierung gemäß Kategorie B und C werden alle Prüfverfahren inklusive ihrer Ausgabestände im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung und ggf. deren Modifikation/Einschränkung nur in der veröffentlichten Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung dargestellt, gleiches gilt für die Ausgabestände bei einer Flexibilisierung gemäß Kategorie A.

1 Gesundheitlicher Verbraucherschutz

1.1 Lebensmittel

Prüfart **Prüftechnik (Detektor)**	**Analyt /** **Messgröße**	**Matrix /** **Prüfmaterial**	**Kurztitel** Norm/normatives - oder Hausverfahren	**Modifikation** und/oder **Einschränkung**	**[Flex]**
Probenahme	mikrobiologische Analyten	Lebensmittel	DIN CEN ISO/TS 17728		A
Probenahme	Mikrobiologische, Physikalische, physikalisch-chemische und chemische, sensorische und visuelle Analyten	Kaffee, Kaffeeerzeug-nisse	DIN EN ISO 24333 2010-04	Hier für Kaffee, Kaffeeerzeugnisse	-
Probenahme	Mikrobiologische, Physikalische, physikalisch-chemische und chemische, sensorische und visuelle Analyten	Kaffee	ISO 6670		A
Probenahme	Mikrobiologische, Physikalische, physikalisch-chemische und chemische, sensorische und visuelle Analyten	Kaffee	ISO 4072		A

2 Gesundheitlicher Verbraucherschutz

2.1 Mikrobiologische Untersuchungen

2.1.1 Lebensmittel

Prüfart **Prüftechnik (Detektor)**	**Analyt /** **Messgröße**	**Matrix /** **Prüfmaterial**	**Kurztitel** Norm/normatives - oder Hausverfahren	**Modifikation** und/oder **Einschränkung**	**[Flex]**
Kulturelle Untersuchungen Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien, Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel			B

2.2 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

2.2.1 Lebensmittel

Prüfart **Prüftechnik (Detektor)**	**Analyt /** **Messgröße**	**Matrix /** **Prüfmaterial**	**Kurztitel** Norm/normatives - oder Hausverfahren	**Modifikation** und/oder **Einschränkung**	**[Flex]**
Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren	Inhaltsstoffe, Kontaminanten	Lebensmittel			C
Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückständen, Kontaminanten	Lebensmittel			C
Chromatographie Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückständen, Kontaminanten	Lebensmittel			C
Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor)	Rückständen, Kontaminanten	Lebensmittel			C
Elektrodenmessung	pH-Wert	Röstkaffee, Kaffee-Extrakt, Koffein			C
Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel			C
Photometrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Koffein			C
Spektrometrie Induktiv gekoppelte Plasma - Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES)	Elemente	Lebensmittel			C
Spektrometrie Atomemissionsspektrometrie (Kaltdampf-AAS)	Quecksilber	Lebensmittel			B
Spektroskopie Infrarotspektroskopie (NIR)	Feuchte	Kaffee, Kaffeeerzeug-nisse			C
Titrimetrie	pH-Wert, Säuregrad, Säuregehalt	Röstkaffee, Kaffee-Extrakt, Koffein			B

2.3 Sensorische Untersuchungen

2.3.1 Lebensmittel

Prüfart **Prüftechnik (Detektor)**	**Analyt /** **Messgröße**	**Matrix /** **Prüfmaterial**	**Kurztitel** Norm/normatives - oder Hausverfahren	**Modifikation** und/oder **Einschränkung**	**[Flex]**
Einfach beschreibende Prüfungen	Aussehen, Geruch, Geschmack	Kaffee, Kaffeeerzeug-nisse, Koffein			B
Spezielle sensorische Prüfungen	Aussehen, Geruch, Geschmack	Kaffee, Kaffeeerzeug-nisse, Koffein			C

2.4 Visuelle Untersuchungen

2.4.1 Lebensmittel

Prüfart **Prüftechnik (Detektor)**	**Analyt /** **Messgröße**	**Matrix /** **Prüfmaterial**	**Kurztitel** Norm/normatives - oder Hausverfahren	**Modifikation** und/oder **Einschränkung**	**[Flex]**
Einfache visuelle Untersuchungen	Bestandteile, Färbung, Aussehen	Kaffee, Koffein			C
Optische Mikroskopie	Aussehen, Bestandteile	Kaffee, Kaffeeerzeug-nisse, Koffein			C

Verwendete Abkürzungen:

CEN	Europäisches Komitee für Normung
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
Hausmethode L	Hausverfahren der CR3- Analytik GmbH & Co. KG
IEC	International Electrotechnical Commission – Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung
TS	Technische Spezifikationen

CR3 ANALYTIK

Prüfverfahrensliste

Ausgabedatum: 20.08.2026 **Akkreditierungsurkunde: D-PL-21721-01-00**

Titel: Norm/normatives, normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Kurztitel:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Ausgabestand:** Norm/normatives normähnliches Prüfverfahren oder Hausverfahren	**Modifikation / Einschränkung**	**Prüfart Prüfmethodik / Detektor**	**Analyt / Messgröße**	**Matrix / Prüfgegenstand**	**[Flex]**
Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Probenahmetechniken für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmittel- und Futtermittelproben	DIN CEN ISO/TS 17728	2015-11		Probenahme	mikrobiologische Untersuchungen	Lebensmittel	A
Getreide und Getreideerzeugnisse - Probenahme	DIN EN ISO 24333	2010-04		Probenahme	mikrobiologische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische, sensorische und visuelle Untersuchungen	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse	-
Kaffee-Extrakt in Behältern mit Auskleidung - Probenahme	ISO 6670	2002-08		Probenahme	mikrobiologische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische, sensorische und visuelle Untersuchungen	Kaffee	A
Grüner Kaffee in Säcken - Probenahme	ISO 4072	1982-12		Probenahme	mikrobiologische, physikalische, physikalisch-chemische und chemische, sensorische und visuelle Untersuchungen	Kaffee	A
Mikrobiologie - Horizontales Verfahren zur Zählung von coliformen Keimen - Koloniezählverfahren	ISO 4832	2006-02	hier für [1] Kaffee, Kaffeeerzeugnisse, Tee, teeähnliche Erzeugnisse	Kulturelle Untersuchungen Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Lebensmittel	B
Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen - Koloniezähltechnik - Teil 2: Erzeugnisse mit einer Wasseraktivität gleich oder kleiner als 0,95	ISO 21527-2	2008-07	hier für [1] Kaffee, Kaffeeerzeugnisse, Tee, teeähnliche Erzeugnisse	Kulturelle Untersuchungen Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Hefen, Schimmelpilze	Lebensmittel	B
Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von β-Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3 Indol-β-D-Glucuronid	DIN ISO 16649-2	2020-12	hier für [1] Kaffee, Kaffeeerzeugnisse, Tee, teeähnliche Erzeugnisse	Kulturelle Untersuchungen Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Lebensmittel	B
Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren	DIN EN ISO 4833-1	2022-05	hier für [1] Kaffee, Kaffeeerzeugnisse, Tee, teeähnliche Erzeugnisse	Kulturelle Untersuchungen Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Lebensmittel	B
Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren	DIN EN ISO 4833-2	2022-05	hier für [1] Kaffee, Kaffeeerzeugnisse, Tee, teeähnliche Erzeugnisse	Kulturelle Untersuchungen Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Lebensmittel	B
Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen – Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.	DIN EN ISO 6579-1	2020-08	hier für [1] Kaffee, Kaffeeerzeugnisse, Tee, teeähnliche Erzeugnisse, Milcherzeugnisse	Kulturelle Untersuchungen Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Lebensmittel	B
Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren	DIN EN ISO 21528-2	2019-05	hier für [1] Kaffee, Kaffeeerzeugnisse, Tee, teeähnliche Erzeugnisse	Kulturelle Untersuchungen Kulturelle mikrobiologische Untersuchungen	Bakterien	Lebensmittel	B
Instant-Kaffee - Bestimmung des freien und des Gesamt- Kohlenhydratgehalts - Verfahren mittels Hochleistungs-Anionenaustausch-Chromatographie	ISO 11292	1995-06		Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren	Inhaltsstoffe, Kontaminanten	Lebensmittel	C
Lebensmittel - Bestimmung von AflatoxinB1 und der Summe von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 i in Getreiden, Nüssen und verwandten Produkten - HPLC-Verfahren	DIN EN ISO 16050	2011-09	hier auch für [1] Kaffee und Kaffeeerzeugnisse	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren	Inhaltsstoffe, Kontaminanten	Lebensmittel	C
Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste und Röstkaffee - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule	DIN EN 14132	2009-09	hier auch für [1] Rohkaffee, Kaffeeerzeugnisse, Kakao	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren	Inhaltsstoffe, Kontaminanten	Lebensmittel	C

Kaffee und Kaffee-Erzeugnisse - Bestimmung des Coffeingehaltes mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie (HPLC) – Referenzverfahren	DIN ISO 20481	2011-01		Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren	Inhaltsstoffe, Kontaminanten	Lebensmittel	C
Tee und fester Tee-Extrakt - Bestimmung des Coffeingehaltes - Verfahren mit Hochleistungsflüssigchromatographie	DIN ISO 10727	2004-05		Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren	Inhaltsstoffe, Kontaminanten	Lebensmittel	C
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Gehaltes an Chlorogensäuren in Röstkaffee und Kaffee-Extrakt-HPLC-Verfahren	DIN 10767	2015-08		Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren	Inhaltsstoffe, Kontaminanten	Lebensmittel	C
Lebensmittelauthentizität - Bestimmung des Gehaltes an 16-O-Methylcafestol in Roh- und Röstkaffee - HPLC-Verfahren	DIN EN 18003	2025-01		Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren	Inhaltsstoffe, Kontaminanten	Lebensmittel	C
Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose in lactosearmen/-freien Lebensmitteln und von Fructose in fructosearmen/-freien Lebensmitteln mittels Hochleistungs-Anionenaustausch-Chromatographie und gepulster amperometrischer Detektion	ASU L 00.00-174	2022-04	hier auch Arabinose, Glucose, Maltose, Mannose und Xylose	Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren	Inhaltsstoffe, Kontaminanten	Lebensmittel	C
Caffeine Monograph; Verwandte Substanzen - Bestimmung von anderen Alkaloiden in Reinkoffein mittels HPLC (Theobromin, Theophylin, Paraxanthin, Iso-Koffein u.a.)	Ph. Eur. 2.2.29	2023-04		Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren	Inhaltsstoffe, Kontaminanten	Lebensmittel	C
Gehaltsbestimmung von Reinkoffein (Assay)	USP Caffeine Monograph	2025-05		Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren	Inhaltsstoffe, Kontaminanten	Lebensmittel	C
Bestimmung von Trigonellin in Kaffee und Kaffeeerzeugnissen mittels HPLC	Hausmethode L 0090	2021-01		Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren	Inhaltsstoffe, Kontaminanten	Lebensmittel	C
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung von Acrylamid - Verfahren mittels HPLC-MS/MS und mittels GC-MS nach Derivatisierung	DIN EN ISO 18862	2026-06		Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückständen; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat - LC-MS/MS-Verfahren	DIN EN 15055	2006-08		Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückständen; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Pflanzliche Lebensmittel - Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - QuEChERS-Verfahren	DIN EN 15662	2018-07		Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückständen; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Gehaltes an 16-O-Methylcafestol, Kahweol und Cafestol in Roh-, Röstkaffee und Kaffeeerzeugnissen; LC MS/MS Verfahren	Hausmethode L 0111	2025-04		Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückständen; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Bestimmung von Glyphosat, Glufosinat und AMPA in pflanzlichen Lebensmittelnmittels LC/MS-MS	Hausmethode L 0134	2024-06		Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückständen; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Bestimmung von Chlorat und Perchlorat in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft mittels LC/MS-MS	Hausmethode L 0137	2026-08		Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückständen; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Bestimmung von Asparagin in Kaffee und Kaffeeerzeugnissen mittels LC/MS-MS	Hausmethode L 0146	2025-05		Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückständen; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Tee mittels LC/MS-MS	Hausmethode L 0150	2024-12		Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückständen; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Bestimmung von polaren Pestiziden in Kaffee und Kaffeeerzeugnissen mittels LC-MS/MS	Hausmethode L 0157	2026-08		Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückständen; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Bestimmung von Nikotin in Kaffee, Kaffeeerzeugnisssen und Tee mittels LC-MS/MS	Hausmethode L 0160	2024-10		Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückständen; Kontaminanten	Lebensmittel	C

Bestimmung von sauren Pestiziden in Kaffee und Kaffeeerzeugnissen mittels LC-MS/MS	Hausmethode L 0167	2025-11		Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückstände; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Lebensmittel - Pflanzliche Öle und Lebensmittel auf Basis pflanzlicher Öle - Bestimmung von Mineralölen aus gesättigten Kohlenwasserstoffen (MOSH) und aus aromatischen Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit on-line HPLC-GC-FID	DIN EN 16995	2017-08		Chromatographie Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückstände; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Dichlormethangehaltes in entcoffeiniertem Rohkaffee mit Headspace-Gaschromatographie	DIN 10783	2011-01		Chromatographie Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückstände; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Bestimmung des Ethylacetatgehaltes in entkoffeiniertem Rohkaffee mit Headspace-Gaschromatographie	Hausmethode L 0079	2022-06		Chromatographie Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückstände; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Bestimmung von Aromastoffen in Kaffeeölen mittels GC-FID	Hausmethode L 0159	2026-03		Chromatographie Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückstände; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Bestimmung von Propylenglykol im Kaffeegetränk mittels GC-FID	Hausmethode L 0166	2025-08		Chromatographie Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID-Detektor)	Inhaltsstoffe, Rückstände; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuram-disulfid-Rückständen- Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren	DIN EN 12396-2	1998-12		Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor)	Rückstände; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Pflanzliche Lebensmittel - Bestimmung von Pestizidrückständen mit GC-MS und/oder LC- nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE - QuEChERS-Verfahren	DIN EN 15662	2018-07		Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor)	Rückstände; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Bestimmung von Dichlormethan in Koffein	USP Chapter 467	2025-08		Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor)	Rückstände; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Dichlormethan und Ethylacetat in Kaffee - Bestimmung von Dichlormethan und Ethylacetat in Röstkaffeeproben mittels automatisierter gaschromatographischer Headspace-Analyse (GC-MS)	Hausmethode L 0073	2024-12		Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor)	Rückstände; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Bestimmung von Phosphan in Roh- und Röstkaffee mit Headspace-Gaschromatographie	Hausmethode L 0089	2026-07		Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor)	Rückstände; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung von Furan sowie von zwei isomeren Methylfuranderivaten (2-Methylfuran, 3-Methylfuran)	E DIN 10059	2025-09	Erweiterung: hier auch 2-Butanon	Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor)	Rückstände; Kontaminanten	Lebensmittel	C
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Teil 1: Verfahren für Röstkaffee	DIN 10776-1	2016-07		Elektrodenmessung	pH-Wert	Röstkaffee, Kaffee-Extrakt, Koffein	C
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Teil 2: Verfahren für Kaffee-Extrakt	DIN 10776-2	2016-07		Elektrodenmessung	pH-Wert	Röstkaffee, Kaffee-Extrakt, Koffein	C
Löslicher Kaffee; Bestimmung des Masseverlustes bei 70 °C unter vermindertem Druck	ISO 3726	1983-05		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Rohkaffee - Untersuchung nach Größe - Manuelles und maschinelles Sieben	ISO 4150	2011-11		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Roh- und Röstkaffee - Bestimmung der Schüttdichte (freie Strömung) ganzer Bohnen (Routineverfahren)	ISO 6669	1995-09		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Tee - Bestimmung des Wasser-Extrakt	ISO 9768	1994-08		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Röstkaffee - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Verfahren durch Bestimmung des Massenverlustes bei 103 °C (Routineverfahren)	ISO 11294	1994-10		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C

