

Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes 2023\*

\* Die Angaben der Produkte und Parameter in Level 1 und 2 sind ohne Gewähr und können leicht variieren. (z.B. Materialeigenschaften, Änderung der Parameter auf Kundenwunsch etc.)

Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
A	985	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	UHT-Milch	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1991
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Gefrierpunkt, Dichte	
A	1008	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	UHT-Milch	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1991
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Gefrierpunkt	
					Nebeninhaltsstoffe	Calcium	
A	1022	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	UHT-Milch	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1991
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Gefrierpunkt, pH-Wert	
AL	990	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	UHT-Milch, lactosearm	Hauptinhaltsstoffe	Lactose (Monohydrat), Galactose, Glucose	2011
AM	1027	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	UHT-Milch	Rückstände	Aflatoxin M1	2014
PA	1035	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Produktionsmilch (für Pulver- und Käseproduktion)	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	2022
					Physikalische Parameter	Trockenmasse	

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv. , Home  
 Revisions-Nr.: 12  
 Seite: 1 von 11

Revision erstellt von: Anna Fichtner, 20.11.2022  
 Revision geprüft von: Sabine Klee (21.11.2022 07:02)  
 Revision genehmigt von: Anna Fichtner (21.11.2022 14:59)



# Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
B1	988	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milchpulver	Hauptinhaltsstoffe	Fett, freies Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1992
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Asche	
					Nebeninhaltsstoffe	Nitrat	
B2	1018	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milchpulver	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1992
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, pH-Wert, Asche,	
ZB	1017	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Ziegenmilchpulver	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	2023
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Asche	
C	993	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Schmelzkäse	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1993
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, pH-Wert, Asche	
					Nebeninhaltsstoffe	Natrium, Chlorid, (Kochsalz), Citronensäure	
C	1019	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Schmelzkäse	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1993
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, pH-Wert, Asche	
					Nebeninhaltsstoffe	Natrium, Chlorid, (Kochsalz), Phosphor	

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv. , Home  
 Revisions-Nr.: 12  
 Seite: 2 von 11

Revision erstellt von: Anna Fichtner, 20.11.2022  
 Revision geprüft von: Sabine Klee (21.11.2022 07:02)  
 Revision genehmigt von: Anna Fichtner (21.11.2022 14:59)



# Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
D	991	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Rahm	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1994
					Physikalische Parameter	Trockenmasse	
D	1020	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Rahm	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1994
					Physikalische Parameter	Trockenmasse	
E	1010	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Kondensmilch Kaffeesahne	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1995
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Asche	
					Nebeninhaltsstoffe	Phosphor	
F	1004	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Frischkäse	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1995
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, pH-Wert	
					Nebeninhaltsstoffe	Gesamtmilchsäure, Chlorid, Natrium (Kochsalz)	

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv. , Home  
 Revisions-Nr.: 12  
 Seite: 3 von 11

Revision erstellt von: Anna Fichtner, 20.11.2022  
 Revision geprüft von: Sabine Klee (21.11.2022 07:02)  
 Revision genehmigt von: Anna Fichtner (21.11.2022 14:59)



# Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
G	1003	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Molkenpulver	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat), Nicht-Protein-Stickstoff (NPN)	1996
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Asche	
					Nebeninhaltsstoffe	Nitrat, Gesamtmilchsäure	
					Mineralstoffe	Calcium, Magnesium	
H	987	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Butter	Hauptinhaltsstoffe	Buttersäuremethylester	1997
					Physikalische Parameter	Wasser, fettfreie Trockenmasse, pH-Wert	
					Nebeninhaltsstoffe	Cholesterin	
					Zusatzstoffe	Natrium, Chlorid, (Kochsalz)	
K	995	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Rohmilch, schockgefroren	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat), Casein	1999
					Physikalische Parameter	pH-Wert, Gefrierpunkt, Trockenmasse	
K	1027	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Rohmilch, schockgefroren	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	1999
					Physikalische Parameter	pH-Wert, Gefrierpunkt, Trockenmasse	
					Nebeninhaltsstoffe	Harnstoff	

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv. , Home  
 Revisions-Nr.: 12  
 Seite: 4 von 11

Revision erstellt von: Anna Fichtner, 20.11.2022  
 Revision geprüft von: Sabine Klee (21.11.2022 07:02)  
 Revision genehmigt von: Anna Fichtner (21.11.2022 14:59)



# Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
L	1001	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Joghurt	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1997
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, pH-Wert	
					Nebeninhaltsstoffe	Gesamtmilchsäure	
P	1016	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Natrium-Caseinat; Molkenproteinkonzentrat	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein, Lactose (Monohydrat)	2000
					Physikalische Parameter	Wasser, Asche	
U	1011	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Kindernährmittel auf Milchbasis	Früchtemilchbrei	Mineralstoffe	Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphor, Chlorid	2000
					Spurenelemente	Eisen, Zink, Kupfer, Mangan	
V	986	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Hartkäse, Schnittkäse	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	1998
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, pH-Wert	
					Zusatzstoffe	Natrium, Chlorid, (Kochsalz)	
VP	994	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	H-Milch, gefroren und Hartkäse, gefriergetrocknet	Erhitzungsindikator	Alkalische Phosphatase Aktivität; qualitativ + quantitativ	2015
FM	1037	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milchpulver	Fettsäuremuster	C4:0 bis C20:0 (C14:1, C16:1, C18:1-cis, C18:1-trans, C18:2 (all-cis-9,12), C18:2 total trans, C18:3 (all-	2012

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv. , Home  
 Revisions-Nr.: 12  
 Seite: 5 von 11

Revision erstellt von: Anna Fichtner, 20.11.2022  
 Revision geprüft von: Sabine Klee (21.11.2022 07:02)  
 Revision genehmigt von: Anna Fichtner (21.11.2022 14:59)



# Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
						cis-9,12,15), C18:3 total trans)	
FS	1014	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Getränke	Fruchtsaft (z.B. Apfelsaft, Traubensaft)	Hauptinhaltsstoffe	Glucose, Fructose, Gesamtsäure	2009
					Physikalische Parameter	pH-Wert, lösliche Trockensubstanz (°Brix)	
					Nebeninhaltsstoffe	Ethanol	
					Rückstände	Patulin	
HST1	980	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch	Tierarzneimittel	Mögliche Substanzgruppen: $\beta$ -Lactame, Tetracycline, Sulfonamide, Cephalosporine; quantitative	2019
HST2	980	Chemische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch	Tierarzneimittel	Mögliche Substanzgruppen: $\beta$ -Lactame, Tetracycline, Sulfonamide, Cephalosporine; qualitativ	2019

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv. , Home  
 Revisions-Nr.: 12  
 Seite: 6 von 11

Revision erstellt von: Anna Fichtner, 20.11.2022  
 Revision geprüft von: Sabine Klee (21.11.2022 07:02)  
 Revision genehmigt von: Anna Fichtner (21.11.2022 14:59)



# Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
N	1000	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	Süßwaren	Schokolade, Nussnougatcreme	Hauptinhaltsstoffe	Fett, MilCHFett, Protein, Lactose (Monohydrat), Saccharose	2006
					Physikalische Parameter	Trockenmasse	
					Nebeninhaltsstoffe	Theobromin	
VM	1024	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	pflanzliche Lebensmittel	Pflanzendrink	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	2022
					Physikalische Parameter	Trockenmasse	
VS	1006	Chemische, physikalische und chemisch-physikalische Prüfung von Lebensmitteln	pflanzliche Lebensmittel	Streichcreme	Hauptinhaltsstoffe	Fett, Protein	2022
					Physikalische Parameter	Trockenmasse, Asche	

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv. , Home  
 Revisions-Nr.: 12  
 Seite: 7 von 11

Revision erstellt von: Anna Fichtner, 20.11.2022  
 Revision geprüft von: Sabine Klee (21.11.2022 07:02)  
 Revision genehmigt von: Anna Fichtner (21.11.2022 14:59)



# Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
OEE	1039	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	E. coli / Enterobacteriaceae	2000
OEC	997	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	E. coli / Enterobacteriaceae / Coliforme	2017
OEC	1030	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	E. coli / Enterobacteriaceae / Coliforme	2017
OK	1013	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Quarkpulver; Hartkäse, gefriergetrocknet	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Mesophile, anaerobe Gesamtkeimzahl	2008
OK	1029	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Mesophile, anaerobe Gesamtkeimzahl	2017
OK	996	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Mesophile, anaerobe Gesamtkeimzahl	2017

Verantwortlich:  
Revisions-Nr.:  
Seite:

AL EP/RM Stellv. , Home  
12  
8 von 11

Revision erstellt von:  
Revision geprüft von:  
Revision genehmigt von:

Anna Fichtner, 20.11.2022  
Sabine Klee (21.11.2022 07:02)  
Anna Fichtner (21.11.2022 14:59)





## Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
OHS	998	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Hefen und Geotrichum	2017
OHS	1031	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Hefen und Geotrichum	2017
OST	1032	Mikrobiologische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch, gefroren	Mikroorganismen der Risikogruppe S1	Staphylokokken	2017

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv. , Home  
 Revisions-Nr.: 12  
 Seite: **9 von 11**

Revision erstellt von: Anna Fichtner, 20.11.2022  
 Revision geprüft von: Sabine Klee (21.11.2022 07:02)  
 Revision genehmigt von: Anna Fichtner (21.11.2022 14:59)



## Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
SE2	1009	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Getränke	Wasser, Fruchtsaft	Geschmack	Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität	2006
SE3	1036	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte		Geschmack	Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität	2006
SE4	0138	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte, Getränke		Geschmack	Attributserkennung (Aroma) + Rangfolge der Intensität	2019
SES	1021	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte, Getränke; wässrige Geruchstofflösungen; Farbstofflösungen; Gelatine		Geschmack, Geruch, Sehen, Tasten	Attributserkennung (Grundgeschmacksart, Aroma) + Rangfolge der Intensität	2010
SEP	1002	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukt	aromatisierte Milch	Geschmack, Geruch, Aussehen, Konsistenz etc.	Profilierung anhand von 2 Referenzproben nach 5-6 unterschiedlichen Attributen	2009
SED	1005	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milchprodukte, Getränke		Geschmack	Dreiecksprüfung (Identifizierung der abweichenden Probe)	2011
SEDW	1015	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Fleisch und Wurstwaren		Geschmack	Dreiecksprüfung (Identifizierung der abweichenden Probe)	2014

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv. , Home  
 Revisions-Nr.: 12  
 Seite: 10 von 11

Revision erstellt von: Anna Fichtner, 20.11.2022  
 Revision geprüft von: Sabine Klee (21.11.2022 07:02)  
 Revision genehmigt von: Anna Fichtner (21.11.2022 14:59)



## Dokument "Spektrum des aktuellen Eignungsprüfungsangebotes"



Programm	EPQS-Nr.	Bereich	Produkt Level 1	Produkt Level 2	Parameter Level 1	Parameter Level 2	Datum der Erstdurchführung
SERF	1007	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Fleisch und Wurstwaren		Geschmack	Attributserkennung (Grundgeschmacksart) + Rangfolge der Intensität	2015
SEO	1012	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Fette, Öle	Natives, kaltgepresstes Rapsöl	Geschmack, Geruch	Attributsbeurteilung (arteigen + artfremd), Fehlererkennung nach DGF-Einheits-Methode	2012
SeDA	992	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Geruchsstifte mit Aroma	Verschiedene Aromen (Vanille, Zimt, Erdbeer, etc.)	Geruch	Dreiecksprüfung (Identifizierung der abweichenden Probe)	2015
SEDLG1	989	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milch	Aussehen, Geruch, Geschmack	Qualitätsbewertung, (Fehlererkennung) nach DIN EN ISO 22935; 1-3	2013
SEDLG2	1023	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milchpulver	Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz	Qualitätsbewertung, (Fehlererkennung) nach DIN EN ISO 22935; 1-3	2013
SEDLG3	999	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Milch und Milchprodukte	Milcherzeugnis	Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz	Qualitätsbewertung, (Fehlererkennung) nach DIN EN ISO 22935; 1-3	2015
SEV	1025	Sensorische Prüfung von Verpackungsmitteln	Packstoffe, Wasser	Wasser	Geschmack, Geruch	Intensitätsprüfung mit Dreieckstest	2011
SETW	1026	Sensorische Prüfung von Lebensmitteln	Wasser	Wasser	Geschmack, Geruch	Paarweiser Vergleichstest in 8 Stufen	2018

Verantwortlich: AL EP/RM Stellv. , Home  
 Revisions-Nr.: 12  
 Seite: 11 von 11

Revision erstellt von: Anna Fichtner, 20.11.2022  
 Revision geprüft von: Sabine Klee (21.11.2022 07:02)  
 Revision genehmigt von: Anna Fichtner (21.11.2022 14:59)

