

Német Hivatalos Élelmiszeranalitikai Módszergyűjtemény I.

Az "Élelmiszervizsgálati Közlemények" 1991. évi 3. és 4. számában publikáltuk első alkalommal a Német Hivatalos Élelmiszeranalitikai Módszergyűjteményének magyarra fordított címjegyzékét, ami az 1988. évi állapotot tükrözte. A folyamatosan módosított és új módszerekkel bővített címjegyzék magyar nyelvű kiegészítésére az 1992. évi 4. számban került sor. Az elmúlt két évben végzett továbbfejlesztések eredményeképpen 1994. május hónapban ismételten közzétették a teljes címjegyzéket, aminek magyar nyelven való publikálása ebben és az 1995/3. vagy az 1995/4. számban vélhetően értékes tájékoztatást nyújt a hazai élelmiszeranalitikusok számára.

00.00 Élelmiszerek (általános)

- L 00.00-1 Higany meghatározás élelmiszerekben
1. rész: Feltáró eljárás
2. rész: A higany meghatározása
- L 00.00-2 B1, B2, G1, G2 aflatoxinok kimutatása és meghatározása élelmiszerekben
- L 00.00-3(EK) A használati tárgyakkól élelmiszerbe átkerülő vinilklorid meghatározása
- L 00.00-4 Akrilnitril monomer meghatározása élelmiszermintákban
- L 00.00-5 Hűtött és mélyhűtött élelmiszerek hőmérsékletmérése hordozható műszerrel
- L 00.00-6 Primer aromás aminok meghatározása élelmiszermintákban
- L 00.00-7 Fehérjék immunkémiai kimutatása élelmiszerekben kicsapatásos technikával; Általános útmutatások antiszériumos minőségellenőrzésre
- L 00.00-9 Tartósítószer meghatározása zsírszegény élelmiszerekben
- L 00.00-10 Tartósítószer meghatározása zsírban dús élelmiszerekben
- L 00.00-11 Antioxidánsok kimutatása élelmiszerekben
- L 00.00-12 Poliklórozott bifenilén (PCB) meghatározása élelmiszerekben
- L 00.00-13 Természetes dúsítóanyagok kimutatása élelmiszerekben
- L 00.00-14 Élelmiszerek radioaktivitásának mérése
- L 00.00-15 Növényvédőszer-maradékok kimutatása és meghatározása élelmiszerekben
- L 00.00-16 Növényvédőszer-maradékok meghatározása élelmiszerekben
- L 00.00-17 Nitrózaminok meghatározása élelmiszerekben
- L 00.00-18 Élelmiszerek összes balasztanyagainak meghatározása
- L 00.00-19/1-3 Nyomelemek meghatározása élelmiszerekben
1. rész: Nyomás alatti feltárás
2. rész: Vas, réz, mangán és cink meghatározása atomabszorpciós spektrometriával (AAS) lángban
3. rész: Ólom, kadmium, króm és molibdén meghatározása az atomabszorpciós spektrometriával (AAS) grafitcsőben

- L 00.00-20 Szalmonellák kimutatása
- L 00.00-21 Escherichia coli kimutatása kiegészítő azonosítási reakciókkal
- L 00.00-22 Listeria monocytogenes kimutatása és meghatározása élelmiszerekben
- L 00.00-23 Általános útmutató enzimanalitikai vizsgálatok végzéséhez
- L 00.00-24 Benzol, toluol és xilol-izomerek meghatározása élelmiszerekben
- L 00.00-25 Bacillus cereus meghatározása élelmiszerekben; Teleszámlálós eljárás (DIN 10 198 1. rész szerint)
- L 00.00-26 (EK) Gyorsfagyasztott élelmiszerek mintavétele és hőmérsékletének és 27 (EK) hatósági ellenőrzése
- L 00.00-28 Aceszulfán-K, aszpartám és szaharin-Na meghatározása élelmiszerekben

00.90 Érzékszervi vizsgálatok (általános)

- L 00.90-1 Az érzékszervi vizsgálat általános alapjai (DIN 10 950 szerint)
- L 00.90-2 Az érzékszervi vizsgálatok helyisége (Bírálati helyiség); Követelmények (DIN 10 962 szerint)
- L 00.90-3 Érzékszervi vizsgálati eljárás; Értékelő vizsgálat számskála alapján; Vizsgálati eljárás (DIN 10 952 1. része szerint)
- L 00.90-4 Érzékszervi vizsgálati eljárás; Rangsorolás (DIN 10 963 szerint)
- L 00.90-5 Érzékszervi vizsgálati eljárás; Értékelő vizsgálat számskála alapján; A vizsgálati számskála és az értékelő séma elkészítése (DIN 10 950 2. része szerint)
- L 00.90-6 Érzékszervi vizsgálati eljárás; Egyszerű leíró módszer (DIN 10 964 szerint)
- L 00.90-7 Érzékszervi vizsgálati eljárás; Hármás próba (DIN 10 951 szerint)
- L 00.90-8 Érzékszervi vizsgálati eljárás; Páros különbségvizsgálat (DIN 10 954 szerint)
- L 00.90-9 Érzékszervi vizsgálati eljárás; Az ízlelési érzékenység meghatározása (DIN 10 959 szerint)

01.00 Tej

- L 01.00-00 Csíraszám meghatározása tejben. Lemezöntéses eljárás a laboratóriumi minőségbiztosításhoz
- L 01.00-1 Minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz; Eljárás tejure és folyékony tejtermékekre
- L 01.00-2 Koliform csírák meghatározása tejben, tejtermékekben, vajban, sajtban és fagylaltban. Folyékony táptalajos eljárás
- L 01.00-3 Koliform mikrobák meghatározása tejben, tejtermékekben, vajban, sajtban és fagylaltban; Eljárás szilárd táptalajjal
- L 01.00-5 Mikrobaszám meghatározása tejben és tejtermékekben; referencia módszer
- L 01.00-6 Gátló anyagok kimutatása tejből; referencia módszer
- L 01.00-7 Savfok meghatározása tejben és tejtermékekben Soxhlet-Henkel szerint (DIN 10 316 szerint)
- L 01.00-8 Zsírtartalom meghatározása tejben Gerber eljárással (DIN 10 310 szerint)
- L 01.00-9 Zsírtartalom gravimetriás meghatározása tejben (DIN 10 312 1. része szerint)

