
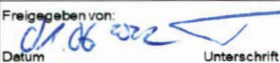


Änderung zur Vorversion: Liste angeglichen auf F 78

Seite: 1 von 3

Normverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

Norm	Ausgabestand	Verfahren	Matrix / Analyt	Prüfart	Datum Prüfung Aktualität	Änderung der Ausgabestandes:	Änderungen ggü. Vorversion	Verifizierung/Datum	Validierung/Datum	Verwendung im Labor ab:
ICC-Standardmethode n Nr. 118	1972	Herstellung eines Versuchsmehles für den Sedimentationstest aus Weizenproben	Getreide (Weizen)	mechanische Probenvorbereitung						
A 02	2020-10	Probenvorbereitung - Manuelle Teilung von Getreideproben unter zur Hilfenahme eines Fächerteilers/Probenteilers.	Getreide	mechanische Probenvorbereitung						
A 18	2015 - 07	Vermahlung von Getreideprodukten über Sedimat- und Fallzähmühle	Getreide	mechanische Probenvorbereitung						
A 49	2019 - 04	Vermahlung von Weizen- und Roggen-Ganzkorn zu Typenmehlen über Bühler - Mahlautomat	Getreide (Weizen, Roggen)	mechanische Probenvorbereitung						
DIN-EN-ISO 659	2009 - 11	Ölsamen - Bestimmung des Ölgehaltes (Referenzverfahren)	Ölsaaten (Raps)	physikalisch-chemisch						
DIN EN ISO 3093	2010-05	Weizen, Roggen und deren Mehle, Hartweizen und Hartweizengrieß-Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten	Getreide (Weizen, Roggen, Hartweizen, Hartweizengrieß und deren Mehle)	physikalisch-chemisch						
DIN EN ISO 16634-2	2016-11	Lebensmittelerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff mit dem Verbrennungsverfahren nach Dumas und Berechnung des Gehaltes an Rohprotein - Teil 2: Getreide, Hülsenfrüchte und gemahlene Getreideerzeugnisse	Gemahlene Getreideerzeugnisse (Mehl, Schrot), Getreide	physikalisch-chemisch						
AACC 76-33.01	2007-10	Damaged Starch - Amperometric Method by SDMatic	Weizenmehl	physikalisch-chemisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 107/1	1995	Bestimmung der "Fallzahl" nach Hagberg-Perten als Maß der Alpha-Amylase-Aktivität im Getreide und Mehl	Weizen, Roggen, Hartweizen, Gerste und andere Getreidearten, stärkehaltige und gemälzte Produkte (Mehl, Schrot und vermahlendes Getreide)	physikalisch-chemisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 114/1	1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Extensograph	Weizen, Dinkel (Mehl, Vollkornmehl)	physikalisch-chemisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 115/1	1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Farinograph	Weizen, Dinkel (Mehl, Vollkornmehl, Schrot)	physikalisch-chemisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 116/1	1994	Bestimmung des Sedimentationstests (nach Zeleny) zur orientierenden Bestimmung der Backqualität	Weizen	physikalisch-chemisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 126/1	1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Amylograph	Weizen, Roggen, Getreide (Mehl, Schrot)	physikalisch-chemisch						

Erstellt von: 01.06.2022 Datum	Freigegeben von: 01.06.2022 Datum	Ersetzt Dokument-Nr.: 1
 Unterschrift	 Unterschrift	Gültig ab: 01.06.2022

ICC-Standardmethode n Nr. 137/1	1994	Mechanische Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl (Glutomatic)	Handels- und Versuchsweizenmehle	physikalisch-chemisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 155	1994	Bestimmung der Feuchtglutenmenge und -qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (Triticum aestivum)	Weizen, Dinkel (Mehle, Vollkornschrote)	physikalisch-chemisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 158	1995	Gluten Index Methode zur Bestimmung der Kleberfestigkeit in Durumweizen (Triticum durum)	Durum (Durumgrieß, Durumvollkornmehl)	physikalisch-chemisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 167	2000	Bestimmung des Proteingehaltes in Getreide und Getreideprodukten für Lebensmittel und Futtermittel nach der DUMAS-Verbrennungsmethode	Gemahlene Getreideerzeugnisse (Mehl, Schrot), Getreide	physikalisch-chemisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 172	2011	Flour from Wheat (Triticum aestivum) - Determination of Damaged Starch by an Amperometric Method Using the Sdmatc	Weizenmehl	physikalisch-chemisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 207	1998	Bestimmung der Korngröße von Getreidemahlerzeugnissen mit Hilfe der Siebanalyse	Getreidemahlerzeugnissen	physikalisch-gravimetrisch						
A 34	2020 - 06	Qualitativer Ascorbinsäurenachweis mittels Tauber-Reagenz in Mehl	Mehl	physikalisch-optisch						
DIN EN ISO 665	2020 - 06	Ölsamen - Bestimmung des Feuchtegehaltes und des Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen	Ölsaaten (Rapssamen, Sojabohnen, Sonnenblumensamen)	gravimetrisch-thermisch						
DIN EN ISO 712	2010 - 04	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Referenzverfahren	Weizen, Gerste, Hirse, Roggen, Hafer, Triticale, Hirse, Reis	gravimetrisch-thermisch						
DIN EN ISO 7971-3	2020 - 02	Getreide - Bestimmung der Schüttdichte, sogenannte Masse je Hektoliter - Teil 3: Routineverfahren	Getreide	gravimetrisch						
DIN EN 15587	2019 - 03	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung von Besatz in Weizen (Triticum aestivum L.), Hartweizen (Triticum durum Desf.), Roggen (Secale cereale L.), Triticale (Triticosecale Wittmack spp.) und Futtergerste (Hordeum vulgare L.)	Getreide (Weizen, Hartweizen, Roggen, Triticale, Futtergerste)	gravimetrisch-optisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 102/1	1972	Bestimmung des Besatzes bei Weizen	Getreide (Weizen)	gravimetrisch-optisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 103/1	1972	Bestimmung des Besatzes bei Roggen	Getreide (Roggen)	gravimetrisch-optisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 104/1	1990	Bestimmung der Asche von Getreide und Mahlprodukten aus Getreide	Getreide, Getreideerzeugnisse (Grieß, Mehl)	gravimetrisch-thermisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 110/1	1976	Praktische Methode zur Wassergehaltsbestimmung bei Getreide und Getreideprodukten (hier: auch die Verwendung eines Umlufttrockenschrankes (Trocknungszeit))	Weizen, Reis (geschälter Paddy), Gerste, Hirse, Roggen und Hafer in Form von Körnern, zerkleinerten Körnern, Grieß und Mehl.	gravimetrisch-thermisch						
ICC-Standardmethode n Nr. 129/1	1980	Bestimmung des Glasigkeitsgrades von Durumweizen	Getreide (Hartweizen)	gravimetrisch-optisch						

Seite: 3 von 3

Meißner, Michael; AGF, Verlag Moritz Schäfer S. 97	2016	Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot mit allen aktuellen ICC-Standards - Standardmethoden für Getreide, Mehl und Brot - Backversuch- Weizen - Backversuch - Weizentypenmehl Type 550 (RMT-Brötchen)	Weizenmehl T550	physikalisch- volumetrisch, sensorisch						
Meißner, Michael; AGF, Verlag Moritz Schäfer S. 109	2016	Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot mit allen aktuellen ICC-Standards - Standardmethoden für Getreide, Mehl und Brot - Backversuch- Weizen - Backversuch - Weizenmehl Type 550 (RMT-Kastenbrot)	Weizenmehl T550	physikalisch- volumetrisch, sensorisch						
Meißner, Michael; AGF, Verlag Moritz Schäfer S. 89	2016	Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot mit allen aktuellen ICC-Standards - Standardmethoden für Getreide, Mehl und Brot - Backversuch- Weizen - Backversuch - Weizentypenmehle (Weizenmehl-Kastenbrot)	Weizenmehle	physikalisch- volumetrisch, sensorisch						
Meißner, Michael; AGF, Verlag Moritz Schäfer S. 113	2016	Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot mit allen aktuellen ICC-Standards - Standardmethoden für Getreide, Mehl und Brot - Backversuch- Weizen - Backversuch - Weizenvollkornmehl (Kastenbrot)	Weizenvollkornmehle	physikalisch- volumetrisch, sensorisch						
Meißner, Michael; AGF, Verlag Moritz Schäfer S. 119	2016	Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot mit allen aktuellen ICC-Standards - Standardmethoden für Getreide, Mehl und Brot - Backversuch- Weizen - Backversuch - Weizentypenmehl Type 550 (Kastenstuten)	Weizenmehl T550	physikalisch- volumetrisch, sensorisch						
Meißner, Michael; AGF, Verlag Moritz Schäfer S. 167	2016	Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot mit allen aktuellen ICC-Standards - Standardmethoden für Getreide, Mehl und Brot - Backversuch- Roggen - Backversuch - Roggentypenmehle (freigeschobenes Brot)	Roggenmehle	physikalisch- volumetrisch, sensorisch						
Meißner, Michael; AGF, Verlag Moritz Schäfer S. 175	2016	Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot mit allen aktuellen ICC-Standards - Standardmethoden für Getreide, Mehl und Brot - Backversuch- Roggen - Backversuch - Roggenvollkornmehl (Kastenbrot)	Roggenvollkornmehle	physikalisch- volumetrisch, sensorisch						
Meißner, Michael; AGF, Verlag Moritz Schäfer S. 159	2016	Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot mit allen aktuellen ICC-Standards - Standardmethoden für Getreide, Mehl und Brot - Backversuch- Dinkel - Backversuch - Dinkelmehl Type 630	Dinkelmehl T630	physikalisch- volumetrisch, sensorisch						