

Liste der Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich

Norm/Ausgabedatum/ Hausverfahren/ Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens/ Prüfmatrix
--	--

1 Untersuchung von Lebensmitteln

1.1 Sensorische Untersuchungen (einfach beschreibende Prüfung)***

ASU L 00.90-06 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung
---------------------------	--

1.2 Mikrobiologische Untersuchungen

1.2.1 Probenahme für die mikrobiologische Untersuchung

ASU L 06.00-59 2016-10	Probenahme von Schlacht tierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung
---------------------------	--

1.2.2 Mechanische Probenvorbereitung zur Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln*

ASU L 00.00-89 2019-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse
ASU L 01.00-1 2021-03	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
ASU L 06.00-16 2019-07	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

1.2.3 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller bakteriologischer Untersuchungen**

ASU L 00.00-20 2021-07	Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
ASU L 00.00-22 2018-03	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. in Lebensmitteln - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln - Teil 1: Nachweisverfahren (Abw.: Verwendung von ONE-Broth-Listeria Anreicherungsbouillon, validiert durch AFNOR n. DIN EN ISO 16140, Cert. No. UNI 03/04-04/05)
ASU L 00.00-33 2021-03	Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem Bacillus cereus in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren bei 30 °C (Abw.: Verwendung von Bacara Agar (bioMérieux))
ASU L 00.00-55 2024-08	Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-189/2 2024-11	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren Übernahme der Norm DIN EN ISO 15213-2; 2024-05)
ASU L 00.00-88/1 2023-04	Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren
ASU L 00.00-107/1 2024-04	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter; Teil 1: Nachweisverfahren Modifikation: Bestätigung durch PCR
ASU L 00.00-132/2 2021-03	Horizontales Verfahren für die Zählung von b-Glucuronidase-positiven Escherichia coli in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-β-D-Glucuronid Modifikation: auch Matrix Futtermittel
ASU L 00.00-133/1 2018-03	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 1 Nachweis von Enterobacteriaceae
ASU L 00.00-133/2 2019-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Enterobacteriaceae in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezähltechnik Modifikation: auch Matrix Futtermittel
ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren Modifikation: Matrix auch Lebensmittel allgemein
ASU L 06.00-32 2018-10	Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-35 2017-10	Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Spatelverfahren (Referenzverfahren) Modifikation: Matrix auch Lebensmittel allgemein
ASU L 00.00-189/1 2023-12	Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren (nach DIN EN ISO 15213-1)
ASU L 06.00-43 2011-06	Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen Modifikation: Matrix auch Lebensmittel allgemein
AV L 04.00-01 2020-08	Bestimmung von E. coli und coliformen Keimen in Lebensmitteln (SCC-Agar)

Norm/Ausgabedatum/ Hausverfahren/ Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens/ Prüfmatrix
--	--

1.3 Molekularbiologische Untersuchungen

1.3.1 Qualitativer Nachweis von Allergenen mittels PCR *

GEN-IAL® First Sellerie-PCR-Kit Art. No. GN 204-50 2024-04	Real-time PCR zum Nachweis von Sellerie- DNA
GEN-IAL First Lupine-PCR- Kit GEN-IAL GmbH Art. No GN 204-50 2024-04	Real-time PCR zum Nachweis von Lupinen- DNA in Rohstoffen, Lebens- und Futtermitteln (Modifikation: nur für Lebensmittel)
Sure Food® Allergen Sesam, Congen Biotechnologie GmbH Art. Nr. S3608 2023-04	Real-time PCR zum qualitativen Nachweis von Sesam- DNA in Lebensmitteln

1.3.2 Qualitativer Nachweis von Mikroorganismen mittels Real- Time PCR *

ASU L 00.00-95 (V) 2006-12	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln; PCR-Verfahren
ASU L 00.00-98 2007-04	Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-Time PCR-Verfahren Modifikation: auch Matrix Futtermittel
ASU L 00.00-109 2007-12	Anforderungen an die Probenvorbereitung für den qualitativen Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln mit der Polymerase- Kettenreaktion (PCR)
CONGEN Sure Fast® EHEC/EPEC 4plex Art Nr. F 5128 2020-06	Nachweis und Differenzierung von DNA Sequenzen von E.coli Virulenzfaktoren stx1/2, eaeA sowie des E.coli und Shigella spp. Virulenzfaktors ipaH
foodproof Listeria genus Detection LyoKit Order No R602 20-1 Firma Bioteccon März 2017	Qualitativer Nachweis von Listeria spp. in Lebensmitteln; PCR- Verfahren
SureFast®Clostridium estertheticum PLUS Congen Biotechnologie GmbH Art. Nr. F5160 Juli 2019	Qualitativer Nachweis von Clostridium estertheticum in Lebensmitteln mit der Real-time-PCR

Norm/Ausgabedatum/ Hausverfahren/ Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens/ Prüfmatrix
--	--

1.3.3 Tierartennachweis mittels Real- Time PCR **

Sure Food® Animal ID Pork,Sens Plus Congen Biotechnologie GmbH Art. Nr. S6017 Januar 2019	Nachweis der Tierart Schwein mittels real- time PCR
AV L 01.00-15 2021-06	Molekularbiologische Bestimmung der Tierart Pferd mit der Real- Time PCR Methode
AV L 01.00-25 2023-12	Molekularbiologische Bestimmung der Tierart Schwein mit der Real- Time PCR Methode

1.3.4 Nachweis gentechnisch veränderter Organismen mittels Real- Time- PCR***

ASU L 00.00-105 2014-02	Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren
----------------------------	---

1.3.5 Nachweis von Allergenen und der Tierart mittels Multiplex-PCR (Real-Time)*

Sure Food® Animal ID 4plex Beef/Sheep/Goat + IAAC Biotechnologie GmbH Art. Nr. S6121 2022-04	Nachweis der Tierarten Rind- (Bos taurus), Schaf- (Ovis aries) und Ziegen-DNA (Capra hircus) mittels real- time PCR
--	---

1.4 Nachweis von Allergenen und Antikörpern mittels ELISA *

RIDASCREEN® FAST Casein Fa. R- Biopharm AG Art.- Nr. R4612, Stand 06-05-2022	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Casein
RIDASCREEN® β- Lactoglobulin Fa. R- Biopharm AG Art.- Nr. R4912 Stand 2024-06	Enzymimmunoassay zur Bestimmung von β- Lactoglobulin (Matrix Lebensmittel allgemein)
RIDASCREEN® FAST Ei/ Egg Protein Fa. R- Biopharm AG Art.- Nr. R6402 Stand 06-05-2022	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Volleipulver Hühnerweißprotein (Ei und Eiklarprotein) (Matrix Lebensmittel)
RIDASCREEN® FAST Haselnut Fa. R-Biopharm AG Art.- Nr. R6802 Stand 12-03-2021	Enzymimmunoassay zum quantitativen Nachweis von Haselnuss
RIDASCREEN® FAST Gliadin Fa. R- Biopharm AG Art.- Nr. R7002 Stand 24-07-01	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Gliadinen und verwandten Prolaminen
RIDASCREEN® FAST Soya Art.- Nr. R7102, Fa. R- Biopharm AG Stand 16-07-18	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Soja

Norm/Ausgabedatum/ Hausverfahren/ Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens/ Prüfmatrix
--	--

1.5 Physikalische, physikalisch- chemische und chemische Untersuchungen

1.5.1 Probenvorbereitung***

ASU L 06.00-1 1980-09	Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zur chemischen Untersuchung
ASU L 13.00-27/3 2018-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern; Teil 3: Herstellung von Fettsäuremethylestern mittels Trimethylsulfoniumhydroxid (TMSH) in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen

1.5.2 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen*

ASU L 00.00-18 1997-01 Berichtigung 2017-10	Bestimmung der Ballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 06.00-3 2014-08	Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 06.00-4 2017-10	Bestimmung von Asche in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-6 2014-08	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren nach Weilbull-Stoldt (Referenzverfahren)
ASU L 16.00-5 2017-10 Berichtigung 2023-04	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 17.00-3 1982-05 inkl. Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-4 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 18.00-23 2016-03	Bestimmung des Trocknungsverlustes in speziellen feinen Backwaren (Seesandmethode)

1.5.3 Bestimmung des pH-Werts mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln**

ASU L 06.00-2 1980-09	Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
AV L 05.00-04 2024-08	Bestimmung des pH- Wertes in Lebensmitteln

1.5.4 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen *

ASU L 06.00-7 2014-08 Ergänzung 2018-06	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl; (Referenzverfahren)
ASU L 17.00-15 2013-08	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren

1.5.5 Gaschromatographische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen mittels Flammenionisationsdetektors*

ASU L 13.00-26 2019-12	Gaschromatographische Untersuchung der Methylester von Fettsäuren in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen
ASU L 13.00-46 2018-06	Tierische und pflanzliche Fette und Öle Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie

Norm/Ausgabedatum/ Hausverfahren/ Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens/ Prüfmatrix
1.5.6 Photometrische Bestimmung von Inhaltsstoffen*	
ASU L 06.00-8 2017-10	Bestimmung des Hydroxyprolinegehaltes in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren Photometrisches Verfahren nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)
R-Biopharm Enzytec™ Liquid Maltose/Saccharose/D-Glucose Art.-Nr. 8175	UV Test zur Bestimmung von Maltose, Saccharose und D- Glucose in Lebensmitteln
R-Biopharm Enzytec™ Liquid D- Glucose/ D-Fructose Art.-Nr. E8160 Vers.2/2023-04-13	UV Test zur Bestimmung von D-Glucose/ D-Fructose in Lebensmitteln
R-Biopharm Enzytec™ Liquid Lactose/ D-Galactose Art.-Nr. E8110 Stand 15.02.2018	UV- Test zur Bestimmung von Lactose/ D-Galactose in Lebensmitteln
R-Biopharm Enzytec™ Liquid D- Galactose Art.-Nr. E8120 Stand 15.02.2018	UV- Test zur Bestimmung von D-Galactose in Lebensmitteln

2 Untersuchung von Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich

2.1 Probenahme für die mikrobiologische Untersuchung**

DIN 16000-18 2012-01	Innenraumlufverunreinigungen- Teil 18: Nachweis und Zählung von Schimmelpilzen- Probenahme durch Impaktion (Einschränkung: hier nur Untersuchung von Luft im Umfeld der Lebensmittelproduktion)
ASU B 80.00-5 2019-02	Untersuchung vn Bedarfsgegenständen - Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen
AV L 04.00-2 2015-03	Innenraumlufverunreinigungen- Nachweis und Zählung der Gesamtkeimzahl, Enterobakterien- Probenahme durch Impaktion (Einschränkung: hier nur Untersuchung von Luft im Umfeld der Lebensmittelproduktion)

2.2 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren auf Oberflächen von Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

DIN 10113-1 2023-02	Bestimmung des Oberflächenkeimgehalts auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren (Modifikation: auch für Schwammverfahren)
DIN 10113-2 2023-02	Bestimmung des Oberflächenkeimgehalts auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren

2.3 Bestimmung und Nachweis von Bakterien und Viren mittels Real-Time-PCR von Einrichtungs- und Bedarfs-

SureFast®Clostridium estertheticum PLUS Congen Biotechnologie GmbH Art. Nr. 5160 2019-07	Qualitativer Nachweis von Clostridium estertheticum auf Oberflächen und Bedarfsgegenständen mit der Real-time-PCR
--	--

Norm/Ausgabedatum/ Hausverfahren/ Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens/ Prüfmatrix
--	--

3 Untersuchungen von Schwimm- und Badebeckenwasser sowie Wasser aus Dentaleinheiten***

3.1 Probenahme von Schwimm- und Badebeckenwasser

DIN EN ISO 5667-1 (A4) 2023-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit- Probenahme- Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen (ISO 5667-5:2006)
DIN ISO 5667-3 (A21) 2024-09	Wasserbeschaffenheit- Probenahme- Teil 3: Anleitung zur Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit- Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
DIN 19643-1 2023-06	Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (Einschränkung: hier nur für die Probenahme)
Bundesgesundheitsblatt 2006 49:375-394	Infektionsprävention in der Zahnheilkunde- Anforderung an die Hygiene (Einschränkung: hier nur Probenahme von Wasser aus Dentaleinheiten)

3.2 Physikalische und physikalisch-chemische Kenngrößen

DIN EN ISO 10523 (C5) 2012-04	Wasserbeschaffenheit- Bestimmung des pH- Werts
DIN 38404 (C4) 1976-12	Wasserbeschaffenheit- Bestimmung der Temperatur

3.3 Gasförmige Bestandteile

DIN EN ISO 7393-2(G4-2) 2019-03	Wasserbeschaffenheit- Bestimmung von freiem Chlor und Gesamtchlor- Teil 2: Kolorimetrisches Verfahren mit N,N-Diethyl-1,4- Phenylendiamin für Routinekontrollen
------------------------------------	---

3.4 mikrobiologische Verfahren

DIN EN ISO 6222 (K5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit - Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (ISO 6222:1999)
DIN EN ISO 9308 (K12) 2017-09	Wasserbeschaffenheit - Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien - Teil 1: Membranfiltrationsverfahren für Wässer mit niedriger Begleitflora
DIN EN ISO 16266 (K11) 2008-05	Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Pseudomonas aeruginosa - Membranfiltrationsverfahren
DIN EN ISO 11731 2019-03	Wasserbeschaffenheit- Nachweis und Zählung von Legionellen
UBA Empfehlung 18.12.2018	Systemische Untersuchung von Trinkwasserinstallationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung
TrinkwV §43 Abs. (3)	Bestimmung der Koloniezahl bei 22°C und bei 36°C

3.5 Untersuchungen von Nutzwasser

DIN EN ISO 10523 (C5)	Wasserbeschaffenheit- Bestimmung des pH- Werts
-----------------------	--

4 Probenahme und mikrobiologische Untersuchung von Nutzwasser gemäß § 3 Absatz 8 42. BImSchV***

4.1 Probenahme

DIN EN ISO 19458 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
	Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitt C und D

4.2 Mikrobiologische Untersuchungen

DIN EN ISO 11731 2019-03 UBA Empfehlung v. 06.03.2020	Legionellen Empfehlung des Umweltbundesamtes zur Probenahme und zum Nachweis von Legionellen in Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern vom 06.03.2020, Abschnitte E und F unter Berücksichtigung von Anhang 1 und 2
DIN EN ISO 6222 1999-07	Koloniezahl bei 22°C und 36°C

Norm/Ausgabedatum/ Hausverfahren/ Version	Titel der Norm oder des Hausverfahrens/ Prüfmatrix
--	--

5 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung***

Probenahme

DIN EN ISO 5667-1 (A 4) 2023-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probenahmeprogrammen und Probenahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2024-09	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen
UBA Empfehlung 18. Dezember 2018 (Legionellen)	Systemische Untersuchungen von Trinkwasser-Installationen auf Legionellen nach Trinkwasserverordnung - Probenahme, Untersuchungsgang und Angabe des Ergebnisses
UBA Empfehlung 18. Dezember 2018 (gestaffelte Stagnationsbeprobung und Zufallsstichprobe)	Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel

Mikrobiologische Parameter

Teil I Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser

Parameter	Verfahren
Escherichia coli (E.Coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
Intestinale Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11

Teil II Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist

Escherichia coli (E.Coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
Intestinale Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K15) 2000-11
Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K11) 2008-05

Indikatorparameter

Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
Koloniezahl bei 22°C	DIN EN ISO 6222 1999-07; TrinkwV §43 Absatz (3)
Koloniezahl bei 36°C	DIN EN ISO 6222 1999-07; TrinkwV §43 Absatz (3)
Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 1993-11
Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04

Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser- Installation

Legionella spec.	DIN EN ISO 11731 2019-03 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018 Aktualisierung Dezember 2022 (Bundesgesundheitsblatt 2023 S. 224)
------------------	--