

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14388-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 08.06.2021

Ausstellungsdatum: 08.06.2021

Urkundeninhaber:

**Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH
Schützenberg 10, 32756 Detmold**

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Getreide, Getreidemahlerzeugnissen und Ölsaaten;

physikalische, sensorische und volumetrische Untersuchungen von Getreide, Getreidemahlerzeugnissen, Ölsaaten und Backwaren

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

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.

Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14388-01-00

1 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Getreide, Getreidemahlerzeugnissen und Ölsaaten

1.1 Probenvorbereitung

ICC-Standardmethoden Nr. 118 1972	Herstellung eines Versuchsmehles für den Sedimentationstest aus Weizenproben
A 02 2020-10	Probenvorbereitung - Manuelle Teilung von Getreideproben unter zur Hilfenahme eines Fächerteilers/Probenteilers.
A 18 2015-07	Vermahlung von Getreideprodukten über Sedimat- und Fallzahlmühle
A 49 2019-04	Vermahlung von Weizen- und Roggen-Ganzkorn zu Typenmehlen über Bühler - Mahlautomat

1.2 Allgemeine physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen

DIN EN ISO 659 2009-11	Ölsaamen - Bestimmung des Ölgehaltes (Referenzverfahren)
DIN EN ISO 3093 2010-05	Weizen, Roggen und deren Mehle, Hartweizen und Hartweizengrieß - Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten
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
AACC 76-33.01 2007-10	Damaged Starch - Amperometric Method by SDMatic
ICC-Standardmethoden Nr. 107/1 1995	Bestimmung der "Fallzahl" nach Hagberg-Perten als Mass der Alpha-Amylase-Aktivität im Getreide und Mehl
ICC-Standardmethoden Nr. 114/1 1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Extensograph
ICC-Standardmethoden Nr. 115/1 1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Farinograph

Gültig ab: 08.06.2021
Ausstellungsdatum: 08.06.2021

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14388-01-00

ICC-Standardmethoden Nr. 116/1 1994	Bestimmung des Sedimentationstests (nach Zeleny) zur orientierenden Bestimmung der Backqualität
ICC-Standardmethoden Nr. 126/1 1992	Untersuchungsmethode: Brabender-Amylograph
ICC-Standardmethoden Nr. 137/1 1994	Mechanische Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl (Glutomatic)
ICC-Standardmethoden Nr. 155 1994	Bestimmung der Feuchtglutenmenge und -qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (Triticum aestivum)
ICC-Standardmethoden Nr. 158 1995	Gluten Index Methode zur Bestimmung der Kleberfestigkeit in Durumweizen (Triticum durum)
ICC-Standardmethoden Nr. 167 2000	Bestimmung des Proteingehaltes in Getreide und Getreideprodukten für Lebensmittel und Futtermittel nach der DUMAS-Verbrennungsmethode
ICC-Standardmethoden Nr. 172 2011	Flour from Wheat (Triticum aestivum) - Determination of Damaged Starch by an Amperometric Method Using the SDmatic
ICC-Empfehlungen Nr. 207 1998	Bestimmung der Korngröße von Getreidemahlerzeugnissen mit Hilfe der Siebanalyse
A 34 2020-06	Qualitativer Ascorbinsäurenachweis mittels Tauber-Reagenz in Mehl

1.3 Gravimetrische, gravimetrisch-thermische Untersuchungen

DIN EN ISO 665 2020-06	Ölsaaten - Bestimmung des Feuchtegehaltes und des Gehaltes an flüchtigen Bestandteilen
DIN EN ISO 712 2010-04	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Referenzverfahren

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14388-01-00

DIN EN ISO 7971-3 2020-02	Getreide - Bestimmung der Schüttdichte, sogenannte Masse je Hektoliter - Teil 3: Routineverfahren
DIN EN 15587 2019-03	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung von Besatz in Weizen (<i>Triticum aestivum</i> L.), Hartweizen (<i>Triticum durum</i> Desf.), Roggen (<i>Secale cereale</i> L.), Triticale (<i>Triticosecale Wittmack</i> spp.) und Futtergerste (<i>Hordeum vulgare</i> L.)
ICC-Standardmethoden Nr. 102/1 1972	Bestimmung des Besatzes bei Weizen
ICC-Standardmethoden Nr. 103/1 1972	Bestimmung des Besatzes bei Roggen
ICC-Standardmethoden Nr. 104/1 1990	Bestimmung der Asche von Getreide und Mahlprodukten aus Getreide
ICC-Standardmethoden Nr. 110/1 1976	Praktische Methode zur Wassergehaltsbestimmung bei Getreide und Getreideprodukten (hier: <i>auch die Verwendung eines Umlufttrockenschrankes (Trocknungszeit)</i>)
ICC-Standardmethoden Nr. 129 1980	Bestimmung der Glasigkeitsgrades von Durumweizen

2 Physikalische, sensorische und volumetrische Untersuchung von Getreide, Getreidemahlerzeugnissen, Backwaren und Ölsaaten

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)
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)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14388-01-00

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)
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)
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)
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)
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)
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

Verwendete Abkürzungen:

A	Hausverfahren der Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH
AACC	American Association of Clinical Chemistry
AGF	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
ICC	International Association for Cereal Science and Technology
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Standard Organisation