



Normverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

Norm	Ausgabestand	Verfahren	Matrix / Analyt	Prüfart
ICC-Standardmethoden Nr. 118	1972	Herstellung eines Versuchsmehles für den Sedimentationstest aus Weizenproben	Getreide (Weizen)	mechanische Probenvorbereitung
A 02	2023-01	Probenvorbereitung - Manuelle Teilung von Getreideproben unter zur Hilfenahme eines Fächerteilers/Probenteilers.	Getreide	mechanische Probenvorbereitung
A 18	2023-07	Vermahlung von Getreideprodukten über Sedimat- und Fallzahlmühle	Getreide	mechanische Probenvorbereitung
A 49	2021-05	Vermahlung von Weizen- und Roggen-Ganzkorn zu Typenmehlen über Bühler - Mahlautomat	Getreide (Weizen, Roggen)	mechanische Probenvorbereitung
A 33	2023-06	Soxtherm-Hausmethode	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-Standardmethoden 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-Standardmethoden Nr. 114/1	1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Extensograph	Weizen, Dinkel (Mehl, Vollkornmehl)	physikalisch-chemisch
ICC-Standardmethoden Nr. 115/1	1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Farinograph	Weizen, Dinkel (Mehl, Vollkornmehl, Schrot)	physikalisch-chemisch
ICC-Standardmethoden Nr. 116/1	1994	Bestimmung des Sedimentationstests (nach Zeleny) zur orientierenden Bestimmung der Backqualität	Weizen	physikalisch-chemisch
ICC-Standardmethoden Nr. 126/1	1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Amylograph	Weizen, Roggen, Getreide (Mehl, Schrot)	physikalisch-chemisch

Erstellt von:	Freigegeben von:	Ersetzt Dokument-Nr.: 3
Datum 18.03.2024 Unterschrift 	Datum 18.3.24 Unterschrift 	Gültig ab: 18.03.2024

ICC-Standardmethoden Nr. 137/1	1994	Mechanische Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl (Glutomatic)	Handels- und Versuchsweizenmehle	physikalisch-chemisch
ICC-Standardmethoden 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-Standardmethoden Nr. 158	1995	Gluten Index Methode zur Bestimmung der Kleberfestigkeit in Durumweizen (Triticum durum)	Durum (Durumgrieß, Durumvollkornmehl)	physikalisch-chemisch
ICC-Standardmethoden 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-Standardmethoden Nr. 172	2011	Flour from Wheat (Triticum aestivum) - Determination of Damaged Starch by an Amperometric Method Using the Sdmatc	Weizenmehl	physikalisch-chemisch
A 34	2022-07	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 (Körner,	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-Standardmethoden Nr. 102/1	1972	Bestimmung des Besatzes bei Weizen	Getreide (Weizen)	gravimetrisch-optisch
ICC-Standardmethoden Nr. 103/1	1972	Bestimmung des Besatzes bei Roggen	Getreide (Roggen)	gravimetrisch-optisch
ICC-Standardmethoden Nr. 104/1	1990	Bestimmung der Asche von Getreide und Mahlprodukten aus Getreide	Getreide, Getreideerzeugnisse (Grieß, Mehl)	gravimetrisch-thermisch
ICC-Standardmethoden 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-Standardmethoden Nr. 129/1	1980	Bestimmung des Glasigkeitsgrades von Durumweizen	Getreide (Hartweizen)	gravimetrisch-optisch
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. 176	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

(Änderung zur Vorversion: z.T. neue Ausgabestände der A-Dokumente/Streichung von Methoden im akkr. Bereich)