

<b>AGROLAB BELAN GmbH</b>  Version 02		<b>Interne Dokumente</b> BE-QM-QM-18.35  Seite 1 von 2
---	--	---

**Prüfstelle:** Rechtsperson: AGROLAB BELAN GmbH  
 Durisolstraße 7, 4600 Wels  
[www.belan.at](http://www.belan.at)  
 Ident Nr: 0278  
 Standort: AGROLAB BELAN GmbH  
 Durisolstraße 7, 4600 Wels

**Datum der Erstakkreditierung:** 2009-01-27

**Level 3 Akkreditierungsnorm:** EN ISO/IEC 17025:2017  
 Gemäß § 7 AkkG 2012 ist die der Akkreditierung zu Grunde liegende harmonisierte Level 3 Akkreditierungsnorm sowie die von der EA - European co-operation for Accreditation, der ILAC - International Laboratory Accreditation Cooperation und der Akkreditierung Austria zutreffenden Anleitungsdokumente/Leitfäden bzw. verpflichtend erklärten zusätzlichen normativen Dokumente in der geltenden Fassung zu beachten und einzuhalten. Die Akkreditierung erfolgt zusätzlich nach folgenden Bestimmungen, welche ebenso verbindlich in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten sind.

**Sonstige Anforderungen:** EA-3/01:2012  
 ILAC-P9:2014  
 ILAC-P10:2013

### Akkreditierungsumfang: chemische Verfahren und HPLC

<b>BE-LA-LE-005</b> (2020-10)	Bestimmung der Vitamine B2, B3 und B6	eingeschränkt auf Erfrischungsgetränke
<b>BE-LA-LE-014</b> (2023-03)	Bestimmung der Nettofüllmenge	
<b>BE-LA-LE-018</b> (2022-07)	Bestimmung von Taurin, Glucuronolacton, Zitronensäure und Pantothensäure mittels HPLC-UV/RI in Erfrischungsgetränken	
<b>BE-LA-LE-020</b> (2022-07)	Bestimmung von Saccharose, Glucose und Fructose mittels HPLC-RI in Erfrischungsgetränken	nur für Erfrischungsgetränke ohne Fruchtsaftzusatz
<b>BE-LA-LE-051</b> (2020-10)	Bestimmung von Vitamin B12 mittels HPLC nach Aufkonzentrierung mit Immunaффinitätssäulchen	eingeschränkt auf Erfrischungsgetränke
<b>BVL L 00.00-9</b> (1984-11)	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln	eingeschränkt auf Getränke
<b>BVL L 06.00-2</b> (1980-09)	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen	
<b>BVL L 06.00-3</b> (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren	
<b>BVL L 06.00-4</b> (2017-10)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	
<b>BVL L 06.00-6</b> (2014-08)	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weibull-Stoldt - Referenzverfahren	

<b>BELAN</b> <b>Ziviltechniker-GmbH</b>  Version 02		<b>Interne Dokumente</b> BE-QM-QM-18.35  Seite 2 von 2
--	--	---

**BVL L 06.00-7** (2014-08) Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl – Referenzverfahren

**BVL L 06.00-8** (2017-10) Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)

**BVL L 17.00-1** (1982-05) Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen einschließlich feine Backwaren gemäß BVL L 18.00-12

**DIN 10811-2** (1997-10) Untersuchung von Tee und Tee-Erzeugnissen - Bestimmung des Gehaltes an Theobromin und Coffein von flüssigen Teegetränken - Teil 2: HPLC- Referenzverfahren (auch für geringe Gehalte an Theobromin) nur Coffein

**EN 1132** (1994-10) Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung des pH-Wertes

**EN 1135** (1994-10) Frucht- und Gemüsesäfte - Bestimmung der Asche

**EN 12856** (1999-07) Lebensmittel - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren eingeschränkt auf Getränke

**BE-LA-LE-007** (2020-10) Lebensmittel - Bestimmung von Vitamin C mit HPLC

#### Akkreditierungsumfang: mikrobiologische Verfahren

**EN ISO 4833-1** (2022-07) Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013)

**ISO 16649-2** (2020-12) Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von  $\beta$ -glucuronidase-positiven-Escherichia-coli - Teil 2: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronsäure

**OENORM EN ISO 21528-2** (2019-06) Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontale Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae - Teil 2: Koloniezählverfahren

**OENORM EN ISO 6888-2** (2024-03) Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen- Agar (ISO 6888- 2:1999) - Änderung 1: Präzisionsdaten

**BE-LA-MI-011** (2020-05) Bestimmung von säuretoleranten Mikroorganismen in alkoholfreien Getränken (mit/ohne SSL - Anreicherung)

#### Akkreditierungsumfang: sensorische Verfahren

**DIN 10964** (2014-11) Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung