

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-EP-21534-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17043:2010

Gültig ab: 07.09.2023

Ausstellungsdatum: 07.09.2023

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

DLA - Proficiency Tests GmbH
Hauptstraße 80, 23845 Oering

Der Eignungsprüfungsanbieter erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17043:2010, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Der Eignungsprüfungsanbieter 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 17043 sind in einer für Eignungsprüfungsanbieter relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Eignungsprüfungen in den Bereichen:

chemische, immunologische und molekularbiologische Untersuchungen von Lebensmitteln

Diese Urkundenanlage 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)

1 Eignungsprüfungen zur Analytik von Allergenen und Auslösern von Unverträglichkeiten in Lebensmitteln

Prüfgebiet	Produkte/Untersuchungsgegenstände/Matrix	Messgrößen / Prüfparameter	Eignungsprüfungsprogramm
Chemische, immunologische und molekularbiologische Analytik	<ul style="list-style-type: none"> - Milch und Milchprodukte - Wurstbrät - Suppen, Brühen, Saucen - Kartoffeln, Getreide, Backwaren, Feine Backwaren - Teigwaren - Kräuter und Gewürze - Wein - Alkoholische Getränke (außer Wein) 	Proteine / Peptide und DNA / DNA-Fragmente von allergenen Lebensmitteln	Allergen-PTs (qualitativ / quantitativ)
Chemische, immunologische und molekularbiologische Analytik	<ul style="list-style-type: none"> - Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse, Kaffee, Tee - Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren - Säuglingsnahrung, Diätetische Lebensmittel 	Proteine / Peptide und DNA / DNA-Fragmente von allergenen Lebensmitteln	Allergen-PTs (qualitativ / quantitativ)

2 Eignungsprüfungen zur Analytik von Mykotoxinen in Lebensmitteln

Prüfgebiet	Produkte/Untersuchungsgegenstände/Matrix	Messgrößen / Prüfparameter	Eignungsprüfungsprogramm
chemische und immunologische Analytik	<ul style="list-style-type: none"> - Kartoffeln, Getreide, Backwaren, Feine Backwaren - Obst, Gemüse- und Erzeugnisse daraus - Kräuter und Gewürze - Alkoholfreie Getränke (einschl. Fruchtsäfte) - Wein - Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse, Kaffee, Tee - Nüsse, Nusserzeugnisse, Knabberwaren - Säuglingsnahrung, Diätetische Lebensmittel 	Mykotoxine	Mykotoxine

verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization