

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-EP-20469-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17043:2010

Gültig ab: 08.11.2023

Ausstellungsdatum: 08.11.2023

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22, 87437 Kempten

mit dem Standort

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22, 87437 Kempten

Der Eignungsprüfungsanbieter erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17043:2010, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Der Eignungsprüfungsanbieter erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17043 sind in einer für Eignungsprüfungsanbieter relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische und mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln;
sensorische Untersuchungen von Verpackungsmaterialien

Der Eignungsprüfungsanbieter führt eine aktuelle Liste der Eignungsprüfungen im akkreditierten Bereich.

Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

1 Eignungsprüfungen zur physikalischen, physikalisch-chemischen, chemischen, sensorischen und mikrobiologischen Analytik von Lebensmitteln

Prüfgebiet	Produkte/Untersuchungsgegenstände/Matrix	Messgrößen / Prüfparameter	Eignungsprüfungsprogramm																																																				
Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Prüfungen	Lebensmittel	Hauptinhaltsstoffe, Nebeninhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Mengenelemente, Spurenelemente, Rückstände, chemisch-physikalische Parameter	<table border="0"> <thead> <tr> <th data-bbox="1045 544 1109 577">Typ</th> <th data-bbox="1145 544 1305 577">Bezeichnung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>A</td><td>Milch</td></tr> <tr><td>AL</td><td>Milch, lactosered.</td></tr> <tr><td>AM</td><td>Aflatoxin M1 in Milch</td></tr> <tr><td>B</td><td>Milchpulver</td></tr> <tr><td>C</td><td>Schmelzkäse</td></tr> <tr><td>D</td><td>Rahm</td></tr> <tr><td>E</td><td>Kondensmilch, Kaffeesahne</td></tr> <tr><td>F</td><td>Frischkäse</td></tr> <tr><td>FM</td><td>Fettsäureverteilung</td></tr> <tr><td>FS</td><td>Fruchtsaft</td></tr> <tr><td>G</td><td>Molkenpulver</td></tr> <tr><td>H</td><td>Butter</td></tr> <tr><td>K</td><td>Rohmilch</td></tr> <tr><td>L</td><td>Joghurt</td></tr> <tr><td>N</td><td>Schokolade</td></tr> <tr><td>P</td><td>Caseinate, Molkenproteinkonz.</td></tr> <tr><td>S</td><td>Brühwurst</td></tr> <tr><td>T</td><td>Kohlenhydrate, Vitamine</td></tr> <tr><td>U</td><td>Mineralstoffe, Spurenelemente</td></tr> <tr><td>V</td><td>Hartkäse</td></tr> <tr><td>VP</td><td>Alkal. Phosphatase</td></tr> <tr><td>VS</td><td>vegane Streichcreme</td></tr> <tr><td>VD</td><td>vegane Drinks</td></tr> <tr><td>HST1</td><td>Tierarzneimittel, quantitativ</td></tr> <tr><td>HST2</td><td>Tierarzneimittel, qualitativ</td></tr> </tbody> </table>	Typ	Bezeichnung	A	Milch	AL	Milch, lactosered.	AM	Aflatoxin M1 in Milch	B	Milchpulver	C	Schmelzkäse	D	Rahm	E	Kondensmilch, Kaffeesahne	F	Frischkäse	FM	Fettsäureverteilung	FS	Fruchtsaft	G	Molkenpulver	H	Butter	K	Rohmilch	L	Joghurt	N	Schokolade	P	Caseinate, Molkenproteinkonz.	S	Brühwurst	T	Kohlenhydrate, Vitamine	U	Mineralstoffe, Spurenelemente	V	Hartkäse	VP	Alkal. Phosphatase	VS	vegane Streichcreme	VD	vegane Drinks	HST1	Tierarzneimittel, quantitativ	HST2	Tierarzneimittel, qualitativ
Typ	Bezeichnung																																																						
A	Milch																																																						
AL	Milch, lactosered.																																																						
AM	Aflatoxin M1 in Milch																																																						
B	Milchpulver																																																						
C	Schmelzkäse																																																						
D	Rahm																																																						
E	Kondensmilch, Kaffeesahne																																																						
F	Frischkäse																																																						
FM	Fettsäureverteilung																																																						
FS	Fruchtsaft																																																						
G	Molkenpulver																																																						
H	Butter																																																						
K	Rohmilch																																																						
L	Joghurt																																																						
N	Schokolade																																																						
P	Caseinate, Molkenproteinkonz.																																																						
S	Brühwurst																																																						
T	Kohlenhydrate, Vitamine																																																						
U	Mineralstoffe, Spurenelemente																																																						
V	Hartkäse																																																						
VP	Alkal. Phosphatase																																																						
VS	vegane Streichcreme																																																						
VD	vegane Drinks																																																						
HST1	Tierarzneimittel, quantitativ																																																						
HST2	Tierarzneimittel, qualitativ																																																						