- L 01.00-10 Nitrogéntartalom meghatározása tejben Kjeldahl szerint és nyers proteintartalom kiszámítása
- L 01.00-11 Gátló anyagok kimutatása tejből; Agar-diffúziós eljárás, Brillantfekete redukciós vizsgálat
- L 01.00-12 Foszfátaktivitás meghatározása tejben (Végrehajtása az L 02.06-7(EK) szerint)
- L 01.00-13 Szalmonellák kimutatása tejben (Végrehajtása az L 00.00-20 szerint)
- L 01.00-14 M₁ aflatoxin kimutatása és meghatározása tejben és tejtermékekben; Schuller-eljárás
- L 01.00-15 M₁ aflatoxin kimutatása és meghatározása tejben és tejporban
- L 01.00-16 Nitrogéntartalom meghatározása tejben Kjeldahl szerint; Félmikro-eljárás (DIN 10 334 2. része szerint)
- L 01.00-17 Tej és tejtermékek laktóz- és galaktóz-tartalmának meghatározása; Enzimes eljárás (DIN 10 344 szerint)
- L 01.00-19 Tej piruvát-tartalmának meghatározása; referencia módszer (DIN 10 193 szerint)
- L 01.00-20 Tej és tejtermékek zsírtartalmának meghatározása; Weibull-eljárás (DIN 10 342 szerint)
- L 01.00-21 Tej mikrotelep-számának meghatározása; Elektronikus mikrotelep számlálás (Rutineljárás) (DIN 10 195 2. része szerint)
- L 01.00-22 Tej mikrotelepszám-meghatározása; Optikai mikrotelepszámlálás (DIN 10 195 1. része szerint)
- L 01.00-23 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása tejben és tejtermékekben; Titerértéket megállapító eljárás
- L 01.00-24 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása tejben és tejtermékekben; Telepszámláló eljárás
- L 01.00-25 Escherichia coli meghatározása tejben, tejtermékekben, vajban, sajtban és fagylaltban; Eljárás folyékony táptalajjal
- L 01.00-26 L-és D-tejsav (L-és D-laktát)-tartalom meghatározása tejben és tejtermékekben; Enzimes eljárás (DIN 10 335 szerint)
- L 01.00-27 A tej és a tejszín (tejfől) szárazanyagtartalmának meghatározása; referencia módszer (DIN 10 348 szerint)
- L 01.00-28 A tejsűrűség meghatározása areométerrel (DIN 10 459 szerint)
- L 01.00-29 A tej dermedéspontjának meghatározása; Termisztoros fagyáspontcsökkenést mérő eljárás
- L 01.00-31 Tej laktulóz-tartalmának meghatározása
- L 01.00-32 Bázikus foszfát-aktivitás meghatározása tejben; enzimikus eljárás(DIN 10 337 szerint)
- L 01.00-33 Termonukleáz-sztafilokokkuszok kimutatása tejben; referencia módszer (DIN 10 197 szerint)
- L 01.00-34 M₁ aflatoxin meghatározása tejben és tejporban enzimimmunológiai (ELISA) eljárással; Szűrővizsgálat
- L 01.00-35 Kis forráspontú halogén-szénhidrogének meghatározása tejben (Végrehajtása az L 13.04-1 szerint)
- L 01.00-36 Nitráttartalom meghatározása tejben és tejtermékekben; Xilenolos eljárás
- L 01.00-37 Élesztő- és penészszám meghatározása tejben és tejtermékekben; referencia módszer

- L 01.00-38 Zsírtartalom súlyszerinti meghatározása tejben és tejtermékekben; Eljárás lefölezött teje, savóra és íróra; referencia módszer (DIN 10 312 6. fejezete szerint)
- L 01.00-39 Az állatfaj kimutatása tejeben, tejtermékekben és sajtban izoelektromos fókuszolással (PAGIF)
- L 01.00-40 A tejsavó protein meghatározása teje, tejtermékek és sajt összproteinjében. Polarográfiás módszer
- L 01.00-41 A foszfatidérték meghatározása tejeben, tejtermékekben és sajtban
- L 01.00-42(EK) Nyerstej és hőkezelt teje vizsgálati módszerei;
-52(EK) 42. módszer: Általános követelmények
43. módszer: Nyers és hőkezelt teje mintavétele
44. módszer: Fagyáspont meghatározása
45. módszer: Foszfatáz aktivitásának meghatározása
46. módszer: Peroxidáz aktivitásának meghatározása
47. módszer: Csíraszám meghatározása 30 °C-nál
48. módszer. Csíraszám meghatározása 21°C-nál
49. módszer: Koliform csírák meghatározása - telepszámlálásos eljárás 30 °C-nál
50. módszer: Szomatikus sejtek meghatározása
51. módszer: Antibiotikumok és szulfonamidok kimutatása
52. módszer: Patogén csírák meghatározása (DIN 10 198 2. rész szerint)
- L 01.00-53 *Bacillus cereus* meghatározása tejeben és tejtermékekben; szelektív dústításos eljárás (DIN 10 198 2. rész szerint)
- L 01.00-54 *Escherichia coli* meghatározása tejeben és tejtermékekben; fluoreszcenciás eljárás a koliform csírák párhuzamos meghatározásával (DIN 10 183 3. része szerint)
- L 01.00-55 Klóramfenikol meghatározása tejeben
- L 01.00-56 Klóramfenikol meghatározása tejeben

01.01 Feldolgozatlan teje

- L 01.01-1 Szomatikus sejszám nyers tejeben; szomatikus sejtek fluoreszcenciás számlálása
- L 01.01-2 *Streptococcus agalactiae* kimutatása nyerstejéből
- L 01.01-3 Szomatikus sejtek számlálása nyers tejeben; szomatikus sejtek mikroszkopos számlálása
- L 01.01-4 Klóramfenikol-maradványok meghatározása tejeben; elővizsgálati eljárás a RIA módszerrel

01.01/02 Feldolgozatlan és feldolgozott teje, fehérjedúsított is

- L 01.01/02-1 Fogyasztói teje érzékszervi vizsgálata és minősítése (DIN 10 462 szerint)

01.02 Feldolgozott teje, fehérjedúsított is

- L 01.02-1 Lipopoliszacharid gramnegatív baktériumok meghatározása ultrahőkezelt és sterilizált tejeben; Limulus-mikrotiter-teszt
- L 01.02-2 Lipopoliszacharid gramnegatív baktériumok meghatározása ultrahőkezelt és sterilizált tejeben; Limulus-csőecskevizsgálat
- L 01.02-3(EK) Hőkezelt teje vizsgálati módszerei tartalmazzák:

- 10(EK) 3. módszer: Általános feltételek
- 4. módszer: Hőkezelt tej mintavétele
- 5. módszer: Szárazanyag-tartalom meghatározása
- 6. módszer: Zsír tartalom meghatározása
- 7. módszer: Az összes zsírintes szárazanyag tartalom meghatározása
- 8. módszer: Tej összes nitrogéntartalmának meghatározása
- 9. módszer: Fehérjetartalom meghatározása
- 10. módszer: A sűrűség meghatározása

02.00 Tejtermékek kivéve sajt (03.00) és vaj (04.00)

- L 02.00-1 Minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz; Eljárás folyékony tejtermékekre (Végrehajtása az L 01.00-1 szerint)
- L 02.00-2 Koliform mikrobák meghatározása tejtermékekben; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-2 szerint)
- L 02.00-3 Koliform mikrobák meghatározása tejtermékekben; Eljárás szilárd táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-3 szerint)
- L 02.00-5 Mikrobaszám meghatározása tejtermékekben; referencia módszer (Végrehajtása az L 01.00-5 szerint)
- L 02.00-6 Folyékony tejtermékek savfokának meghatározása Soxhlet-Henkel szerint (Végrehajtása az L 01.00-7 szerint)
- L 02.00-7 Tejtermékek zsírtartalmának meghatározása Rőse-Gottlieb szerint (Végrehajtása az L 01.00-9 szerint)
- L 02.00-8 Szalmonellák kimutatása tejtermékekben; referencia módszer (Végrehajtása az L 00.00-20 szerint)
- L 02.00-9 Tejtermékek laktóz- és galaktóz-tartalmának meghatározása; Enzimes eljárás (Végrehajtása az L 01.00-17 szerint)
- L 02.00-10 Tejtermékek élesztő- és penészgomba-számának meghatározása; referencia módszer
- L 02.00-11 Tejtermékek zsírtartalmának meghatározása; Weibull eljárás (Végrehajtása az L 01.00-20 szerint)
- L 02.00-12 Tejtermékek és fagylalt szacharóz és glükóz tartalmának meghatározása; Enzimes eljárás (DIN 10 .326 szerint)
- L 02.00-13 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása folyékony tejtermékekben. Titerértéket megállapító eljárás (Végrehajtása az L 01.00-23 szerint)
- L 02.00-14 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása folyékony tejtermékekben. Telepszámláló eljárás (Végrehajtása az L 01.00-24 szerint)
- L 02.00-15 Escherichia coli meghatározása tejtermékekben; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-25 szerint)
- L 02.00-16 L- és D-tejsav (L-és D-laktát)-tartalom meghatározása tejtermékekben; Enzimes eljárás (Végrehajtása az L 01.00-26 szerint)
- L 02.00-17 Termonukleáz-sztafilokokkuszok kimutatása tejtermékekben; referencia módszer (Végrehajtása az L 01.00-33 szerint)
- L 02.00-18 Tejtermékek nitráttartalmának meghatározása; Xilenol eljárás (Végrehajtása az L 01.00-36 szerint)
- L 02.00-19 A tejsavó protein meghatározása tejtermékek összproteinjében. Polarográfiás módszer (Végrehajtása az L 01.00-40 szerint)
- L 02.00-20 Az állatfaj kimutatása tejtermékekben az izoelektromos fókuszálással (PAGIF) (Végrehajtása az L 01.00-39 szerint)

- L 02.00-21 Bacillus cereus meghatározása tejtermékekben; Szelektív dúsításos eljárás (Végrehajtása az L 01.00-53 szerint)
- L 02.00-22 Escherichia coli meghatározása tejtermékekben; Fluoreszcenciás optikus eljárás Koliform csírák párhuzamos meghatározásával (Végrehajtása az L 01.00-54 szerint)

02.02 Joghurtok, fehérjedúsítottak is

- L 02.02-1 A foszfatid-érték meghatározása joghurt termékekben
- L 02.02-2 Aceszulfám-K, aszpartám és szaharin-Na meghatározása joghurtokban

02.04 Írótermékek

- L 02.04-1 Hőkezelt írószerűm sűrűségének meghatározása (DIN 10 .318 szerint)
- L 02.04-2 Író foszfatázaktivitásának meghatározása (Végrehajtása az L 02.06-7(EK) szerint)
- L 02.04-3 A foszfatid-érték meghatározása író termékekben (Végrehajtása az L 01.00-41 szerint)

02.05 Tejszínfélék, fehérjedúsítottak is

- L 02.05-1 Tejszín (tejföl) szárazanyagtartalmának meghatározása; referencia módszer (Végrehajtása az L 01.00-27 szerint)
- L 02.05-2 Tejszín zsírtartalmának súlyszerinti meghatározása (DIN 10 312 2. fejezete szerint)
- L 02.05-3 A foszfatid-érték meghatározása tejszínfélékben (Végrehajtása az L 01.00-41 szerint)

L 02.06 Sűrített tejtermékek

- L 02.06-E(EK) Egyes részben vagy teljesen besűrített tartósított tejtermékek
-1(EK)-8(EK) összetételére vonatkozó analitikai módszerek
Bevezetés, vizsgálati minta előkészítése
1. módszer: A szárazanyag-tartalom meghatározása (sűrített tej)
 2. módszer: A víztartalom meghatározása (tejpor)
 3. módszer: A zsírtartalom meghatározása Röse-Gottlieb eljárással (sűrített tej)
 4. módszer: A zsírtartalom meghatározása Röse-Gottlieb eljárással (tejpor)
 5. módszer: Szacharóz-tartalom meghatározása polarimetriás eljárással (sűrített tej)
 6. módszer: Tejsav- és laktát-tartalom meghatározása (tejpor)
 7. módszer: A foszfatázaktivitás meghatározása módosított Sanders-és Sagar-eljárással (tejpor)
 8. módszer: Foszfatázaktivitás-meghatározása Aschaffenburg és Mullen-eljárással (tejpor)
- L 02.06-9(EK) Mintavétel tartós tejtermékekből:
-11 (EK) Általános meghatározások
1. módszer: Sűrített tej mintavétele
 2. módszer: Mintavétel tejporból

02.07 Tejpor termékek

- L 02.07-1 Minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálatokra; Eljárások tejporkészítményekre
- L 02.07-2 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása tejporkészítményekben és ömlesztett sajtokban; Szelektív dúsított eljárás
- L 02.07-3 Irópor foszfatázaktivitásának meghatározása (Végrehajtása az L 02.06-7 (EK) szerint)
- L 02.07-4 Tejsavópor foszfatázaktivitásának meghatározása (Végrehajtása az L 02-06-7 (EK) szerint)
- L 02.07-5 M1 aflatoxin kimutatása és meghatározása tejtermékekben (tejpor) Schuller-eljárás (Végrehajtása az L 01-00-14 szerint)
- L 02.07-6 M1 aftatoxin kimutatása és meghatározása tejporban (Végrehajtása az L 01-00-15 szerint)
- L 02-07-7 Tejporkészítmények élesztő- és penészgomba számának meghatározása; referencia módszer (Végrehajtása az L 02.00-10 szerint)
- L 02.07-8 Aflatoxin-M₁ meghatározása tejporban ELISA segítségével (Végrehajtása az L 01.00-34 szerint)
- L 02.07-9 A foszfatid-érték meghatározása tejporfélékben (Végrehajtása az L 01.00-41 szerint)
- L 02.07-10 Escherichia coli meghatározása tejporfélékben; fluoreszcencia optikus eljárás a koliform csírák párhuzamos meghatározásával (Végrehajtása az L 01.00-54 szerint)
- L 02.07-11 Bacillus cereus meghatározása tejporfélékben; szelektív dúsításos eljárás (Végrehajtása az L 01.00-53 szerint)
- L 02-06-E(EK) Analitikai módszerek meghatározott részben vagy teljesen szárított, -1(EK)-8(EK) tartósított tejtermékek összetételére vonatkozóan, melyek a következő adatokat és módszereket tartalmazzák tejpor vizsgálatával kapcsolatban: Bevezetés, vizsgálati minta előkészítése
Víztartalom meghatározása (2. módszer)
Zsírtartalom meghatározása (Röse-Gottlieb-eljárás; 4. módszer)
Tejsav- és laktáz-tartalom meghatározása (6. módszer)
Foszfatázaktivitás meghatározása (módosított Sanders- és Sagar-eljárás; 7. módszer)
Foszfatázaktivitás meghatározása (Aschaffenburg- és Mullen-eljárás; 8. módszer)
- L 02.06-9(EK) A tartós tejtermékek mintavételi eljárásai a következő adatokat és -11(EK) eljárásokat tartalmazzák tejpor vizsgálatával kapcsolatban:
Általános meghatározások;
Mintavétel tejporból (2. eljárás)

02-08 Tejsavók

- L 02-08-1 Foszfatázaktivitás meghatározása tejsavóban (Végrehajtása az L 02-06-7 (EK) szerint)

02-09 Tejfehérje készítmények

- L 02.09-1 Kazeinek szabad savtartalmának meghatározása; referencia módszer (DIN 10 450 szerint)

- L 02.09-2 Kazeinek kötött hamutartalmának meghatározása; referencia módszer (DIN 10 451 szerint)
- L 02.09-3 Oltókazeinek és kazeinátok hamutartalmának meghatározása; referencia módszer (DIN 10 452 szerint)
- L 02.09-4 Kazeinek és kazeinátok víztartalmának meghatározása; referencia módszer (DIN 10 453 szerint)
- L 02.09-5 Kazeinek és kazeinátok fehérjetartalmának meghatározása; referencia módszer (DIN 10 453 szerint)
- L 02.09-6 Kazeinek és kazeinátok pH-értékének meghatározása; referencia módszer (DIN 10 456 szerint)
- L 02.09-7(EK) Előírások kazeinek és kazeinátok mintavételére

03.00 Sajtok

- L 03.00-1 A minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálatához; Eljárás sajtokra
- L 03.00-2 Koliform mikrobák meghatározása sajtokban; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-2 szerint)
- L 03.00-3 Koliform mikrobák meghatározása sajtokban; Eljárás szilárd táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-3 szerint)
- L 03.00-5 M₁ aflatoxin kimutatása és meghatározása sajtokban; Schuller-eljárás (Végrehajtása az L 01.00-14 szerint)
- L 03.00-7 Szalmonellák kimutatása sajtokban; referencia módszer (Végrehajtása az L 00.00-20 szerint)
- L 03.00-8 Sajtok és ömlesztett sajtok zsírtartalmának meghatározása Schmid-Bondzynski-Ratzlaff szerint; referencia módszer (DIN 10 314 szerint)
- L 03.00-9 Sajtok és ömlesztett sajtok szárazanyagtartalmának meghatározása; referencia módszer (DIN 10 314 szerint)
- L 03.00-10 Sajtok zsírtartalmának meghatározása; Weibull-eljárás (Végrehajtása L 01.00-20 szerint)
- L 03.00-11 Sajtok és ömlesztett sajtok kloridtartalmának meghatározása; Potenciometriás eljárás (DIN 10 328 szerint)
- L 03.00-12 Szacharóz- és glükóz-tartalom meghatározása sajtokban; Enzimes eljárás (Végrehajtása az L 02.00-12 szerint)
- L 03.00-13 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása; Titer-értéket megállapító eljárás (Végrehajtása az L 01.00-23 szerint)
- L 03.00-14 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása sajtokban; Telepszámláló eljárás (Végrehajtása az L 01.00-24 szerint)
- L 03.00-15 Escherichia coli meghatározása sajtokban; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-25 szerint)
- L 03.00-16 Nitráttartalom meghatározása sajtban; Xilenol eljárás (Végrehajtása az L 01.00-36 szerint)
- L 03.00-17 Az összes foszfortartalom meghatározása sajtban és ömlesztett sajtban; Spektrofotométeres eljárás (DIN 10 324 szerint)
- L 03.00-18 A tejsavó protein meghatározása sajtok összproteinjében. Polarográfiás módszer (Végrehajtása az L 01.00-40 szerint)
- L 03.00-20 Az állatfaj kimutatása sajtokban az izoelektromos fókuszálással (PAGIF) (Végrehajtása az L 01.00-39 szerint)
- L 03.00-19 A foszfamid-érték meghatározása sajtban (Végrehajtása az L 01.00-41 szerint)
- L 03.00-21 Bacillus cereus meghatározása sajtban; szelektív dúsítós eljárás (Végrehajtása az L 01.00-53)

- L 03.00-22 Escherichia coli meghatározása sajtban; fluoreszcenciás eljárás a koliform csírák párhuzamos meghatározásával (Végrehajtása az L 01.00-54 szerint)

03.23. Friss sajtok

- L 03.23-1 Élesztő- és penészgomba-szám meghatározása friss sajtokban; referencia módszer (Végrehajtása az L 02.00-10 szerint)

03.34 Sajt félgyártmányok

- L 03.34-1 Élesztő- és penészgomba-szám meghatározása sajt félgyártmányokban; referencia módszer (Végrehajtása az L 02.00-10 szerint)

03.42 Ömlesztett sajtok és azok félgyártmányai

- L 03.42-1 Mikrobaszám meghatározása ömlesztett sajtok és azok félgyártmányai esetén; referencia módszer (Végrehajtása az L 01.00-5 szerint)
- L 03.42-2 Ömlesztett sajtok zsírtartalmának meghatározása Schmid-Bondzynski-Ratzlaff szerint; referencia módszer (Végrehajtása az L 03.00-8 szerint)
- L 03.42-3 Ömlesztett sajtok és tejcukortartalmú ömlesztett sajt félgyártmányok szárazanyagtartalmának meghatározása; referencia módszer (Végrehajtása az L 03.00-9 szerint)
- L 03.42-4 Ömlesztett sajtok kloridtartalmának meghatározása; Potenciometriás eljárás (Végrehajtása az L 03.00-11 szerint)
- L 03.42-5 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása ömlesztett sajtokban; Szelektív dúsító eljárás (Végrehajtása az L 02.07-2 szerint)
- L 03.42-6 Az összes foszfortartalom meghatározása ömlesztett sajtokban és félgyártmányaikban; Spektrofotométeres eljárás (Végrehajtása az L 03.00-17 szerint)

03.52 Sajtok és sajt készítmények más állatok tejéből

03.52.02 Juhsajt

- L 03.52.02-1(EK) Tehéntej-kazein kimutatása juhsajtban; referencia módszer

04.00 Vaj

- L 04.00-1 A minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz; Eljárás vajra
- L 04.00-2 Koliform mikrobák meghatározása vajban; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-2 szerint)
- L 04.00-3 Koliform mikrobák meghatározása vajban; Eljárás szilárd táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-3 szerint)
- L 04.00-5 Víztartalom, zsírintes szárazanyag- és zsírtartalom meghatározása vajban; referencia módszer (DIN 10 322 szerint)
- 7
- L 04.00-8 Víztartalom meghatározása vajban; Gyors eljárás (DIN 10 317 szerint)
- L 04.00-9 Vaj vízeloszlásának meghatározása; Indikátorpapír eljárás (DIN 10 311 szerint)

- L 04.00-10 Sótartalom meghatározása vajban (DIN 10 323 szerint)
- L 04.00-11 Szalmonellák kimutatása vajban; referencia módszer (Végrehajtása az L 01.00-13 szerint)
- L 04.00-12 Vaj érzékszervi vizsgálata (DIN 10 455 szerint)
- L 04.00-13 Vajszérum pH-értékének meghatározása (DIN 10 331 szerint)
- L 04.00-14 Vaj keménységének meghatározása (DIN 10 331 szerint)
- L 04.00-15 Escherichia coli meghatározása vajban; Eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-25 szerint)
- L 04.00-16 Vaj zsírtartalom meghatározása; Rutin eljárás (DIN 10 463 szerint)
- L 04.00-17 Bacillus cereus meghatározása vajban; szelektív dúsításos eljárás (Végrehajtása az L 01.00-53 szerint)
- L 04.00-18 Escherichia coli meghatározása vajban; fluoreszcenciás eljárás a koliform csírák párhuzamos meghatározásával (Végrehajtása az L 01.00-54 szerint)