Tee - Bestimmung der wasserlöslichen Asche und der wasserunlöslichen Asche	DIN ISO 1576	1992-05		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Rohkaffee - Bestimmung des Massenverlustes bei 105 °C	DIN ISO 6673	2007-03		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Kaffee-Extrakte - Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes von Kaffee-Extrakten - Seesandverfahren für flüssige oder pastenförmige Kaffee-Extrakte	DIN ISO 22994	2024-05		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Massenverlusts von Kaffee-Extrakt - Teil 2: Vakuum-Trockenschrank-Verfahren (Routineverfahren)	DIN 10764-2	2014-02		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des Massenverlustes von Kaffee-Extrakt - Teil 4: Trockenschrankverfahren für löslichen Kaffee und Kaffeespezialitäten bei Normaldruck (Routineverfahren)	DIN 10764-4	2007-03		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des unlöslichen Anteils von Kaffee-Extrakt	DIN 10768	1989-10		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Untersuchung von Kaffee und Kaffee- Erzeugnissen - Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils - Verfahren für Röstkaffee	DIN 10775	2016-07		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des wasserlöslichen Extraktanteils - Teil 2: Verfahren für Rohkaffee	DIN 10775-2	1985-11		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Gemahlener Röstkaffee - Bestimmung des Massenverlustesbei 103 °C (Routineverfahren zur Ermittlung des Wassergehaltes)	DIN 10781	2000-11		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Untersuchung von Tee - Bestimmung des Massenverlustes von ungemahlenem Tee bei 103 °C	DIN 10800	2016-07		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Untersuchung von Tee - Bestimmung der Gesamtasche	DIN 10802	2016-04	hier auch für Kaffee und Kaffeeerzeugnisse	Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Untersuchung von Tee - Bestimmung der säureunlöslichen Asche	DIN 10805	1985-10		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Untersuchung von Tee - Herstellung einer gemahlenen Probe mit definierter Trockenmasse	DIN 10806	2016-07		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Caffeine Monograph; Trocknungsverlust	Ph. Eur. 2.2.32	2019-07		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Caffeine Monograph; Sulfatasche	Ph. Eur. 2.4.14	2010-04		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Bestimmung der unlöslichen Bestandteile von Reinkoffein	Hausmethode L 0005	2026-02		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Bestimmung des Trockenrückstandes von Reinkoffein mittels Thermogravimetrie	Hausmethode L 0026	2025-04		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Trocknungsverlust von Roh- und Röstkaffee mittels Infrarot-Trocknung	Hausmethode L 0033	2022-05		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Siebung von Reinkoffein	Hausmethode L 0085	2021-01		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Verfahren zur Prüfung der Füllmenge nach Gewicht gekennzeichneter Fertigpackungen	FertigPackV, Anlage 3	2020-12		Gravimetrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe	Lebensmittel	C
Caffeine Monograph; Trübung	Ph. Eur. 2.2.1	2017-07		Photometrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Koffein	C
Caffeine Monograph; Färbung	Ph. Eur. 2.2.2 Methode I+II	2021-01		Photometrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Koffein	C
Caffeine Monograph; Färbung von Koffein in Phosphorsäure	Ph. Eur. 2.2.2 Methode I+II	2021-01		Photometrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Koffein	C
Caffeine Monograph; Schmelzpunkt	Ph. Eur. 2.2.14	2017-04		Photometrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Koffein	C
Photometrische Bestimmung von Chlorid mittels Quecksilber(II)-thiocyanat und Eisen(III)-nitrat (Messbereich (mg/L Cl-): 0,2-20,0)	NANOCOLOR ® Chlorid Test 1-20; 07.18 REF 91820	2022-03		Photometrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Koffein	C

Photometrische Bestimmung von Sulfat (Messbereich Anzahl der mm mg/l SO42-: 0,50-10,00)	Spectroquant® Sulfat-Test Produktnr.: 1.01812.0001	2020-02		Photometrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Koffein	C
Bestimmung der Chloroformlöslichkeit von Koffein mittels Photometrie	Hausmethode L 0012	2021-01		Photometrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Koffein	C
Bestimmung von Chlorid in Asche von Kaffee und Tee mittels Photometrie	Hausmethode L 0143	2021-12		Photometrie	Kenngrößen, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe	Koffein	C
Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom Emissionsspektrometrie (ICP-OES)	DIN EN ISO 11885 (E 22)	2009-09		Spektrometrie Induktiv gekoppelte Plasma - Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES)	Elemente	Lebensmittel	C
Lebensmittel - Bestimmung von Calcium, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Phosphor, Kalium, Natrium, Schwefel und Zink mit ICP-OES	DIN EN ISO 16943	2017-07		Spektrometrie Induktiv gekoppelte Plasma - Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES)	Elemente	Lebensmittel	C
Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Bestimmung von Aluminium mittels optischer Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES)	DIN EN 17265	2019-11		Spektrometrie Induktiv gekoppelte Plasma - Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES)	Elemente	Lebensmittel	C
Bestimmung von Blei in Coffein	FCC Appendix III B	2025-03		Spektrometrie Induktiv gekoppelte Plasma - Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES)	Elemente	Lebensmittel	C
Ermittlung der erfassbaren Schwermetalle mit einem Massenbezug zum Element Blei in Koffein	Hausmethode L 0014	2021-01		Spektrometrie Induktiv gekoppelte Plasma - Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES)	Elemente	Lebensmittel	C
Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) - Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss	ASU L 00.00-19/4	2026-04		Spektrometrie Atomemissionsspektrometrie (Kaltdampf-AAS)	Quecksilber	Lebensmittel	B
Getreide - Bestimmung der Feuchte und des Proteins - Verfahren der Nahinfrarot-Spektroskopie bei ganzen Körnern	DIN EN 15948	2020-12	hier nur Feuchte	Spektroskopie Infrarotspektroskopie (NIR)	Feuchte	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse	C
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen; Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Teil 1: Verfahren für Röstkaffee	DIN 10776-1	2016-07		Titrimetrie	pH-Wert, Säuregrad, Säuregehalt	Röstkaffee, Kaffee-Extrakt, Koffein	B
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung des pH-Wertes und des Säuregrads - Teil 2: Verfahren für Kaffee-Extrakt	DIN 10776-2	2016-07		Titrimetrie	pH-Wert, Säuregrad, Säuregehalt	Röstkaffee, Kaffee-Extrakt, Koffein	B
Caffein Monograph; Sauer reagierende Substanzen Säuregehalt	Ph. Eur. 267	2020-01		Titrimetrie	pH-Wert, Säuregrad, Säuregehalt	Röstkaffee, Kaffee-Extrakt, Koffein	B
Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung	DIN 10964	2014-11		Einfach beschreibende Prüfungen	Aussehen, Geruch, Geschmack	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse, Koffein	B
Sensorische Prüfverfahren - Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung	DIN 10975	2005-04		Spezielle sensorische Prüfungen	Aussehen, Geruch, Geschmack	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse, Koffein	C
Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack von Koffein	Hausmethode L 0011	2021-01		Spezielle sensorische Prüfungen	Aussehen, Geruch, Geschmack	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse, Koffein	C
Spezielle sensorische Prüfung von Kaffee und Kaffeeerzeugnissen	Hausmethode L 0138	2026-08		Spezielle sensorische Prüfungen	Aussehen, Geruch, Geschmack	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse, Koffein	C
Rohkaffee - Olfaktorische und visuelle Prüfung und Bestimmung der Fremdbestandteile und Fehler	ISO 4149	2025-11		Einfache visuelle Untersuchungen	Bestandteile, Färbung, Aussehen	Kaffee, Koffein	C
Grüner Kaffee - Bestimmung des Anteils an Bohnen mit Insektenschäden	ISO 6667	1985-11		Einfache visuelle Untersuchungen	Bestandteile, Färbung, Aussehen	Kaffee, Koffein	C
Bestimmung von leicht verkohlbaren Substanzen in Koffein	JP General Test No. 1.15 , XVIII Edition	2021-06		Einfache visuelle Untersuchungen	Bestandteile, Färbung, Aussehen	Kaffee, Koffein	C
Färbung einer 20% Koffeinlösung	Haumethode L 0106	2025-10		Einfache visuelle Untersuchungen	Bestandteile, Färbung, Aussehen	Kaffee, Koffein	C
Fremde Bestandteile in Kaffee, Kaffeeerzeugnissen und Koffein mittels Mikroskopie	Hausmethode L 0139	2026-06		Optische Mikroskopie	Aussehen, Bestandteile	Kaffee, Kaffeeerzeugnisse, Koffein	C

[1] **Anmerkung: Weitere Matrices können auf Kundenwunsch validiert werden.**