

Normverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich am Standort Detmold

alle hier aufgeführten Verfahren sind von der NAB freigegeben.

Kategorie der Akkreditierung: **A**
 Verantwortlicher: **Fr. M. Ruhrländer (LL)**
 Kontakt: : **m.ruhrlaender@digefa.de**

Seite: 1 von 2

Verfahren	Validierungsstatus	aktuelle Version	Norm	Ausgabestand	Matrix / Analyt	Prüfart
Herstellung eines Versuchsmehles für den Sedimentationstest aus Weizenproben	validiert	8	ICC-Standardmethoden Nr. 118	1972	Getreide (Weizen)	mechanische Probenvorbereitung
Probenvorbereitung - Manuelle Teilung von Getreideproben unter zur Hilfenahme eines Fächerteilers/Probenteilers.	validiert	8	A 02	2023-01	Getreide	mechanische Probenvorbereitung
Vermahlung von Getreideprodukten über Sedimat- und Fallzahlmühle	validiert	8	A 18	2025-06	Getreide	mechanische Probenvorbereitung
Vermahlung von Weizen- und Roggen-Ganzkorn zu Typenmehlen über Bühler - Mahlautomat	validiert	4	A 49	2025-03	Getreide (Weizen, Roggen)	mechanische Probenvorbereitung
Weizen, Roggen und deren Mehle, Hartweizen und Hartweizengrieß- Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten	validiert	10	DIN EN ISO 3093	2010-05	Getreide (Weizen, Roggen, Hartweizen, Hartweizengrieß und deren Mehle)	physikalisch-chemisch
Lebensmittelerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff mit dem Verbrennungsverfahren nach Dumas und Berechnung des Gehaltes an Rohprotein - Teil 2: Getreide, Hülsenfrüchte und gemahlene Getreideerzeugnisse (Einschränkung: Weizenmehl (Triticum aestivum) - Bestimmung der Stärkebeschädigung - amperometrische Bestimmung mittels SDMAtic	validiert	10	DIN EN ISO 16634-2	2016-11	Gemahlene Getreideerzeugnisse (Mehl, Schrot), Getreide	physikalisch-chemisch
Weizenmehl (Triticum aestivum) - Bestimmung der Stärkebeschädigung - amperometrische Bestimmung mittels SDMAtic	validiert	7	AACC 76-33.01	2007-10	Weizenmehl	physikalisch-chemisch
Bestimmung der "Fallzahl" nach Hagberg-Perten als Maß der Alpha-Amylase-Aktivität im Getreide und Mehl	validiert	10	ICC-Standardmethoden Nr. 107/1	1995	Weizen, Roggen, Hartweizen, Gerste und andere Getreidearten, stärkehaltige und gemälzte Produkte (Mehl, Schrot und vermahlendes Getreide)	physikalisch-chemisch
Untersuchungsmethode: Brabender-Extensograph	validiert	8	ICC-Standardmethoden Nr. 114/1	1992	Weizen, Dinkel (Mehl, Vollkornmehl)	physikalisch-chemisch
Untersuchungsmethode: Brabender-Farinograph	validiert	8	ICC-Standardmethoden Nr. 115/1	1992	Weizen, Dinkel (Mehl, Vollkornmehl, Schrot)	physikalisch-chemisch
Bestimmung des Sedimentationstests (nach Zeleny) zur orientierenden Bestimmung der Backqualität	validiert	10	ICC-Standardmethoden Nr. 116/1	1994	Weizen	physikalisch-chemisch
Untersuchungsmethode: Brabender-Amylograph	validiert	10	ICC-Standardmethoden Nr. 126/1	1992	Weizen, Roggen, Getreide (Mehl, Schrot)	physikalisch-chemisch
Mechanische Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl (Glutomatic)	validiert	12	ICC-Standardmethoden Nr. 137/1	1994	Handels- und Versuchsweizenmehle	physikalisch-chemisch
Bestimmung der Feuchtglutenmenge und -qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (Triticum aestivum)	validiert	10	ICC-Standardmethoden Nr. 155	1994	Weizen, Dinkel (Mehle, Vollkornschrote)	physikalisch-chemisch
Gluten Index Methode zur Bestimmung der Kleberfestigkeit in Durumweizen (Triticum durum)	validiert	4	ICC-Standardmethoden Nr. 158	1995	Durum (Durumgrieß, Durumvollkornmehl)	physikalisch-chemisch

Bestimmung des Proteingehaltes in Getreide und Getreideprodukten für Lebensmittel und Futtermittel nach der DUMAS-Verbrennungsmethode	validiert	10	ICC-Standardmethoden Nr. 167	2000	Gemahlene Getreideerzeugnisse (Mehl, Schrot), Getreide	physikalisch-chemisch
Weizenmehl (Triticum aestivum) - Bestimmung der Stärkebeschädigung - amperometrische Bestimmung mittels SDMatic	validiert	7	ICC-Standardmethoden Nr. 172	2011	Weizenmehl	physikalisch-chemisch
Ölbestimmung Raps Soxtherm	validiert	9	A 33	2025-10	Raps	physikalisch-chemisch
Qualitativer Ascorbinsäurenachweis mittels Tauber-Reagenz in Mehl	validiert	6	A 34	2022-07	Mehl	physikalisch-optisch
Ölsaaten - Bestimmung des Feuchtegehaltes und des Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen	validiert	9	DIN EN ISO 665	2020 - 06	Ölsaaten (Rapssamen, Sojabohnen, Sonnenblumensamen)	gravimetrisch-thermisch
Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Teil 1: Referenzverfahren	validiert	6	DIN EN ISO 712	2024-12	Weizen, Gerste, Hirse, Roggen, Hafer, Triticale, Hirse, Reis (Körner, gemahlene	gravimetrisch-thermisch
Getreide - Bestimmung der Schüttdichte, sogenannte Masse je Hektoliter - Teil 3: Routineverfahren	validiert	5	DIN EN ISO 7971-3	2020 - 02	Getreide	gravimetrisch
Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung von Besatz in Weizen (Triticum aestivum L.), Hartweizen (Triticum durum Desf.), Roggen (Secale cereale L.), Triticale (Triticosecale Wittmack spp.)	validiert	4	DIN EN 15587	2019 - 03	Getreide (Weizen, Hartweizen, Roggen, Tricicale, Futtergerste)	gravimetrisch-optisch
Bestimmung des Besatzes bei Weizen	validiert	6	ICC-Standardmethoden Nr. 102/1	1972	Getreide (Weizen)	gravimetrisch-optisch
Bestimmung des Besatzes bei Roggen	validiert	3	ICC-Standardmethoden Nr. 103/1	1972	Getreide (Roggen)	gravimetrisch-optisch
Bestimmung der Asche von Getreide und Mahlprodukten aus Getreide	validiert	5	ICC-Standardmethoden Nr. 104/1	1990	Getreide, Getreideerzeugnisse (Grieß, Mehl)	gravimetrisch-thermisch
Praktische Methode zur Wassergehaltsbestimmung bei Getreide und Getreideprodukten (Modifikation: hier auch die Verwendung eines Umlufttrockenschrankes mit modifizierter Trocknungszeit)	validiert	4	ICC-Standardmethoden Nr. 110/1	1976	Weizen, Reis (geschälter Paddy), Gerste, Hirse, Roggen und Hafer in Form von Körnern, zerkleinerten Körnern, Grieß und Mehl	gravimetrisch-thermisch
Bestimmung des Glasigkeitsgrades von Durumweizen	validiert	3	ICC-Standardmethoden Nr. 129/1	1980	Getreide (Hartweizen)	gravimetrisch-optisch
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)	validiert	7	Meißner, Michael; AGF, Verlag Moritz Schäfer S. 97	2016	Weizenmehl T550	physikalisch-volumetrisch, sensorisch