04.04 Vajkészítmények

- 04.04-1(EK) Szitoszterin és sztigmaszterin meghatározása vajzsírban kapilláris gázkromatográfiával

05.00 Tojás, tojáskészítmények

- L 05.00-1 Tejsav, borostyánkősav és 3-hidroxi-vajsav meghatározása tojásban és tojáskészítményekben; Gázkromatográfiás eljárás
- L 05.00-2 L-tejsav, borostyánkősav és D-3-hidroxi-vajsav meghatározása tojásban és tojáskészítményekben; Enzimes eljárás
- L 05.00-3 Lipopoliszacharid gramnegatív baktériumok meghatározása nyers és hőkezelt tojáslében valamint tojáskészítményekben; Limulus-mikrotiter-test
- L 05.00-4 Általános útmutatás a tojás és tojáskészítmények mikrobiológiai vizsgálatára
- L 05.00-5 Enterobacteriaceae meghatározása tojásban, tojáskészítményekben, majonézben, emulgeált mártásokban és hideg mártáskészítményekben; Lemezöntéses eljárás (referencia módszer)
- L 05.00-6 Aerob mikrobaszám meghatározása 30 °C-on tojásban és tojáskészítményekben; Lemezszélesztéses és lemezöntéses eljárás; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-18 szerint)
- L 05.00-7 Aerob mikrobaszám meghatározása 30 °C-on tojásban és tojáskészítményekben; Cseppentéses eljárás; (Végrehajtása az L 06.00-19 szerint)
- L 05.00-8 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása tojásban és tojáskészítményekben; Szelektív dúsításos eljárás (Végrehajtása az L 02.07-2 szerint)
- L 05.00-9 Szalmonellák kimutatása tojásban és tojáskészítményekben (Végrehajtása az L 00.00-20 szerint)
- L 05.00-10 Glukóz, fruktóz és szacharóz meghatározása tojásban és tojástermékekben; enzimes eljárás
- L 05.00-12 Szárazanyagtartalom meghatározása tojásban és tojástermékekben
- L 05.00-13 Hamutartalom meghatározása tojásban és tojástermékekben
- L 05.00-14 Összlipid-tartalom meghatározása tojásban és tojástermékekben
- L 05.00-15 Nyers protein tartalom meghatározása tojásban és tojástermékekben

- L 05.00-16 Koleszterin-tartalom meghatározása tojásban és tojástermékekben; gázkromatográfiás eljárás
- L 05.00-17 Koleszterin-tartalom meghatározása tojásban és tojástermékekben; enzimes eljárás
- L 05.00-18 Bacillus cereus meghatározása tojásban és tojástermékekben; szelektív dúsításos eljárás (Végrehajtása az L 01.00-53 szerint)

05.01 Tyúktojás

- L 05.01-1 Alacsony forráspontú halogén-szénhidrogének meghatározása tyúktojásban (Végrehajtása az L 13.04-1 szerint)

05.01/02 Tyúktojás és abból készült tojástermékek

- L 05.01/02-1 Nitrofurán és karbazin meghatározása tyúktojásban és tyúktojásból készült tojástermékekben

05.02 Tojáskészítmények

- L 05.02-1 Konyhasó-tartalom meghatározása sózott tojássárgájában

06.00 Melegvérű állatok húsa

- L 06.00-00 Csíraszám meghatározása húspan; eljárás a laboratóriumi minőségbiztosításhoz
- L 06.00-1 Húsok és húskészítmények előkészítése kémiai vizsgálatokhoz
- L 06.00-2 Húsok és húskészítmények pH-értékének mérése
- L 06.00-3 Húsok és húskészítmények szárazanyagtartalmának meghatározása
- L 06.00-4 Húsok és húskészítmények hamutartalmának meghatározása
- L 06.00-5 Húsok és húskészítmények konyhasótartalmának meghatározása
- L 06.00-6 Húsok és húskészítmények összes zsírtartalmának meghatározása
- L 06.00-7 Húsok és húskészítmények összes fehérjetartalmának meghatározása
- L 06.00-8 Húsok és húskészítmények hidroxiprolin-tartalmának meghatározása
- L 06.00-9 Húsok és húskészítmények összes foszfortartalmának meghatározása
- L 06.00-10 Savoldható foszfortartalom meghatározása húspan és hústermékekben
- L 06.00-11 Szalmonellák kimutatása húspan és húskészítményekben; referencia módszer
- L 06.00-12 Nyers és hőkezelt marha- és sertéshús azonosítása húspan és húskészítményekben. Screening-eljárás
- L 06.00-13 Húsok, húskészítmények és kolbászok szövettani összetételének meghatározása; Rutineljárás minőségi és mennyiségi hisztológiai vizsgálatokra
- L 06.00-14 Húsok és húskészítmények karbamid-tartalmának meghatározása
- L 06.00-15 Húsok és húskészítmények kondenzált foszfátjainak kimutatása
- L 06.00-16 Húsok és húskészítmények mikrobiológiai vizsgálata; A minták előkészítése (DIN 10 162 szerint)
- L 06.00-17 Az állatfaj kimutatása natív izomzatból izoelektromos fókuszállással (PAGIF)
- L 06.00-18 Húsok és húskészítmények aerob mikrobaszámának meghatározása 30 °C-on; Lemez-szélesztéses és lemezöntéses eljárás; referencia módszer (DIN 10 161 1. része szerint)

- L 06.00-19 Húsok és húskészítmények aerob mikrobaszámának meghatározása 30 °C-on; Cseppentéses eljárás (DIN 10 161 2. része szerint)
- L 06.00-20 *Clostridium perfringens* meghatározása húsokban és húskészítményekben; Lemezöntéses eljárás; referencia módszer (DIN 10 165 szerint)
- L 06.00-21 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása húsokban és húskészítményekben; Lemezszélesztéses eljárás; referencia módszer (DIN 10 163 1. része szerint)
- L 06.00-22 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása húsokban és húskészítményekben; Cseppentéses eljárás (DIN 10 163 2. része szerint)
- L 06.00-23 Húsok és húskészítmények fehérjetartalmának meghatározása biuret-eljárással, oldatban immunológiai vizsgálathoz
- L 06.00-24 Enterobacteraceae meghatározása húsban; Lemezszélesztéses eljárás; referencia módszer (DIN 10 164 1. része szerint)
- L 06.00-25 Enterobacteraceae meghatározása húsban; Cseppentéses eljárás; referencia módszer (DIN 10 164 2. része szerint)
- L 06.00-26 *Clostridium botulinum* és Botulinum-toxin kimutatása húsban és húskészítményekben (DIN 10 102 szerint)
- L 06.00-27 Az állatfaj kimutatása natív izomzatból poliakrilamid gélelektroforézissel (PAGE)
- L 06.00-28 Termonukleáz-sztafilokokkuszok kimutatása húsban; referencia módszer (Végrehajtása az L 01.00-33 szerint)
- L 06.00-29 Az állatfaj kimutatása hőkezelt izomzatból izoelektromos fókuszálással (PAGIF)
- L 06.00-30 Csontos hús besugárzásos kezelésének (izoláló sugarak) kimutatása ESR (elektronspin-rezonancia) spektrum mérésével
- L 06.00-31 Laktobacillusok meghatározása húsban és hústermékekben; referencia módszer (DIN 10 168 szerint)
- L 06.00-32 *Enterococcus fecali* és *Enterococcus fecium* meghatározása húsban és hústermékekben; referencia módszer (DIN 10 106 szerint)
- L 06.00-33 Hormonálisan ható anyagok (anabolitok) meghatározása húsban (izomszövetben), májban, vesében és zsírszövetben
- L 06.00-34 Klóramfenikol-maradványok meghatározása húszomban; RIA-eljárás
- L 06.00-35 Aerob tejsavbaktériumok meghatározása húsban és hústermékekben; referencia módszer (DIN 10 109 szerint)
- L 06.00-36 *Escherichia coli* meghatározása húsban és hústermékekben; fluoreszcenciás telepszámláló eljárás membránfilter alkalmazásával; referencia módszer (DIN 10 110 szerint)
- L 06.00-37 Csirke-, sertés- és marhahús sugárkezelésének (ionizáló sugarak) kimutatása sugárindukált szénhidrogének detektálásával
- L 06.00-38 Klóramfenikol-maradványok kimutatása és meghatározása izomhúsban
- L 06.00-39 Mezofil szulfitredukálók, klosztridiumok meghatározása húsban és húskészítményekben; lemezöntéses eljárás; referencia módszer (DIN 10 103 szerint)

06.15 Sertés

- L 06.15-1(EK) Friss sertéshús vizsgálati módszerei trichinellára
-3(EK) I. Trichinoszkópos vizsgálat

- II. Mesterséges emésztéses eljárás
III. Mesterséges emésztéses eljárás összetett mintákkal
L 06.15-4 Carazolol meghatározása sertések szöveteiben

06.16 Darabolt sertéshúsok, mélyhűtött is

- L 06.16-1 Zsírban gazdag sertéshúsdarabok androsztenon tartalmának meghatározása

06.26/27 Darabolt csikó- és lóhús, mélyhűtött is

- L 06.26/27-1 Flunixin meghatározása lovak húszmájában; nagynyomású folyadékkromatográfiás meghatározás

06.35 Baromfi

- L 06.35-1(EK) Hűtött és mélyhűtött kakasok, tyúkok és csirkék
-4(EK) víztartalom előírásai
I. Vízfelvétel ellenőrzése termelőüzemben
II. Drip-eljárás
III. Összes víztartalom megállapítása (Idegen víztartalom meghatározása a módszerleírás 1. szakasza szerint)
IV. Összes (idegen) víztartalom megállapítása

07.00 Melegvérű állatokból készült húskészítmények, kivéve felvágottfélék (08.00)

- L 07.00-1 Húskészítmények előkészítése kémiai vizsgálatokhoz (Végrehajtása L 06.00-1 szerint)
L 07.00-2 Húskészítmények pH-értékének mérése (Végrehajtása L 06.00-2 szerint)
L 07.00-3 Húskészítmények szárazanyagtartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-3 szerint)
L 07.00-4 Húskészítmények hamutartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-4 szerint)
L 07.00-5 Húskészítmények konyhasótartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-5 szerint)
L 07.00-6 Húskészítmények összes zsírtartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-6 szerint)
L 07.00-7 Húskészítmények összes fehérjetartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-7 szerint)
L 07.00-8 Húskészítmények hidroxiprolin-tartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-8 szerint)
L 07.00-9 Húskészítmények összes foszfortartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-9 szerint)
L 07.00-10 Élelmiszerszínezékek kimutatása felületén kezelt füstölt árukban (Végrehajtása L 06.0010 szerint)
L 07.00-11 Szalmonellák kimutatása húskészítményekben (Végrehajtása az L 06.00-11 szerint)
L 07.00-12 Nitrit- és nitrát-tartalom meghatározása húskészítményekben (Végrehajtása az L 06.00-12 szerint)
L 07.00-13 Citromsav (citrát) meghatározása húskészítményekben

- L 07.00-14 Ecetsav (acetát) meghatározása húskészítményekben
- L 07.00-15 L- és D-tejsav (L-és D-laktát) meghatározása húskészítményekben
- L 07.00-16 D-glükonsav (D-glükonát) meghatározása húskészítményekben
- L 07.00-17 L-glutaminsav (L-glutamát) meghatározása húskészítményekben
- L 07.00-18 Húskészítmények szövettani összetételének meghatározása; Rutineljárás minőségi és mennyiségi hisztológiai vizsgálatokra (Végrehajtása az L 06.00-13 szerint)
- L 07.00-19 Húskészítmények karbamid-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 06.00-14 szerint)
- L 07.00-20 Húskészítmények polifoszfát tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 06.00-15 szerint)
- L 07.00-21 Húskészítmények összes szénhidrát tartalmának meghatározása
- L 07.00-22 Húskészítmények glükóztartalmának meghatározása
- L 07.00-23 Húskészítmények laktóztartalmának meghatározása
- L 07.00-24 Húskészítmények szacharóztartalmának meghatározása
- L 07.00-25 Húskészítmények keményítőtartalmának meghatározása
- L 07.00-26 (Füstölt) húskészítmények benzo(a)pirén-tartalmának meghatározása; Szűrővizsgálat, I. módszer
- L 07.00-27 (Füstölt) húskészítmények benzo(a)pirén-tartalmának meghatározása; Szűrővizsgálat, II. módszer
- L 07.00-28 Húskészítmények mikrobiológiai vizsgálata; A minták előkészítése (Végrehajtása az L 06.00-16 szerint)
- L 07.00-29 Húskészítmények aerob mikrobaszámának meghatározása; Lemezszélesítéses és lemezöntéses eljárás; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-18 szerint)
- L 07.00-30 Húskészítmények aerob mikrobaszámának meghatározása; Cseppentéses eljárás (Végrehajtása az L 06.00-19 szerint)
- L 07.00-31 *Clostridium perfringens* meghatározása húsokban és húskészítményekben Lemezszélesztéses eljárás; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-20 szerint)
- L 07.00-32 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása húskészítményekben; Lemez-szélesztéses eljárás; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-21 szerint)
- L 07.00-33 Húskészítmények összglükóz (keményítő) tartalmának meghatározása
- L 07.00-33a Húskészítmények összglükóz -keményítő tartalmának meghatározása
- L 07.00-34 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása húskészítményekben; cseppentéses eljárás (Végrehajtása L 06.00-22 szerint)
- L 07.00-35 Fehérjék kimutatása húskészítményekből; Kettős géldiffúzió Ouchterlony szerint
- L 07.00-36 Húskészítmények fehérjetartalmának meghatározása biuret-eljárással oldatban immunológiai vizsgálathoz (Végrehajtása az L 06.00-23 szerint)
- L 07.00-37 Enterobacteriaceae meghatározása húskészítményekben; Lemezszélesztéses eljárás; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-24 szerint)
- L 07.00-38 Enterobacteriaceae meghatározása húskészítményekben; cseppentéses eljárás; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-25 szerint)
- L 07.00-39 *Clostridium botulinum* és Botulinum-toxin kimutatása húspan és húskészítményekben (Végrehajtása az L 06.00-26 szerint)
- L 07.00-40 Benzo(a)pirén meghatározása (füstölt) húskészítményekben

- L 07.00-41 Húskészítmények nem fehérje nitrogén-tartalmának meghatározása
- L 07.00-42 Sztafilokokkusz termonukleáz kimutatása húskészítményekben; referencia módszer (Végrehajtása az L 01.00-33 szerint)
- L 07.00-43 Tejfehérje-adalék meghatározása máj és/vagy gabona-adalék nélkül készített hústermékekben (Végrehajtása az L 08.00-10 szerint)
- L 07.00-44 Nyers és hőkezelt marha- és sertéshús azonosítása húskészítményekben. screening-eljárás (Végrehajtása az L 06.00-12 szerint)
- L 07.00-45 Lactobacillusok meghatározása húskészítményekben; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-31 szerint)
- L 07.00-46 Enterococcus faecalis és Enterococcus faecium meghatározása húskészítményekben; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-32 szerint)
- L 07.00-47 Izomhús gravimetriai meghatározása pörköltben (konzerv)
- L 07.00-48 Savoldható foszfortartalom meghatározása húskészítményekben (Végrehajtása az L 06.00-10 szerint)
- L 07.00-49 Aerob tejsavbaktériumok meghatározása húskészítményekben; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-35 szerint)
- L07.00-50 Escherichia coli meghatározása húskészítményekben; Fluoreszcenciás telepszámlálásos eljárás membránszűrők használatával; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-36 szerint)
- L07.00-51 Mesophil szulfitredukáló clostridiumok meghatározása húskészítményekben; Lemezöntéses módszer, referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-39 szerint)

07.03/05 Marha pácolt árúk, párolva, füstöletlen/marhahúskonzerv

- L 07.03/05-1 Izomszárazanyagtartalom meghatározása (kollagénmentes izomfehérje szárazanyag)

08.00 Felvágottfélék

- L 08.00-1 Kolbászárúk előkészítése kémiai vizsgálatokhoz (Végrehajtása L 06.00-1 szerint)
- L 08.00-2 Kolbászárúk pH-értékének mérése (Végrehajtása L 06.00-2 szerint)
- L 08.00-3 Kolbászárúk szárazanyagtartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-3 szerint)
- L 08.00-4 Kolbászárúk hamutartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-4 szerint)
- L 08.00-5 Kolbászárúk konyhasótartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-5 szerint)
- L 08.00-6 Kolbászárúk összes zsírtartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-6 szerint)
- L 08.00-7 Kolbászárúk összes fehérjetartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-7 szerint)
- L 08.00-8 Kolbászárúk hidroxiprolin-tartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-8 szerint)
- L 08.00-9 Kolbászárúk összes foszfortartalmának meghatározása (Végrehajtása L 06.00-9 szerint)
- L 08.00-10 Tejfehérje adalék meghatározása főtt kolbászokban és füstölt kolbász jellegű húskészítményekben, valamint máj hozzáadása nélkül készült főzőkolbászokban

- L 08.00-11 Savoldható foszfortartalom meghatározása felvágottfélékben (Végrehajtása az L 06.00-10 szerint)
- L 08.00-12 Élelmiszerszínezékek kimutatása felületén kezelt főtt kolbászokban és füstölt árukban
- L 08.00-13 Szalmonellák kimutatása kolbászárukban (Végrehajtása az L 06.00-11 szerint)
- L 08.00-14 Nitrit- és nitrát-tartalom meghatározása kolbászárukban (Végrehajtása az L 06.00-12 szerint)
- L 08.00-15 Kolbászárúk citromsav (citrát)-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-13 szerint)
- L 08.00-16 Kolbászárúk ecetsav (acetát)-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-14 szerint)
- L 08.00-17 Kolbászárúk L- és D-tejsav (L-és D-laktát)-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-15 szerint)
- L 08.00-18 Kolbászárúk D-glükonsav (D-glükonát)-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-16 szerint)
- L 08.00-19 Kolbászárúk L-glutaminsav (L-glutamát)-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-17 szerint)
- L 08.00-20 Kolbászárúk szövettani összetételének meghatározása; Rutineljárás minőségi és mennyiségi hisztológiai vizsgálatokra (Végrehajtása az L 06.00-13 szerint)
- L 08.00-21 Kolbászárúk karbamid-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 06.00-14 szerint)
- L 08.00-22 Polifoszfátok meghatározása kolbászárukban (Végrehajtása az L 06.00-15 szerint)
- L 08.00-23 Kolbászárúk glükóztartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-22 szerint)
- L 08.00-24 Kolbászárúk laktóztartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-23 szerint)
- L 08.00-25 Kolbászárúk szacharóztartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07-24 szerint)
- L 08.00-26 Kolbászárúk keményítőtartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 07.00-21 vagy L 07.00-25 vagy L 07.00-33 vagy L 07.00-33a szerint)
- L 08.00-27 Fehérjéinek kimutatása kolbászárukban kettős géldiffúzióval Ouchterlany szerint (Végrehajtása az L 07.00-35 szerint)
- L 08.00-28 Kolbászárúk fehérjetartalmának meghatározása biuret-eljárással immunológiai vizsgálathoz (Végrehajtása az L 06.00-23 szerint)
- L 08.00-29 Enterobacteriaceae meghatározása kolbászárukban; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-24 szerint)
- L 08.00-30 Enterobacteriaceae meghatározása kolbászárukban; Cseppentéses eljárás; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-25 szerint)
- L 08.00-31 Clostridium botulinum és botulinum toxin kimutatása felvágottfélékben (Végrehajtása L 06.00-26 szerint)
- L 08.00-32 Sztafilokokkus termonukleáz kimutatása felvágottfélékben; referencia módszer (Végrehajtása L 01.00-33 szerint)
- L 08.00-33 Nyers és hőkezelt marha- és sertéshús kimutatása felvágottfélékben. Screening-eljárás (Végrehajtása az L 06.00-12 szerint)
- L 08.00-34 Lactobacillusok meghatározása felvágottfélékben; referencia módszer (Végrehajtása L 06.00-31 szerint)

- L 08.00-35 Enterococcus fecalis és Enterococcus fecium meghatározása felvágottfélékben; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-32 szerint)
- L 08.00-36 Felvágottfélék mikrobiológiai vizsgálata; mintaelőkészítés (Végrehajtás az L 06.00-16 szerint)
- L 08.00-37 Az aerob csíraszám meghatározása 30 °C-on felvágottfélékben; szélesztéses és lemezöntéses eljárás; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-18 szerint)
- L 08.00-38 Az aerob csíraszám meghatározása 30 °C-on felvágottfélékben; lemez cseppentéses eljárás (Végrehajtása az L 06.00-19 szerint)
- L 08.00-39 Koaguláz pozitív staphilococcusok meghatározása felvágottfélékben; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-21 szerint)
- L 08.00-40 Koaguláz pozitív staphilococcusok meghatározása felvágottfélékben; lemez cseppentéses eljárás (Végrehajtása az L 06.00-22 szerint)
- L 08.00-41 Az aerob tejsavas baktériumok meghatározása felvágottfélékben; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-35 szerint)
- L 08.00-42 Escherichia coli meghatározása felvágottfélékben; fluoreszcenciás lemezszámláló eljárás, membránszűrő alkalmazásával; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-36 szerint)
- L 08.00-43 Mezophil szulfitredukáló clostridiumok meghatározása felvágottfélékben; lemezöntéses eljárás (referencia módszer) (Végrehajtása az L 06.00-39 szerint)

10.00 Halak

- L 10.00-1 Halak és halkészítmények hisztamin-tartalmának meghatározása - fluorimetriás módszer; referencia módszer
- L 10.00-2 Mintavételi eljárás halak higanytartalmának ellenőrzéséhez
- L 10.00-3 Halak és halkészítmények illó, nitrogéntartalmú bázisainak (TVB-N) meghatározása; referencia módszer
- L 10.00-4 Halak és halkészítmények trimetilamin-nitrogén(TMA-N) tartalmának meghatározása; referencia módszer
- L 10.00-5 Biogén aminok meghatározása halakban és halkészítményekben; nagynyomású folyadékkromatográfiás eljárás; referencia módszer
- L 10.00-6 Halak sugárkezelésének (ionizáló sugarak) kimutatása az ESR (elektronspin-rezonancia) - spektrumok mérésével

11.00 Halkészítmények

- L 11.00-1 Halkészítmények hisztamin-tartalmának meghatározása - fluorimetriás módszer; referencia módszer (Végrehajtása az L 10.00-1 szerint)
- L 11.00-2 Halkészítmények illó bázikus nitrogén vegyületeinek (TVB-N) meghatározása; referencia módszer (Végrehajtása az L 10.00-4 szerint)
- L 11.00-3 Halkészítmények trimetil-amin-nitrogén (TMA-N) tartalmának meghatározása; referencia módszer (Végrehajtása az L 10.00-4 szerint)
- L 11.00-4 Biogén amin tartalom meghatározása halkészítményekben; nagynyomású folyadékkromatográfiás meghatározás; referencia módszer (Végrehajtása az L 10.00-5 szerint)

12.00 Rákok, kagylós rákok, puhatestűek és ezek készítményei

- L 12.00-1 Rákok, kagylós rákok és puhatestűek hisztamintartalmának meghatározása - fluorimetriás módszer; referencia módszer (Végrehajtása az L 10.00-1 szerint)
- L 12.00-2 Rákok, kagylók és puhatestűek illó bázikus nitrogén vegyületeinek (TVB-N) meghatározása; referencia módszer (Végrehajtása az L 10.00-3 szerint)
- L 12.00-3 Rákok, kagylók és puhatestűek trimetil-amin-nitrogén (TMA-N) tartalmának meghatározása; referencia módszer (Végrehajtása az L 10.00-4 szerint)
- L 12.00-4 Biogén amin tartalom meghatározása rákok, páncélozott és puhatestű állatokban; nagynyomású folyadékkromatográfiás meghatározás; referencia módszer

12.03/04 Kagylók és kagylókészítmények

- L 12.03/04-1 Kagylók és kagylókészítmények alगतoxin-tartalmának meghatározása; Fluorimetriás eljárás

13.00 Zsírok, olajok, kivéve a vaj (04.00)

- L 13.00-1(EK) Erukasav-tartalom meghatározása étolajban és ételzsírokban, valamint olaj- és zsírtartalmú élelmiszerekben
- L 13.00-2 Petroléterben oldhatatlan oxidált zsírsavak meghatározása;
- L 13.00-3 Oldhatatlan szennyezők meghatározása zsírokban és olajokban (petroléteres eljárás)
- L 13.00-4 Zsírok és olajok oldhatatlan szennyeződésében a szervesetlen alkotórészek meghatározása
- L 13.00-5 Szabad savtartalom meghatározása zsírokban és olajokban
- L 13.00-6 Peroxidszám meghatározása zsírokban és olajokban (Wheeler-módszer; Sully-módszer)

13.04 Növényi olajok

- L 13.04-1 Növényi olajok alacsony forráspontú halogén-szénhidrogén tartalmának meghatározása

13.03/04 Növényi zsírok és olajok

- L 13.03/04-1 Szabad tokoferolok (tokoferolok és tokotrienolok) meghatározása étkezési zsírokban és étolajokban

13.05 Margarinok

- L 13.05-1 Víz-tartalom meghatározása margarinokban
- L 13.05-2 Zsírmentes szárazanyag-tartalom meghatározása
- L 13.05-3 Zsírtartalom meghatározása margarinokban
- L 13.05-4 Konyhasótartalom meghatározása margarinokban; Potenciometriás eljárás
- L 13.05-5 pH-érték meghatározása margarinokban
- L 13.05-6 Összes fehérjetartalom meghatározása margarinokban

13.06. Félzsíros margarinok

- L 13.06-1 Víztartalom meghatározása félzsíros margarinokban
- L 13.06-2 Zsírmentes szárazanyag-tartalom meghatározása félzsíros margarinokban
- L 13.06-3 Zsírtartalom meghatározása félzsíros margarinokban
- L 13.06-4 Konyhasótartalom meghatározása félzsíros margarinokban (Végrehajtása az L 13.05-3 szerint)
- L 13.06-5 pH-érték meghatározása félzsíros margarinokban (Végrehajtása az L 13.05-5 szerint)
- L 13.06-6 Összes fehérjetartalom meghatározása félzsíros margarinokban (Végrehajtása az L 13.05-6 szerint)

13.07 Zsírkeverékek, zsírkészítmények

13.07.12 Sütésre használt zsír (olaj)

- L 13.07.12-1 A poláros összetevők meghatározása
- L 13.07.12-2 A füstölési hőmérséklet meghatározása

14.00 Levesek, mártások kivéve a majonéz (20.00) és emulgeált mártások

14.02 Száraz, nem édes levesek, húsbetéttel is

- L 14.02-1 Antioxidánsok kimutatása száraz leveskészítményekben (Végrehajtása az L 00.00-11 szerint)
- L 13.00-3 Zsírokban és olajokban oldhatatlan szennyeződések meghatározása (petroléteres módszer)

15.00 Gabonafélék

- L15.00-1 Ochratoxin-A kimutatása és meghatározása gabonafélékben és gabonatermékekben

16.00 Gabonatermékek, sütésre előkészített lisztkeverékek

- L16.00-1 Ochratoxin-A kimutatása és meghatározása gabonatermékekben

16.01 Gabonalisztek

- L 16.01-1 Gabonaliszt nedvességtartalmának meghatározása
- L 16.01-2 Gabonaliszt hamutartalmának meghatározása

16.03 Gabonadarák

- L 16.03-1 Gabonadara nedvességtartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 16.01-1 szerint)
- L 16.03-2 Gabonadara hamutartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 16.01-2 szerint)