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-EP-20469-01-00

Prüfgebiet	Produkte/Untersuchungsgegenstände/Matrix	Messgrößen / Prüfparameter	Eignungsprüfungsprogramm																										
Sensorische Prüfungen	Lebensmittel	Beurteilung nach ISO 22935, Rangordnungsprüfung, Dreiecksprüfung, Intensitätsprüfung, Paarweiser Vergleichstest, sensorisches Profil, Attributerkennung	<table border="0"> <tr> <td>Typ</td> <td>Bezeichnung</td> </tr> <tr> <td>SeDLG</td> <td>Sensorische Prüfung nach DIN EN ISO 22935</td> </tr> <tr> <td>Se</td> <td>Rangordnung Geschmack</td> </tr> <tr> <td>SeA</td> <td>Rangordnung Geruch</td> </tr> <tr> <td>SeRF</td> <td>Rangordnung Geschmack Wurst</td> </tr> <tr> <td>SeD</td> <td>Dreiecksprüfung Geschmack</td> </tr> <tr> <td>SeDA</td> <td>Dreiecksprüfung Geruch</td> </tr> <tr> <td>SeDW</td> <td>Dreiecksprüfung Wurst</td> </tr> <tr> <td>SeS</td> <td>Sensorik der Sinne</td> </tr> <tr> <td>SeO1</td> <td>natives, kaltgepresstes Rapsöl</td> </tr> <tr> <td>SeO2</td> <td>Frittierfett</td> </tr> <tr> <td>SeP</td> <td>Profilprüfung</td> </tr> <tr> <td>SeTW</td> <td>Trinkwasser TON/TFN nach DIN EN 1622</td> </tr> </table>	Typ	Bezeichnung	SeDLG	Sensorische Prüfung nach DIN EN ISO 22935	Se	Rangordnung Geschmack	SeA	Rangordnung Geruch	SeRF	Rangordnung Geschmack Wurst	SeD	Dreiecksprüfung Geschmack	SeDA	Dreiecksprüfung Geruch	SeDW	Dreiecksprüfung Wurst	SeS	Sensorik der Sinne	SeO1	natives, kaltgepresstes Rapsöl	SeO2	Frittierfett	SeP	Profilprüfung	SeTW	Trinkwasser TON/TFN nach DIN EN 1622
Typ	Bezeichnung																												
SeDLG	Sensorische Prüfung nach DIN EN ISO 22935																												
Se	Rangordnung Geschmack																												
SeA	Rangordnung Geruch																												
SeRF	Rangordnung Geschmack Wurst																												
SeD	Dreiecksprüfung Geschmack																												
SeDA	Dreiecksprüfung Geruch																												
SeDW	Dreiecksprüfung Wurst																												
SeS	Sensorik der Sinne																												
SeO1	natives, kaltgepresstes Rapsöl																												
SeO2	Frittierfett																												
SeP	Profilprüfung																												
SeTW	Trinkwasser TON/TFN nach DIN EN 1622																												
Mikrobiologische Prüfungen	Lebensmittel	Koloniezahlbestimmungen für Mikroorganismen der Risikogruppe R1	<table border="0"> <tr> <td>Typ</td> <td>Bezeichnung</td> </tr> <tr> <td>OK</td> <td>Gesamtkeimzahl</td> </tr> <tr> <td>OH</td> <td>Hefen</td> </tr> <tr> <td>OHS</td> <td>Hefen, Geotrichum</td> </tr> <tr> <td>OEC</td> <td>E.coli, Coliforme, Enterobacteriaceae</td> </tr> <tr> <td>OEE</td> <td>E.coli, Enterobacteriaceae</td> </tr> <tr> <td>OST</td> <td>Staphylokokken</td> </tr> </table>	Typ	Bezeichnung	OK	Gesamtkeimzahl	OH	Hefen	OHS	Hefen, Geotrichum	OEC	E.coli, Coliforme, Enterobacteriaceae	OEE	E.coli, Enterobacteriaceae	OST	Staphylokokken												
Typ	Bezeichnung																												
OK	Gesamtkeimzahl																												
OH	Hefen																												
OHS	Hefen, Geotrichum																												
OEC	E.coli, Coliforme, Enterobacteriaceae																												
OEE	E.coli, Enterobacteriaceae																												
OST	Staphylokokken																												
Mikrobiologische Prüfungen	Lebensmittel	Koloniezahlbestimmungen für Mikroorganismen der Risikogruppe R2	<table border="0"> <tr> <td>Typ</td> <td>Bezeichnung</td> </tr> <tr> <td>OEE</td> <td>E.coli/ Enterobacteriaceae</td> </tr> <tr> <td>OEC</td> <td>E.coli / Coliforme Enterobacteriaceae</td> </tr> <tr> <td>OST</td> <td>Staphylokokken</td> </tr> </table>	Typ	Bezeichnung	OEE	E.coli/ Enterobacteriaceae	OEC	E.coli / Coliforme Enterobacteriaceae	OST	Staphylokokken																		
Typ	Bezeichnung																												
OEE	E.coli/ Enterobacteriaceae																												
OEC	E.coli / Coliforme Enterobacteriaceae																												
OST	Staphylokokken																												

2 Eignungsprüfungen zur sensorischen Analytik von Verpackungsmaterialien

Prüfgebiet	Produkte/Untersuchungsgegenstände/Matrix	Messgrößen / Prüfparameter	Eignungsprüfungsprogramm	
Sensorische Prüfungen	Verpackungsmaterialien	Intensitätsprüfung nach Probenvorbereitung, Dreiecksprüfung	Typ SEV	Bezeichnung Verpackung

Verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization