



Akkreditierungsnummer STS 252
Akkreditierungsnorm ISO/IEC 17025:2005

STS-Verzeichnis

Seite 1 von 7

Prüfstelle für die Analytik von Milch, Milchprodukten, weiteren Lebensmitteln, Wasser und Futtermitteln

BAMOS AG
Tellstrasse 6
CH-8570 Weinfelden

Leiter: Hanspeter Gsell
QM-Verantwortlicher: Niklaus Seelhofer
Telefon: +41 71 622 20 66
Telefax: +41 71 622 84 31
E-Mail: hanspeter.gsell@bamosag.ch
Website: <http://www.bamosag.ch/>
Erstakkreditierung: 03.04.2000
Letzte Akkreditierung: 03.04.2010
Aktuellste Version: www.sas.ch (Akkreditierte Stellen)

Geltungsbereich der Akkreditierung per Dezember 2011

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	^{1), 2)} Messprinzip (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, validierte eigene Verfahren)
Milch, Milchprodukte, weitere Lebensmittel und Futtermittel	¹⁾ Quantitative Bestimmung aerober, mesophiler Keime	ISO 4833:2003
	¹⁾ Quantitative Bestimmung aerober mesophiler Fremdkeime (Kontaminationskeime)	ISO 13559:2002
	¹⁾ Quantitative Bestimmung von <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001 mod.
	¹⁾ Quantitative Bestimmung koagulasepositiver Staphylokokken	ISO 6888-2:1999/AMD 1:2003
	¹⁾ Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579:2002+A1:2007
	¹⁾ Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella</i> spp.	VIDAS® <i>Salmonella</i> (SLM):2010
	¹⁾ Qualitativer Nachweis von <i>Listeria</i> spp. und <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:1996/AMD 1:2004 mod.



Akkreditierungsnummer **STS 252**
Akkreditierungsnorm ISO/IEC 17025:2005

STS-Verzeichnis

Seite 2 von 7

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	1), 2) Messprinzip (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, validierte eigene Verfahren)
Milch, Milchprodukte, weitere Lebensmittel und Futtermittel	<p>¹⁾Qualitativer Nachweis von <i>Listeria</i> spp. und <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>¹⁾Quantitative Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i></p> <p>¹⁾Qualitativer Nachweis von <i>Enterococcus</i> spp. (Oberflächenverfahren)</p> <p>¹⁾Quantitative Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i></p> <p>¹⁾Bestimmung des pH-Wertes (potentiometrisch)</p>	<p>VIDAS® Listeria (LIS):2010</p> <p>ISO 21528-2:2004 mod.</p> <p>ISO 7899-2:2000 mod.</p> <p>ISO 7932:2004</p> <p>SLMB 224.1, 2007 SLMB 04 / 9:1993 (IDF 115A:1989)</p>
Milch und Milchprodukte	Quantitative Bestimmung von Hefen und Schimmel	ISO 6611:2004/IDF 94:2004
Milch, Milchprodukte, Futtermittel, Wasser	¹⁾ Quantitative Bestimmung aerober Sporenbildnern	SLMB 56 / 7.02, 1988
Milch	<p>¹⁾Mikrobiologischer Inhibitionstest für den Nachweis von Hemmstoffen</p> <p>¹⁾Mikrobiologischer Inhibitionstest für den Nachweis von Hemmstoffen</p> <p>²⁾Bestimmung des Milchfett- und Proteingehaltes (Infrarot-spektrophotometrisch)</p> <p>¹⁾Fluoreszenzoptische Bestimmung des Zellgehaltes</p> <p>¹⁾Kryoskopische Bestimmung des Gefrierpunktes</p>	<p>BVL L 01.00-11 (BRT-Test)</p> <p>AOAC Official Method 982.18:1983 (Delvo-Test)</p> <p>ISO 9622:1999</p> <p>ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006)</p> <p>SLMB 104.1, 2007</p>



Akkreditierungsnummer **STS 252**
Akkreditierungsnorm ISO/IEC 17025:2005

STS-Verzeichnis

Seite 3 von 7

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	^{1), 2)} Messprinzip (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, validierte eigene Verfahren)
Milch	¹⁾ Nachweis der alkalischen Phosphatase (enzymatisch)	Merck Testkit: Reflektquant 1.16123.0001
	¹⁾ Nachweis von Peroxydase (enzymatisch)	Merck Testkit: Reflektquant 1.16121.0001
	¹⁾ Bestimmung des Fettgehaltes nach Gerber (butyrometrisch)	SLMB 111.1, 2007
	¹⁾ Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	SLMB 106.1, 2007
	¹⁾ Bestimmung des Säuregrades nach Soxhlet Henkel °SH (titrimetrisch)	DIN 10316, 2000-08
Milchmischgetränke, Sauer Milchprodukte	¹⁾ Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	SLMB 2A / 2, 1980 (Milchmischgetränke) SLMB 2B / 2, 1980 (Sauer Milchprodukte)
	¹⁾ Bestimmung des Säuregrades nach Soxhlet Henkel °SH (titrimetrisch)	DIN 10316, 2000-08
Rahm	¹⁾ Bestimmung des Fettgehaltes nach Gerber-Roeder (butyrometrisch)	SLMB 185.1, 2007
	¹⁾ Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	ISO 6731:1989 (SLMB 194.1, 2007)
Käse	²⁾ Bestimmung der Trockenmasse bzw. des Trocknungsverlustes (gravimetrisch)	SLMB 232.1, 2007



Akkreditierungsnummer **STS 252**
Akkreditierungsnorm ISO/IEC 17025:2005

STS-Verzeichnis

Seite 4 von 7

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	^{1), 2)} Messprinzip (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, validierte eigene Verfahren)
Käse	¹⁾ Bestimmung des Gesamtfettes nach Gerber van-Gulik (butyrometrisch)	SLMB 236.1, 2007
	¹⁾ Bestimmung der Massenanteile von Feuchtigkeit, Fett und Salz in Käse mittels FT-NIR Spektrometer	ISO 21543/IDF 201:2006
	¹⁾ Bestimmung von D-Milchsäure / L-Milchsäure in Käse (enzymatisch)	Testkit Boehringer Mannheim/R-Biopharm, Nr. 11 112 821 035
Butter	¹⁾ Bestimmung des Wassergehaltes (gravimetrisch)	SLMB 243.1, 2007
	²⁾ Bestimmung des Säuregrades in Fett (titrimetrisch)	SLMB 249.1, 2007
Speiseeis	²⁾ Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	SLMB 300.1, 2007
Trinkwasser	¹⁾ Quantitative Bestimmung aerober, mesophiler Keime	ISO 4833:2003
	¹⁾ Quantitative Bestimmung von <i>Escherichia coli</i> (Membranfilterverfahren)	ISO 16649-1:2001 mod.
	¹⁾ Quantitative Bestimmung von <i>Enterococcus</i> spp. (Membranfilterverfahren)	ISO 7899-2:2000 mod.
	¹⁾ Bestimmung des pH-Wertes (potentiometrisch)	SLMB 602.1, 2008
	¹⁾ Bestimmung der Trübung (Streulichtmessung)	ISO 7027:1999 mittels Testkit WTW Turb 430 IR



Akkreditierungsnummer **STS 252**
Akkreditierungsnorm ISO/IEC 17025:2005

STS-Verzeichnis

Seite 5 von 7

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	^{1), 2)} Messprinzip (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, validierte eigene Verfahren)
Trinkwasser	¹⁾ Bestimmung der Wasserhärte (Küvettest)	HACH LANGE LCK 327
	¹⁾ Bestimmung von Sulfat in Wasser (Küvettest)	HACH LANGE LCK 153
	¹⁾ Bestimmung von Chlorid in Wasser (Küvettest)	HACH LANGE LCK 311
	¹⁾ Bestimmung von Nitrat in Wasser (Küvettest)	HACH LANGE LCK 339
	¹⁾ Bestimmung des Säureverbrauchs von Trinkwasser bis pH = 4.3 bzw. 8.2 (titrimetrisch)	SLMB 640.1, 2008
Trink- und Kesselwasser	¹⁾ Bestimmung des Kaliumpermanganat-Verbrauchs in Trinkwasser (Tritrimetrie potentiometrisch)	SLMB 644.1, 2008 mod.
	¹⁾ Bestimmung pH-Wert von Wasserproben (potentiometrisch)	ISO 10523:2008 mod.
	¹⁾ Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (konduktometrisch)	DIN EN 27888:1993 mod.

Abkürzungen

AOAC	AOAC INTERNATIONAL
BRT	Brilliant schwarz-Reduktionstest
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Deutschland
DIN	Deutsches Institut für Normung
FDIS	Final Draft International Standard
IDF	International Dairy Federation



Akkreditierungsnummer **STS 252**
Akkreditierungsnorm ISO/IEC 17025:2005

STS-Verzeichnis

Seite 6 von 7

ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Gesetzbuch, Deutschland
mini VIDAS®	Eingetragene Marke von bioMérieux
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelbuch
VIDAS®	Eingetragene Marke von bioMérieux
WTW	Wissenschaftlich Technische Werkstätten (Firma für Produkte in der Wasseranalytik)

Referenzartikel der eingesetzten Verfahren

- AOAC Official Method 982.18:1983: Beta-lactam antibiotics in fluid milk products
- BVL, Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, Methodensammlung BVL L 01.00-11:1996-02: Untersuchung von Lebensmitteln – Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch – Agar-Diffusions-Verfahren mit *Bacillus stearothermophilus* (Brilliant-schwarz-Reduktionstest)
- IDF 21B:1987: Milk, cream & evaporated milk - Determination of total solids content
- IDF 115A:1989: Caseins & Caseinates – Determination of pH
- IDF 148-2:2006 - Milk - Enumeration of somatic cells - Part 2: Guidance on the operation of fluoro-opto-electronic counters
- ISO 4833:2003: Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Colony-count technique at 30 degrees C
- ISO 6579:2002: Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of *Salmonella* spp.
- ISO 6731:1989: Milk, cream and evaporated milk – Determination of total solids content (Reference method)
- ISO 6888-2:1999: Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (*Staphylococcus aureus* and other species) – Part 2: Technique using rabbit plasma fibrinogen agar medium
- ISO 7027:1999: Water quality – Determination of turbidity
- ISO 7899-2:2000; prEN-ISO 7899-2, mod.: Wasserbeschaffenheit – Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken – Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration
- ISO 7932:2004: Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of presumptive *Bacillus cereus* -- Colony-count technique at 30 degrees
- ISO 7954 first ed.: 1987: Microbiology -- General guidance for enumeration of yeasts and moulds -- Colony count technique at 25 degrees C
- ISO 9622:1999: Whole milk – Determination of milkfat, protein and lactose content – Guidance on the operation of mid-infrared instruments
- ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004: Modification of the isolation media and the haemolysis test, and



Akkreditierungsnummer STS 252
Akkreditierungsnorm ISO/IEC 17025:2005

STS-Verzeichnis

Seite 7 von 7

inclusion of precision data

- ISO 13559:2002: Butter, fermented milks and fresh cheese -- Enumeration of contaminating microorganisms -- Colony-count technique at 30 degrees C
- ISO 16649-2:2001: Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli -- Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide
- ISO 21528-2:2004: Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count method
- ISO 21543:2006: Milk products -- Guidelines for the application of near infrared spectrometry
- SLMB Datenbank, Ausgabe ab 2007: <http://www.slmb.bag.admin.ch/slmb/index.html>

- 1) Typ A: Änderung dieses Geltungsbereiches nicht gestattet
- 2) Typ B: Optimierung festgelegter Prüfverfahren (Anpassung an Kundenwünsche, geänderte Normen) gestattet
- 3) Typ C: Einführung zusätzlicher Prüfverfahren unter den einzelnen Prüfungsarten gestattet