

# Deutsche Akkreditierungsstelle

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19693-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 03.06.2026

Ausstellungsdatum: 03.06.2026

**Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-19693-01-00.**

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**FoodQS GmbH**  
**Mühlsteig 15, 90579 Langenzenn**

mit den Standorten

**FoodQS GmbH**  
**Mühlsteig 15, 90579 Langenzenn**

**FoodQS GmbH**  
**Kapell-Leite 3, 90579 Langenzenn**

**FoodQS GmbH**  
**Gottlieb-Keim-Straße 60, 95448 Bayreuth**

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium 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 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

*Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt. Sie 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](http://www.dakks.de))*

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19693-01-01**

Prüfungen im Bereich:

**Gesundheitlicher Verbraucherschutz**

**Flexibler Akkreditierungsbereich:**

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAKKS bedarf,

**[Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**

**[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**

**[Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

**Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.**

Bei einer Flexibilisierung gemäß Kategorie B und C werden alle Prüfverfahren inklusive ihrer Ausgabestände im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung und ggf. deren Modifikation/Einschränkung nur in der veröffentlichten Liste der Prüfverfahren im flexiblen Geltungsbereich der Akkreditierung dargestellt, gleiches gilt für die Ausgabestände bei einer Flexibilisierung gemäß Kategorie A.

**Standort Mühlsteig 15, 90579 Langenzenn**

**Gesundheitlicher Verbraucherschutz**

**Molekularbiologische Untersuchungen**

**Lebensmittel**

<b>Prüfart Prüfmethodik (Detektor)</b>	<b>Analyt / Messgröße</b>	<b>Matrix / Prüfgegenstand</b>	<b>Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren</b>	<b>Modifikation und/oder Einschränkung</b>	<b>[Flex]</b>
Amplifikationsverfahren Real Time PCR	gentechnisch veränderte Organismen (GVO), Pflanzenart	Honig, Sirupe, Bienenprodukte			C

**Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**Lebensmittel**

Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren	Modifikation und/oder Einschränkung	[Flex]
Chromatographie Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren	Inhaltsstoffe, Cannabinoide, Kontaminanten	Lebensmittel, Bienenprodukte			C
Elektrodenmessung	pH-Wert, Leitfähigkeit	Honig			C
Gravimetrie Pyknometrie	Dichte	Wachse			B
Gravimetrie	Gesamt- Kohlenwasserstoff	Wachse			C
Gravimetrie	Trockenmasse, Wassergehalt	Bienenprodukte, Blütenpollen, Sirupe, Agavendicksaft, Trockenfrüchte, Nüsse, Saaten			C
Photometrie (UV/VIS)	Farbwert, Prolingehalt	Honig, Bienenprodukte			C
Photometrie (UV/VIS)	Inhaltstoffe	Honig, Sirupe			C
Photometrie (UV/VIS)	K-Werte	Olivenöl	COI/T2.0/DOC. No 19		A
Refraktometrie	Wassergehalt	Honig			B
Titrimetrie	Säurezahl, Verseifungszahl	Wachse			B
Viskosimetrie	Thixotropie	Honig			C

**Visuelle Untersuchungen**

**Lebensmittel**

Prüfart Prüfmethodik (Detektor)	Analyt / Messgröße	Matrix / Prüfgegenstand	Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren	Modifikation und/oder Einschränkung	[Flex]
Einfache visuelle Untersuchungen	Tropfpunkt, Schmelzpunkt	Wachse			B
Optische Mikroskopie	Pollen	Honig	DIN 10760		A

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19693-01-01**

<b>Prüfart Prüfmethodik (Detektor)</b>	<b>Analyt / Messgröße</b>	<b>Matrix / Prüfgegenstand</b>	<b>Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren</b>	<b>Modifikation und/oder Einschränkung</b>	<b>[Flex]</b>
Optische Mikroskopie	Pollen, Stärke, Hefe	Honig, Gelée Royale, Blütenpollen	DIN 10760 2002-05	Modifikation: Analyt: auch Stärke und Hefe Matrix: auch Gelée Royale, Blütenpollen	-
Optische Mikroskopie	Hefe	Honig, Gelée Royale, Blütenpollen	PV 11701 2015-06		-
Optische Mikroskopie	Stärke	Honig, Gelée Royale, Blütenpollen	PV11801 2015-06		-

**Standort Kapell-Leite 3, 90579 Langenzenn**

**Gesundheitlicher Verbraucherschutz**

**Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**Lebensmittel**

<b>Prüfart Prüfmethodik (Detektor)</b>	<b>Analyt / Messgröße</b>	<b>Matrix / Prüfgegenstand</b>	<b>Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren</b>	<b>Modifikation und/oder Einschränkung</b>	<b>[Flex]</b>
Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren	Kontaminanten	Honig, Sirupe, Wachse, Öle			C
Chromatographie Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren	Mykotoxine	Lebensmittel, Bienenprodukte			C
Chromatographie Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren	Inhaltsstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Honig, Sirupe, Bienenprodukte			C
Chromatographie Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren	Inhaltsstoffe, Rückstände, Kontaminanten	Honig, Bienenprodukte			C
Spektrometrie Elementaranalyse mit Isotopen- verhältnis-Massenspektrometrie- Detektion	Inhaltsstoffe	Honig, Sirupe, Bienenprodukte			C
Spektrometrie Induktiv gekoppelte Plasma - Massenspektrometrie	Elemente	Bienenprodukte, Sirupe, Säfte			C

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19693-01-01**

**Standort: Gottlieb-Keim-Straße 60, 95448 Bayreuth**

**Gesundheitlicher Verbraucherschutz**

**Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**Lebensmittel**

<b>Prüfart Prüfmethodik (Detektor)</b>	<b>Analyt / Messgröße</b>	<b>Matrix / Prüfgegenstand</b>	<b>Kurztitel Norm/normatives - oder Hausverfahren</b>	<b>Modifikation und/oder Einschränkung</b>	<b>[Flex]</b>
Spektroskopie Kernresonanzspektroskopie (NMR)	Inhaltsstoffe, Qualitäts- und Authentizitätspara- meter	Honig, Sirupe, Öle, Fruchtsäfte			C

**Verwendete Abkürzungen:**

DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
GVO	gentechnisch veränderten Organismen
IEC	International Electrotechnical Commission - Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization - Internationale Organisation für Normung
PV	Hausverfahren der FoodQS GmbH
PCR	Polymerase-Kettenreaktion