

Stand: 29.04.2025

Prüfverfahren (Stand 10.03.2022)	Bezeichnung des Verfahrens	Ausgabe- datum	Methode (in Anwendung bei der TZL-MiTec GmbH: Stand s.o.)	Prüfanweisung (PA)	Modifikation	Matrix
Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln (Flex Kat. II)						
ISO 15214	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien Koloniezählverfahren bei 30 °C	1998-08	ISO 15214 (1998-08)	PA-206 Rev. 4	-	LM
DIN EN ISO 4833-1	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren	2013-12	DIN EN ISO 4833-1 (2022-05)	PA-201 Rev. 7	-	LM
DIN EN ISO 4833-2	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Oberflächenverfahren	2014-05	DIN EN ISO 4833-2 (2022-05)	PA-201 Rev. 7	-	LM
DIN EN ISO 6579-01	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.	2020-08	DIN EN ISO 6579-01 (2020-08)	PA-300 Rev. 10	Bestätigung mittels RiboFlow Salmonella Detection Kit	LM
DIN EN ISO 6888-1	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von koagulase- positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und anderen Spezies) Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar	2019-06	DIN EN ISO 6888-1 (2024-03)	PA-205 Rev. 9	Bestätigung mittels RiboFlow S. aureus Detection Kit	LM
DIN EN ISO 7932	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> Koloniezählverfahren bei 30°C	2020-11	DIN EN ISO 7932 (2020-11)	PA-210 Rev. 6	-	LM

Prüfverfahren (Stand 10.03.2022)	Bezeichnung des Verfahrens	Ausgabe- datum	Methode (in Anwendung bei der TZL-MiTec GmbH: Stand s.o.)	Prüfanweisung (PA)	Modifikation	Matrix
DIN EN ISO 7937	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren zur Zählung von Clostridium perfringens –Koloniezählverfahren	2004-11	DIN EN ISO 7937 (2004-11)	PA-208 Rev. 9	-	LM
DIN EN ISO 10272-1	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. Teil 1: Nachweisverfahren	2017-09	DIN EN ISO 10272-1 (2023-07)	PA-307 Rev. 4	-	LM
DIN EN ISO 11290-1	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	2017-09	DIN EN ISO 11290-1 (2017-09)	PA-306 Rev. 10	Bestätigung mittels RiboFlow Listeria Twin Detection Kit	LM
DIN EN ISO 11290-2	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - Teil 2: Zählverfahren	2017-09	DIN EN ISO 11290-1 (2017-09)	PA-306 Rev. 10	Bestätigung mittels RiboFlow Listeria Twin Detection Kit	LM
DIN EN ISO 13720	Fleisch und Fleischerzeugnisse - Zählung von präsumtiven Pseudomonas spp.	2010-12	DIN EN ISO 13720 (2010-12)	PA-211 Rev. 5	Matrixerweiterung Fisch, Feinkost, Milchprodukte, Patisserie mit nicht durchgebackener Füllung	LM
DIN ISO 16649-1	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Bestimmung der Anzahl von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli	2020-07	MiTec-Methode 16 (2019-06)	PA-204 Rev. 9	Oberflächenverfahren	LM
DIN ISO 16649-2	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Bestimmung der Anzahl von β -Glucuronidase-positiven Escherichia coli	2020-12	MiTec-Methode 16 (2019-06)	PA-204 Rev. 9	Oberflächenverfahren	LM

Prüfverfahren (Stand 10.03.2022)	Bezeichnung des Verfahrens	Ausgabe- datum	Methode (in Anwendung bei der TZL-MiTec GmbH: Stand s.o.)	Prüfanweisung (PA)	Modifikation	Matrix
DIN EN ISO 21528-2	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung Teil 2: Koloniezählverfahren	2019-05	MiTec-Methode 17 (2019-06)	PA-203 Rev. 6	Oberflächenverfahren	LM
DIN 10106	Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium Spatelverfahren (Referenzverfahren)	2017-04	DIN 10106 (2017-04)	PA-207 Rev. 5	Matrixerweiterung Schokolade, Fisch	LM
DIN 10186	Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen - Referenzverfahren	2005-10	MiTec-Methode 18 (2019-05)	PA-209 Rev. 6	Oberflächenverfahren	LM
MiTec-Methode 7	Nachweis und Bestimmung von Alicyclobacillus spp. und Nachweis von Guajakol in Fruchtsäften, Fruchtsaftkonzentraten und Tees	2019-07	MiTec-Methode 7 (2020-12)	PA-501 Rev. 11	-	LM
MiTec-Methode 10	Mikrobiologie von Lebensmitteln - Bestimmung der Anzahl von thermophilen Sporenbildnern sowie Sporenzahl	2009-09	MiTec-Methode 10 (2019-05)	PA-217 Rev. 5	-	LM
MiTec-Methode 12	Mikrobiologie von Lebensmitteln - Nachweis von osmotoleranten Hefen	2008-04	MiTec-Methode 12 (2019-05)	PA-509 Rev. 3	-	LM

Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Kosmetika (Flex Kat. I)

DIN EN ISO 16212	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen	2017-09	DIN EN ISO 16212 (2023-01)	PA-252 Rev. 4	-	KO
DIN EN ISO 18415	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von spezifizierten und nichtspezifizierten Mikroorganismen	2017-09	DIN EN ISO 18415 (2023-01)	PA-250 Rev. 4	-	KO
DIN EN ISO 21149	Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien	2017-11	DIN EN ISO 21149 (2023-01)	PA-251 Rev. 4	-	KO
Mikrobiologische Untersuchung an Einrichtungen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich und zur Luftkeimsammlung						
DIN EN ISO 18593	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	2018-10	DIN EN ISO (18593 2018-10)	PA-605 Rev. 5	-	HY
MiTec-Methode 8	Bestimmung des Luftkeimgehaltes - Impactionsverfahren	2004-05	MiTec- Methode 8 (2004-05)	PA-607 Rev. 6	-	HY

LM: Lebensmittel; FH: Fleischhaltige Heimtiernahrung; KO: Kosmetika; HY: Hygiene