

Német Hivatalos Élelmiszeranalitikai Módszergyűjtemény II.

Az "Élelmiszervizsgálati Közlemények" 1995/2. számában közzétett címjegyzék második, befejező része.

17.00 Kenyerek, péksütemények

- L 17.00-1 Kenyér és kenyértésztából készített sütemények szárítási veszteségének meghatározása
- L 17.00-2 Kenyér és kenyértésztából készített sütemények savfokának meghatározása
- L 17.00-3 Kenyér és kenyértésztából készített sütemények hamutartalmának meghatározása
- L 17.00-4 Kenyér és kenyértésztából készített sütemények összes zsírtartalmának meghatározása
- L 17.00-5 Kenyér és kenyértésztából készített sütemények keményítőtartalmának meghatározása
- L 17.00-6 Kenyér és kenyértésztából készített sütemények kloridtartalmának meghatározása
- L 17.00-7 Kenyér és kenyértésztából készített sütemények laktóztartalmának meghatározása
- L 17.00-8 Kenyér és kenyértésztából készített sütemények vajsavszámának meghatározása félmikro módszerrel
- L 17.00-9 Fehérjék immunológiai kimutatása kenyérben; rutin módszer (Végrehajtása az L 18.00-9 szerint)
- L 17.00-10 Kenyér szorbinsav-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 00.00-9 szerint)
- L 17.00-11 Kenyér és kenyértésztából készített sütemények orotsav-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 18.00-3 szerint)
- L 17.00-12 Kenyér és kenyértésztából készített sütemények vajsavtartalmának meghatározása
- L 17.00-14 Propionsav meghatározása kenyérben
- L 17.00-15 Kenyér és kenyértésztából készített sütemények fehérjetartalmának meghatározása
- L 17.00-16 Kenyér és kenyértésztából készített sütemények ecetsav (acetát) tartalmának meghatározása
- L 17.00-17 Kenyér és kenyértésztából készített sütemények nátrium tartalmának meghatározása hamvasztást követően

18.00 Finom péksütemények

- L 18.00-1 Finom péksütemények vajsavszámának meghatározása félmikro módszerrel

- L 18.00-2 Fehérjék immunológiai kimutatása süteményekben (beleértve a kenyeret és a gluténmentes süteményeket), valamint az édesipari termékeket
 - kettős géldiffúzióval Ouchterlony szerint
 - immunelektroforézissel Grabar és Williams szerint (mindkettő Scheidegger módosításával)
 - ellenáramú elektroforézissel Gocke és Howe szerint
 rutin eljárások
- L 18.00-3 Finom sütemények orotsav-tartalmának meghatározása
- L 18.00-4 Finom sütemények hamutartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 17.00-3 szerint)
- L 18.00-5 Finom sütemények összes zsírtartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 17.00-4 szerint)
- L 18.00-6 Finom sütemények keményítő-tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 17.00-5 szerint)
- L 18.00-7 Finom sütemények kloridtartalmának meghatározása és konyhasótartalmának kiszámítása (Végrehajtása az L 17.00-6 szerint)
- L 18.00-8 Finom sütemények laktóztartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 17.00-7 szerint)
- L 18.00-9 Vajsavtartalom meghatározása finom sütemények zsírtartalmában (Végrehajtása az L 17.00-12 szerint)
- L 18.00-10 Finom sütemények koleszterin-tartalmának meghatározása; Gázkromatográfiás eljárás
- L 18.00-11 Propionsav meghatározása finom süteményekben
- L 18.00-12 Finom sütemények szárítási veszteségének meghatározása (Végrehajtása az L 17.00-1 szerint)
- L 18.00-13 Nyers fehérjetartalom meghatározása finom péksüteményekben (Végrehajtása az L 17.00-15 szerint)
- L 18.00-14 D-szorbit meghatározása finom péksüteményekben

18.02 Finom sütemények piskótatésztából

- L 18.02-1 Tejsav és 3-hidroxi-vajsav meghatározása piskótatésztából készített finom péksüteményekben (Végrehajtása az L 22.02/04-2 szerint)

20.00 Majonéz, emulgeált mártások, hideg mártáskészítmények, csemege saláták

20.01-1 Majonéz és majonézkészítmények

- L 20.01-1 Konzerválószer meghatározása majonézben és majonézkészítményekben (Végrehajtása L 00.00-10 szerint)
- L 20.01-2 Általános útmutatás majonéz, emulgeált mártások és hideg mártáskészítmények mikrobiológiai vizsgálatára
- L 20.01-3 Mintaelőkészítés majonéz, emulgeált mártások és hideg mártáskészítmények mikrobiológiai vizsgálatára
- L 20.01-4 Majonézek, emulgeált mártások és hideg mártáskészítmények aerob mikrobaszámának meghatározása 30 °C-on; csepegtetési eljárás (Végrehajtása az L 06.00-19 szerint)

- L 20.01-5 Majonézek, emulgeált mártások és hideg mártáskészítmények aerob mikrobaszámának meghatározása 30 °C-on; lemezélesztéses eljárás; referencia módszer (Végrehajtása az L 06.00-18 szerint)
- L 20.01-6 Enterobacteraceae meghatározása majonézekben, emulgeált mártásokban és hideg mártáskészítményekben; lemezélesztéses eljárás; referencia módszer (Végrehajtása az L 05.00-5 szerint)
- L 20.01-7 Élesztő- és penész meghatározása majonézekben, emulgeált mártásokban és hideg mártáskészítményekben (Végrehajtása az L 01.00-37 szerint)
- L 20.01-8 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása majonézekben, emulgeált mártásokban és hideg mártáskészítményekben; telepszámláló eljárás (Végrehajtása az L 01.00-24 szerint)
- L 20.01-9 Szalmonellák kimutatása majonézekben, emulgeált mártásokban és hideg mártáskészítményekben; (Végrehajtása az L 00.00-20 szerint)
- L 20.01-10 Aerob tejsavas baktériumok meghatározása majonézben, mártásokban és hideg mártáskészítményekben; szélesztéses eljárás (referencia módszer)
- L 20.01-11 Sztafilokokkusz termonukleáz kimutatása majonézekben, emulgeált mártásokban és hideg mártáskészítményekben; referencia módszer (Végrehajtása az L 01.00-33 szerint)
- L 20.01-12 Bacillus cereus meghatározása majonézben emulgeált mártásokban, hideg mártáskészítményekben és csemege salátákban; szelektív dúsításos eljárás (Végrehajtása az L 01.00-53 szerint)

20.01/02 Majonéz és emulgeált mártások

- L 20.01/02-1 pH-érték mérése majonézben és emulgeált mártásokban
- L 20.01/02-2 Az összes savtartalom meghatározása majonézben és emulgeált mártásokban
- L 20.01/02-3 Szárazanyagtartalom meghatározása majonézben és emulgeált mártásokban
- L 20.01/02-4 Konyhasótartalom meghatározása majonézben és emulgeált mártásokban
- L 20.01/02-5 Az összes zsírtartalom meghatározása majonézben és emulgeált mártásokban
- L 20.01/02-6 A tojássárgája-tartalom meghatározása majonézben és emulgeált mártásokban (kinolin-molibdát-eljárás)

20.04 Húsos saláták

- L 20.04-1 Hústartalmú saláták szövettani összetételének meghatározása; Rutineljárás minőségi és mennyiségi hisztológiai vizsgálatokhoz (Végrehajtása az L 06.00-13 szerint)

22.00 Száraztészták

22.02 Száraztészták szokásos, nagy és különösen nagy tojástartalommal

- L 22.02/04-1 Koleszterin-tartalom meghatározása (tojástartalmú) száraztésztákban; Gázkromatográfiás eljárás

L 22.02/04-2 Tejsav és 3-hidroxi-vaajsav meghatározása tojástartalmú száraztésztákban

23.00 Hüvelyesek, olajos magvak, csonthéjas gyümölcsök

23.04 Olajos magvak

L 23.04-1(EK) Olajos magvak erukasav-tartalmának meghatározása átvételkor

23.05 Csonthéjas gyümölcsök

L 23.05-1 Diófélék sugárkezelésnek (ionizáló sugárzás) kimutatása az ESR (elektronspin-rezonancia) spektrumok mérésével

24.00 Burgonyák, keményítőben gazdag növényi részek

24.07 Burgonyaropogós készítmények

24.07.01 Burgonyaszeletek, zsírban kisütve (Chips)

L 24.07.01-1 Antioxidánsok kimutatása chipsben (Végrehajtása az L 00.00-11 szerint)

25.00 Friss zöldségfélék kivéve a rebarbara

L 25.00-1(EK) Mintavételi eljárás zöldségféléken és zöldségfélékben levő kártevők elleni növényvédőszer maradványok hatósági ellenőrzésére (Végrehajtása az L 29.00-1(EK) szerint)

L 25.00-2 Nitráttartalom meghatározása friss zöldségfélékben (Végrehajtása az L 26.00-1 szerint)

L 25.00-3 Mintavételi eljárás friss zöldség nitráttartalmának meghatározásához (Végrehajtása az L 29.00-1(EK) szerint)

26.00 Zöldségtermékek, zöldségkészítmények kivéve a rebarbara és saláták (20.00)

L 26.00-1 Nitráttartalom meghatározása zöldségtermékekben

26.04 Leveles zöldségfélék, savanyított és/vagy savanyútartósított zöldségek (főzelékkonzervek)

L 26.04-1 Kloridtartalom meghatározása a felöntőlevében, illetve a kipréselt sóslében a savanyúkáposzta konyhasótartalmának kiszámításához

L 26.04-2 Aszkorbinsav meghatározása savanyúkáposzta a felöntőlevében, illetve préslevében (térfogatos eljárás)

L 26.04-3 A pH-érték mérése savanyúkáposzta a felöntőlevében, illetve préslevében

L 26.04-4 Titrálható savak (összes sav) meghatározása savanyúkáposzta a felöntőlevében, illetve préslevében

L 26.04-5 Az illó savak meghatározása savanyúkáposzta a felöntőlevében, illetve préslevében

26.11 Termés főzelékkonzervek

26.11.03 Paradicsomvelő-konzervek, kétszer sűrítve

- L 26.11-03-1 Sűrített paradicsomkonzervek szárazanyagtartalmának meghatározása (gravimetriás módszer)
- L 26.11-03-1a Sűrített paradicsomkonzervek szárazanyagtartalmának meghatározása (potenciometriás eljárás)
- L 26.11-03-2 Kloridtartalom meghatározása sűrített paradicsom konzervekben (potenciometriás módszer)
- L 26.11-03-3 Sűrített paradicsomkonzervek pH-értékének meghatározása
- L 26.11-03-4 Sűrített paradicsomkonzervek összes savtartalmának meghatározása (potenciometriás módszer)
- L 26.11-03-5 Citromsav-meghatározás (enzimes módszer)
- L 26.11-03-6 Sűrített paradicsomkonzervek sósavban oldhatatlan (homok)-tartalmának meghatározása
- L 26.11-03-7 Sűrített paradicsomkonzervek cukortartalmának meghatározása inverzió előtt és után (Luff-Schoorl-eljárás)
- L 26.11-03-8 Sűrített paradicsomkonzervek cukortartalom meghatározása (enzimes módszer)
- L 26.11-03-9 L-glutaminsav meghatározása sűrített paradicsomkonzervekben (enzimes módszer)
- L 26.11-03-10 Sűrített paradicsomkonzervek káliumtartalmának meghatározása (gravimetriás módszer)
- L 26.11-03-10a Sűrített paradicsomkonzervek káliumtartalmának meghatározása (atomabszorpciós vagy lángspektrofotometriás módszer)
- L 26.11-03-11 Sűrített paradicsomkonzervek összes nitrogén tartalmának meghatározása
- L 26.11-03-12 Sűrített paradicsomkonzervek formolszámának meghatározása
- L 26.11-03-13 Sűrített paradicsomkonzervek likopintartalmának meghatározása
- L 26.11-03-14 Sűrített paradicsomkonzervek, fűszeres paradicsommártások (ketchup) és hasonló termékek vízdoldható színanyagainak kimutatása
- L 26.11-03-15 Hangyasav meghatározása sűrített paradicsomkonzervekben, fűszeres paradicsommártás(ketchup)-ban és hasonló termékekben (enzimes módszer)

6.11.04 Paradicsomsűrítmény konzerv, háromszorosan sűrítve

- L 26.11.04 Háromszorosan sűrített paradicsomsűrítmény konzervek vizsgálata (Végrehajtása az L 26.11.03-1 és folytatás szerint)

26.14 Savanyúság konzervek

- L 26.14 Savanyúság konzervek vizsgálata (Végrehajtása az L 26.04-3, -4, -5 szerint)

26.26 Zöldséglevek

- L 26.26-1 Zöldséglevek vízdoldható szárazanyagtartalmának meghatározása; refraktometriás módszer (Végrehajtása az L 30.000-2(EK) szerint)

L 26.26-2 Nitráttartalom meghatározás zöldséglevelekben (Végrehajtása az L 48.03.05-1 szerint)

26.26-01 Paradicsomlé

L 26.26-01-1(EK) Paradicsomlé szárazanyagtartalmának meghatározása

29.00 Friss gyümölcsök beleértve rebarbara

L 29.00-1(EK) Mintavételi eljárás kártevők ellen használt gyümölcsben és zöldségben, illetve felületükön levő növényvédőszer-maradványok hatósági ellenőrzésére

L 29.00-2 Szulfittartalom (kénessav) meghatározása friss gyümölcsben (Végrehajtása az L 30.00-1 szerint)

L 29.00-3 Friss gyümölcs sugárkezelésének (ionizáló sugarak) kimutatása termolumineszcencia mérésével (Végrehajtás az L 53.00-2 szerint)

30.00 Gyümölcsstermékek kivéve gyümölcslevek (31.00) és gyümölcsnektárok, valamint befőttek (41.00), zselék, lekvárok, gyümölcskészítmények beleértve rebarbara

L 30.00-1 Szulfittartalom (kénessav) meghatározása friss gyümölcsben

L 30.00-2(EK) Refraktometriás eljárás a vízdoldható szárazanyagtartalom meghatározására gyümölcsből és zöldségből készített termékekben

31.00 Gyümölcslevek, gyümölcsnektárok

L 31.00-1 Gyümölcslevek relatív sűrűségének meghatározása (d 20/20)

L 31.00-2 Gyümölcslevek pH-értékének mérése

L 31.00-3 Gyümölcslevek titrálható savtartalmának (összes sav) meghatározása

L 31.00-4 Gyümölcslevek hamutartalmának meghatározása

L 31.00-5 Gyümölcslevek hamu-lúgossgának meghatározása

L 31.00-6 Gyümölcslevek foszfáttartalmának meghatározása

L 31.00-7 Gyümölcslevek prolintartalmának meghatározása

L 31.00-8 Gyümölcslevek formolszámának meghatározása

L 31.00-9 Gyümölcslevek D-izocitromsav-tartalmának meghatározása

L 31.00-10 Gyümölcslevek nátrium-, kálium-, kalcium- és magnéziumtartalmának meghatározása

L 31.00-11 Gyümölcslevek cukortartalmának meghatározása inverzió előtt és után (Luff-Schoorl-eljárás)

L 31.00-12 Gyümölcslevek glükóz- és fruktóz-tartalmának meghatározása

L 31.00-13 Gyümölcslevek szacharóz-tartalmának meghatározása

L 31.00-14 Gyümölcslevek citromsav (citrát)-tartalmának meghatározása

L 31.00-15 Gyümölcslevek L-almasav-tartalmának meghatározása

L 31.00-16 Gyümölcslevek vízdoldható szárazanyagtartalmának meghatározása; refraktometriás eljárás (Végrehajtás az L 30.00-02 (EK) szerint)

32.00 Üdítőitalok, ital-nyersanyagok, italporok

L 32.00-1 Aceszulfám-K, Aszpartám és szacharin-Na meghatározása gyümölcslé italokban (Végrehajtás az L 00.00-28 szerint)

32.13 Mesterséges koffeintartalmú üdítő-, hideg-italok

L 32.13-1 Aszpartámtartalom meghatározása koffeintartalmú üdítőitalokban

32.16 Limonádé nyersanyagok és alapanyagok

L 32.16-1 Limonádé alapanyagok benzooesav- és szorbinsav tartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 00.00-9 szerint)

34.00 Borból előállított termékek

34.11 Borpárlatok, nyers pálinkák

L 34.11-1 Etanol ¹⁴C-tartalmának megállapítása

36.00 Sörök, sörszerű italok

L 36.00-1 Enzim- és nyersanyag-fehérjék immunológiai kimutatása sörben
- kettős géldiffúzió Ouchtrelyon szerint
- immunelektroforézis Grabar és Williams szerint (mindkettő részben Scheidegger módosításával)
- ellenáramú elektroforézis Gocke és Howe szerint
rutineljárás

L 36.00-2 A pH-érték mérése sörben

L 36.00-3 Sörcefre és sör relatív sűrűségének meghatározása, d 20/20

L 36.00-3a Sörcefre és sör relatív sűrűségének meghatározása, d 20/20;
rezgőhurkos eljárás

L 36.00-4 Sör alapcefre-tartalmának megállapítása az alkohol- és a valódi extrakt-tartalom alapján; desztillációs eljárás

L 36.00-5 Sör alapcefre-tartalmának megállapítása a refrakciós szám és a relatív sűrűség szerint; refraktometriás eljárás

L 36.00-6 Nitrozamin meghatározása sörben

L 36.00-7 Enzimfehérje kimutatása sörben ELISA vizsgálattal; rutin módszer

L 36.00-8 Szulfittartalom meghatározása sörben

L 36.00-9 Konzerválószer meghatározása sörben (Végrehajtása az L 00.00-9 szerint)

L 36.00-10 Halogén-ecetsavak meghatározása sörben

L 36.00-12 Etanol meghatározása alacsony alkoholtartalmú sörben

37.00 Szeszes italok, szesztartalmú italok kivéve 34.00 bortermékek

L 37.00-1 Etanoltartalom megállapítása alkoholban és valamennyi alkoholtartalmú termékekben (a bort és a sört kivéve) piknométerrel; referencia módszer

39.00 Cukor

L 39.00-E(EK) Analitikai módszerek egyes táplálkozásra szolgáló cukortermékek
-1 -10(EK) összetételének meghatározására

Bevezetés, vizsgálati minta előkészítése

1. módszer: Szárításos tömegvesztés meghatározása

2. módszer: Szárazanyagtartalom meghatározása (vákuumszárítás)

3. módszer: Az összes szárazanyag meghatározása (refraktometriás)

4. módszer: Redukáló cukortartalom meghatározása invertcukorban kifejezve (a Berliini Intézet módszere)
5. módszer: Redukáló cukortartalom meghatározása invertcukorban kifejezve (Knight és Allen módszer)
6. módszer: Redukáló cukortartalom meghatározása invertcukorban vagy D-glükózban kifejezve (Luff-Schoorl módszer)
7. módszer: Redukáló cukortartalom meghatározása invertcukorban kifejezve (Lane-Eynon eljárás-állandó térfogatra módosítva)
8. módszer: Dextrózekvivalens meghatározása (állandó titeres Lane Eynon módszer)
9. módszer: Szulfáthamu meghatározása
10. módszer: A forgatóképesség meghatározása

39.01 Szacharóz

39.01.02 Fehércukor

- L 39.01.02(EK) Vizsgálati módszerek a fehércukor minőségének meghatározásához
 -1 -3(EK) 1. Hamutartalom
 2. Szintipus
 3. Szin oldatban

39.05 Cukor, egyéb

39.05.02 Laktóz

- L 39.05.02-1 A minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz; eljárás laktózra (Végrehajtása az L 02.07-1 szerint)
- L 39.05.02-2 Koliform mikrobák meghatározása laktózban; eljárás folyékony táptalajjal (Végrehajtása az L 01.00-2 szerint)
- L 39.05.02-3 Koliform mikrobák meghatározása laktózban; eljárás szilárd táptalajban (Végrehajtása az L 01.00-3 szerint)
- L 39.05.02-5 Szalmonellák kimutatása laktózban; referencia módszer (Végrehajtása az L 01.00-13 szerint)
- L 39.05.02-6 Escherichia coli meghatározása laktózban; eljárás folyékony táptalajban (Végrehajtása az L 01.00-25 szerint)
- L 39.05.02-7 Bacillus cereus meghatározása laktózban; szelektív dúsításos eljárás (Végrehajtása az L 01.00-53 szerint)

40.00 Mézek, virágpороk, -készítmények, kenyérrre kenhető termékek, kivéve befőttek, zselék, lekvárok, gyümölcs-félgyártmányok (41.00)

- L 40.00-1 Méz vizsgálata; a diasztáz-aktivitás meghatározása (DIN 10750 szerint)
- L 40.00-2 Méz vizsgálata; a víztartalom meghatározása; refraktométeres eljárás (DIN 10752 szerint)
- L 40.00-3 A prolin-tartalom meghatározása mézben (DIN 10754 szerint)
- L 40.00-4 Méz vizsgálata; hamu meghatározása (DIN 10755 szerint)

40.06.04 Nugátkrémek

- L 40.06.04-1 Mogyoró- és tejfehérje immunkémiai meghatározása Laurell szerinti elektro-immundiffúziós eljárással a nugátkrém mogyoró- és tejpórtalmának számítására; rutin módszer

41.00 Befőttek, zselék, lekvárok, gyümölcs-félgyártmányok

- L 41.00-1 A vízoldható szárazanyag mérése befőttekben, zselékben, lekvárban és gyümölcs-félgyártmányokban; refraktometriás eljárás (Végrehajtása az L 30.00-2(EK) szerint)

42.00 Fagylalt, fagylalt félgyártmányok

- L 42.00-1 A minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálathoz; eljárás fagylaltra
L 42.00-2 Mikrobaszám meghatározása fagylaltban; lemezöntéses módszer
L 42.00-3 Mikrobaszám meghatározása fagylaltban; szélesztéses módszer
L 42.00-4 Szalmonellák kimutatása fagylaltban; fagylalt félgyártmányokban; referencia módszer (Végrehajtása az L 01.00-13 szerint)
L 42.00-5 Szacharóz- és glükóz-meghatározás fagylaltban; enzimes módszer (Végrehajtása az L 02.00-12 szerint)
L 42.00-6 Koliform mikrobák meghatározása fagylaltban; folyékony táptalajos módszer (Végrehajtása az L 01.00-2 szerint)
L 42.00-7 Koliform mikrobák meghatározása fagylaltban; szilárd táptalajos módszer (Végrehajtása az L 01.00-3 szerint)
L 42.00-8 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása fagylaltban; titerértékes módszer (Végrehajtása az L 01.00-23 szerint)
L 42.00-9 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása fagylaltban; telepszámláló módszer (Végrehajtása az L 01.00-24 szerint)
L 42.00-10 Escherichia coli meghatározása fagylaltban; folyékony táptalajos módszer (Végrehajtása az L 01.00-25 szerint)
L 42.00-11 Escherichia coli meghatározása fagylaltban; agar membrános módszer
L 42.00-12 Sztafilokokkusz termonukleáz kimutatása fagylaltban; referencia módszer (Végrehajtása az L 01.00-33 szerint)
L 42.00-13 Fagylalt zsírtartalmának súlyszerinti meghatározása (DIN 10 312 3. fejezete szerint)
L 42.00-14 Bacillus cereus meghatározása fagylaltban; szelektív dúsításos eljárás (Végrehajtása az L 01.00-53 szerint)
L 42.00-15 Escherichia coli meghatározása fagylaltban; fluoreszcenciás eljárás a koliform csírák párhuzamos meghatározásával

42.08 Fagylalt-félgyártmányok

- L 42.08-1 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása fagylaltporban; szelektív dúsító eljárás (Végrehajtása az L 02.07-2 szerint)

43.00 Édesipari termékek kivéve 44.00 Csokoládék és csokoládétermékek

- L 43.00-1 Fehérjék immunológiai kimutatása édesipari termékekben; rutin módszer (Végrehajtása az L 18.00-2 szerint)

43.15 Rágógumi

- L 43.15-1 Antioxidánsok kimutatása rágógumiban (Végrehajtása az L 00.00-11 szerint)

43.16 Marcipántermékek

- L 43.16-1 Antioxidánsok kimutatása marcipánban (Végrehajtása az L 00.00-11 szerint)
- L 43.16-2 Aceszulfám-K, aszpartám és szacharin-Na meghatározása marcipánban (Végrehajtás az L 00.00-28 szerint)

44.00 Csokoládék és csokoládétermékek

- L 44.00-1 Fehérjék immunológiai kimutatása csokoládékban (kakaótermékekben)
- kettős géldiffúzió Ouchterlony szerint
- immunelektroforézis Graber és Williams szerint (mindkettő Scheidegger módosításával); rutin módszer
- L 44.00-2 Csokoládék és csokoládétermékek előkészítése kémiai vizsgálatokra
- L 44.00-3 Szárazanyagtartalom meghatározása tömör csokoládékban
- L 44.00-4 Az összes zsírtartalom meghatározása csokoládékban
- L 44.00-5 Cukrok kimutatása és azonosítása csokoládékban
- L 44.00-6 Laktóz meghatározása csokoládékban; enzimes módszer (Végrehajtása az L 17.00-7 szerint)

46.00 Kávé, pótkávék, kávéadalékok

- L 46.00-1 Kávé és pótkávé vizsgálatok; koffeintartalom meghatározása, referencia módszer (DIN 10 777 szerint)
- L 46.00-2 Kávé és kávékészítmények vizsgálata; klorogénsav-tartalom meghatározása; HPLC- módszer (DIN 10 767 szerint)

46.01 Nyers kávé

- L 46.01-2 Vízoldható extrakt-tartalom meghatározása; eljárás nyers kávéra (DIN 10 775 2. rész szerint)

46.02 Pörkölt kávé

- L 46.02-1 Víztartalom meghatározása Karl Fischer szerint; eljárás pörkölt kávéra (DIN 10 772 1. fejezet szerint)
- L 46.02-2 Vízoldható extrakt-tartalom meghatározása; eljárás pörkölt kávéra (DIN 10 775 1. rész szerint)
- L 46.02-3 pH-érték és a savfok meghatározása; eljárás pörkölt kávéra (DIN 10 776 1. rész szerint)

46.03 Kávékivonatok

- L 46.03-E(EK) Kávé- és cikória-kivonatok elemzési eljárásai
1(EK) -3(EK) Bevezetés, vizsgálati minta előkészítése
1. módszer: Koffeintartalom meghatározása koffeinmentesített kávékivonatból
 2. módszer: Szárazanyagtartalom meghatározása szárított kávé-extraktból, szárított cikóriaextraktból, oldható kávéból, gyorsan oldódó kávéból, oldható cikóriából és gyorsan oldódó cikóriából
 3. módszer: Szárazanyagtartalom meghatározása folyékony kávé-extraktból, folyékony cikóriaextraktból, pasztaszerű kávé- és pasztaszerű cikóriaextraktból
- L 46.03-4 A pH érték és a savfok meghatározása; vizsgálati eljárás kávékivonatra vonatkozóan (DIN 10 776/2 szerint)
- L 46.03-5 Víztartalom meghatározása Karl Fischer szerint; eljárás kávékivonatokra vonatkozóan (DIN 10 772 1. fejezete szerint)
- L 46.03-6 A kávékivonat oldhatatlan részének meghatározása (DIN 10 768 szerint)

46.06 Kávéhelyettesítő kivonatok

- L46.03-E(EK) Kávé kivonatok és cikória extraktumok vizsgálati módszerei
1(EK)-3(EK) A következő adatokat és eljárásokat tartalmazza a cikória-extraktok vizsgálatára:
- Bevezetés, vizsgálati minta előkészítése
2. módszer: Szárított cikória extraktum, oldható cikória és instant cikória szárazanyagtartalmának meghatározása
 3. módszer: Folyékony és pasztaszerű cikóriakivonat szárazanyagtartalmának meghatározása

47.00 Tea, teához hasonló termékek

- L 47.00-1 Őrlés nélküli tea tömegveszteségének meghatározása 103 °C-on (DIN 10 800 szerint)
- L 47.00-2 Tea vizsgálata; meghatározott szárazanyagtartalmú őrölt minta készítése (DIN 10 806 szerint)
- L 47.00-3 Tea vizsgálata; az összes hamu meghatározása (DIN 10 802)
- L 47.00-4 Tea vizsgálata; a vízdoldható extrakt meghatározása (DIN 10 803)
- L 47.00-5 Tea vizsgálata; a savban oldhatatlan hamu meghatározása (DIN 10 805)
- L 47.00-6 Tea vizsgálata: a koffeintartalom meghatározása; referencia módszer (DIN 10 801)
- L 47.00-7 Tea vizsgálata; teafőzet készítése érzékszervi vizsgálathoz (DIN 10 809 szerint)
- L 47.00-8 Tea vizsgálata; vízdoldható és vízdoldhatatlan hamu meghatározása (DIN ISO 1576 szerint)

48.01 Tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékok

- L 48.01-1 M_1 aflatoxin kimutatása és meghatározása tejalapú csecsemő-táplálékban; Schuller módszer (Végrehajtása az L 01.00-14 szerint)
- L 48.01-3 Szacharóz, glükóz és fruktóz meghatározása tejalapú csecsemő-táplálékban
- L 48.01-4 Laktóz meghatározása tejalapú csecsemő-táplálékban
- L 48.01-5 Keményítő meghatározása tejalapú csecsemő-táplálékban
- L 48.01-6 Minták előkészítése mikrobiológiai vizsgálatokhoz; eljárás tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékra vonatkozóan
- L 48.01-7 Savképző és nem savképző mikroorganizmusok meghatározása csecsemő- és kisgyermektáplálékban; lemezöntéses módszer
- L 48.01-8 Koliform mikrobák meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékban; szilárd táptalajos módszer(Végrehajtása az L 01.00-2 szerint)
- L 48.01-9 Koliform mikrobák meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékban; folyékony tápközeges módszer (Végrehajtása az L 01.00-3 szerint)
- L 48.01-10 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékban; szelektív dúsításos módszer (Végrehajtása az L 02.07-2 szerint)
- L 48.01-11 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékban; higításos módszer (Végrehajtása az L 02.00-23 szerint)
- L 48.01-12 Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékban; telepszámlálásos eljárás (Végrehajtása az L 02.00-24 szerint)
- L 48.01-13 Mikrobaszám meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékban; lemezöntéses eljárás (Végrehajtása az L 42.00-2 szerint)
- L 48.01-14 Mikrobaszám meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékban; szélesztéses eljárás (Végrehajtása az L 42.00-3 szerint)
- L 48.01-15 Élesztő- és penészgomba-szám meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékban; referencia módszer (Végrehajtása az L 02.00-10 szerint)
- L 48.01-16 Szalmonellák kimutatása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékban; referencia módszer (Végrehajtása az L 01.00-13 szerint)
- L 48.01-17 Gátlóanyagok kimutatása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékban; referencia módszer (Végrehajtása az L 01.00-6 szerint)
- L 48.01-18 Gátlóanyagok kimutatása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékban; rutin módszer (brillant fekete-redukciós eljárás) (Végrehajtása az L 01.00-11 szerint)
- L 48.01-19 Gátlóanyagok kimutatása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékban; rutin módszer (agardiffúziós vizsgálat) (Végrehajtása az L 01.00-18 szerint)
- L 48.01-20 Escherichia coli meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékban; folyékony tápközeges módszer (Végrehajtása az L 01.00-25 szerint)

- L 48.01-21 Termonukleáz-sztafilokokkuszok kimutatása tejalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálékokban; referencia módszer (Végrehajtása az L 01.00-33 szerint)
- L 48.01-22 Bacillus cereus meghatározása tejalapú csecsemő és kisgyermek-táplálékban; szelektív dúsításos eljárás (Végrehajtása az L 01.00-53 szerint)
- L 48.01-23 Escherichia coli meghatározása tejalapú csecsemő- és kisgyermek táplálékban; fluoreszcenciás eljárás koliform csírák párhuzamos meghatározásával (Végrehajtása az L 01.00-54 szerint)

48.02 Gabonaalapú, tejnélküli csecsemő- és kisgyermek-táplálékok

48.02-07 Sütemények csecsemők és kisgyermekek részére

- L 48.02.07-1 Glükóz és fruktóz meghatározása gyermekek részére készült kétszersültben és kétszersült-lisztben
- L 48.02.07-2 Maltóz meghatározása gyermekek részére készült kétszersültben és kétszersült-lisztben
- L 48.02.07-3 Keményítő meghatározása gyermekek részére készült kétszersültben és kétszersült-lisztben
- L 48.02.07-4 Laktóz meghatározása gyermekek részére készült kétszersültben és kétszersült-lisztben

48.03 Zöldség- és/vagy gyümölcsalapú csecsemő- és kisgyermek-táplálék

48.03.05 Egyéb félkész-főzelék csecsemők és kisgyermekek részére

- L 48.03.05-1 Nitrát meghatározása csecsemők és kisgyermekek részére előállított főzelékpépben
- L 48.03.05-2 Nitrát meghatározása csecsemők és kisgyermekek részére előállított zöldségpürében (Végrehajtása az L 26.00-1 szerint)

49.00 Diétás élelmiszerek

- L 49.00-00 Általános előírások a diétás élelmiszerek vizsgálatához
- L 49.00-1 D-vitamin kémiai meghatározása diétás élelmiszerekben
- L 49.00-2 Az összes vas meghatározása diétás élelmiszerekben
- L 49.00-3 A-vitamin meghatározása diétás élelmiszerekben
- L 49.00-4 Bacillus cereus meghatározása diétikus élelmiszerekben; szelektív dúsításos eljárás (Végrehajtása az L 01.00-53 szerint)

49.01 Diétás élelmiszerek cukorbeteg részére

49.01.05 Sör cukorbeteg részére

- L 49.01.05-1 Terhelő szénhidrátok meghatározása cukorbeteg diétás sörében

49.05 Gluténmentes diétás élelmiszerek

49.05.02 Gluténmentes sütemények

- L 49.05.02-1 Fehérjék immunológiai kimutatása gluténmentes süteményekben; rutin módszer (Végrehajtása az L 18.00-2 szerint)

49.07 Szabályozott diétás élelmiszerek

- L 49.07-1 Aminosavak meghatározása aminosavkeverékben
L 49.07-2 Diétás élelmiszerek aminosav-tartalmának meghatározása fehérjehidrolizátumuk alapján
L 49.07-3 Triptofán-tartalom meghatározása diétás élelmiszerekben fehérjehidrolizátumból

52.00 Fűszerkészítmények

52.01 Fűszermártások, fűszerkrémek

52.01.01 Fűszeres paradicsommártás (ketchup)

- L 52.01.01-1 Szárazanyag-tartalom meghatározása paradicsom-ketchup és hasonló termékekben (gravimetriás eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-12 szerint)
L 52.01.01-2 Kloridtartalom meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben (potenciometriás eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-2 szerint)
L 52.01.01-3 A pH-érték meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben (Végrehajtása az L 26.11.03-3 szerint)
L 52.01.01-4 Az összes savtartalom meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben (potenciometriás eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-4 szerint)
L 52.01.01-5 Citromsav meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben (enzimes eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-5 szerint)
L 52.01.01-6 Sósavban oldhatatlan (homok)-tartalom meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben (Végrehajtása az L 26.11.03-6 szerint)
L 52.01.01-7 Illó savak meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben
L 52.01.01-8 Cukortartalom meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben (enzimes eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-8 szerint)
L 52.01.01-9 L-glutaminsav meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben (enzimes eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-9 szerint)
L 52.01.01-10 Káliumtartalom meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben (gravimetriás eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-10 szerint)
L 52.01.01-11 Összes nitrogén meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben (Végrehajtása az L 26.11-03-11 szerint)

- L 52.01.01-12 Formolszám meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben (Végrehajtása az L 26.11.03-12 szerint)
- L 52.01.01-13 Likopintartalom meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben (Végrehajtása az L 26.11.03-13 szerint)
- L 52.01.01-14 Vízoldható színyanyagok meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben (Végrehajtása az L 26.11.03-14 szerint)
- L 52.01.01-15 Hangyasav meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben (enzimes eljárás) (Végrehajtása az L 26.11.03-15 szerint)
- L 52.01.01-16 Ecetsav meghatározása paradicsom-ketchupben és hasonló termékekben (enzimes eljárás)

52.04 Savanyító anyagok

- L 52.04-1 Ecet (kivéve borecet) pH-értékének mérése (Végrehajtása az L 26.04-3 szerint)
- L 52.04-2 Ecet (kivéve borecet) titrálható savtartalmának meghatározása (Végrehajtása az L 26.04-4 szerint)
- L 52.04-3 Ecet összes kénessav-tartalmának meghatározása, a borecetet kivéve

52.06 Étkezési mustár

- L 52.06-1 Szárazanyag meghatározása étkezési mustárban (Végrehajtása az L 06.00-3 szerint)
- L 52.06-2 Összes zsírtartalom meghatározása étkezési mustárban (Végrehajtása az L 06.00-6 szerint)
- L 52.06-3 Kloridtartalom meghatározása étkezési mustárban a konyhasó-tartalom számításához
- L 52.06-4 Az allil-mustárolaj-tartalom meghatározása étkezési mustárban
- L 52.06-5 Az összes cukortartalom meghatározása étkezési mustárban

53.00 Fűszerek

- L 53.00-1 2-klór-etanol meghatározása fűszerekben
- L 53.00-2 Fűszerek és fűszerkeverékek sugárkezelésének kimutatása a termolumineszcencia méréssel

56.00 Segédanyagok adalékanyagokból és/vagy élelmiszerekből

56.01 Segédanyagok hús- és kolbászáruhoz

56.01.04 Nitritpácsó

- L 56.01.04-1 Nitritpácsó nitrittartalom meghatározása; káliumpermanganát-jodid-eljárás

57.00 Adalékanyagok

- L 57.00-E(EK) Az élelmiszerek adalékanyagainak tisztasági követelményeire vonatkozó vizsgálati módszerek - Bevezetés
- L 57.00-1(EK) A pH-érték meghatározása élelmiszer-adalékanyagokban

57.05 Sűrítőanyagok, zselirozószerek

57.05.01 Agar-agar

- L 57.05.01-1 Agar-agar (E 406) vízabszorpciója
- L 57.05.01-2 Agar-agar (E 406) zselatin- és más fehérjetartalma
- L 57.05.01-3 Keményítő és dextrin az agar-agar-ban (E 406) és gumiarábikumban (E 414)

57.05.04 Karboxi-metil-cellulóz

- L 57.05.04-1 Glikolát karboxi-metil-cellulóz (E 466)-ban

57.05.07 Gumiarábikum

- L 57.05.07-1 Csersav a gumiarábikumban (E 414)
- L 57.05.07-2 Keményítő és dextrin gumiarábikumban (E 414) (Végrehajtása az L 57.05.01-3 szerint)

57.05.13 Tragant

- L 57.05.13-1 Karaya-gumi a Tragantban (E 413)

57.06 Emulgeálószer

57.06.01 Lecitinek

- L 57.06.01-1(EK) Peroxidszám meghatározása lecitinben (E 322)
- L 57.06.01-2(EK) Toluolban oldhatatlan anyagok kimutatása lecitinben (E 322)

57.09 Színezékek

- L 57.09-1 Réz, ólom, cink és króm meghatározása szerves élelmiszerszínezékekben
- L 57.09-2 Higany meghatározása szerves élelmiszerszínezékekben
- L 57.09-3 Arzén meghatározása szerves élelmiszerszínezékekben
- L 57.09-4(EK) Etiléterrel extrahálható anyagok meghatározása vízzeloldható szerves színezékekben
- L 57.09-5 Színtelen szerves anyagok meghatározása szintetikus élelmiszerszínezékekben

57.09.04 Annato, bixin

- L 57.09.04-1 Annato (E 160 b), bixin és norbixin kromatográfiás vizsgálata

57.09.08 Betanin (cékjavörös)

- L 57.09.08-1 Betanin (E 152) kromatográfiás vizsgálata

57.09.12 Karotin

- L 57.09.12-1 Karotin (E 160) kromatográfiás vizsgálata

57.09.21 Kármin, karminsav

L 57.09.21-1 Kármin (E 120) kromatográfiás vizsgálata

57.10 Étkezési savak és sóik

57.10.07 Citromsav

L 57.10.07-1 Citromsav (E 330) kénsavas próbája

57.10.10 Acetátok

L 57.10.10-1(EK) Hangyasav, formiátok és egyéb oxidálható szennyeződések meghatározása ecetsavban (E 260), kálium-acetátban (E 261), nátrium-acetátban (E 262) és kalcium-acetátban (E 263)

L 57.10.10-2(EK) Szabad ecetsav meghatározása nátrium-acetátban (E 262)

57.10.16 Laktátok

L 57.10.16-1(EK) Redukáló anyagok határérték-tesztje nátrium-, kálium- és kalcium-laktátban (E 325, E 326, E 327)

57.12. Rágógumi, bevonó anyagok

L 57.12-1 Gumik, kaucsukok, természetes mézgák és polimerek vizes kivonata

L 57.12-2 Jódyszám meghatározása (DIN 6162 szerint)

57.12.02 Mesterséges mézgák

L 57.12.02-1 Mesterséges mézgák vizes kivonata

57.12.10 Oxidált polietilén-viaszok

L 57.12.10-1 Oxidált polietilén-viaszok extrahálása

57.12.15 Mikrokrisztályos viaszok

L 57.12.15-1 Mikrokrisztályos viaszok viszkozitása

L 57.12.15-2 Mikrokrisztályos viaszok tisztaságvizsgálata

57.13 Derítőanyagok, szűrősegédanyagok

57.13.01 Aktiv szenek

L 57.13.01-1 Aktiv szenek oldható része

57.13.14 Bentonit

L 57.13.14-1 Bentonit oldható alkotórészei

L 57.13.14-2 Bentonit hatóértéke

57.15 Konzerválószer

L 57.15-1(EK) Aldehidek határérték-tesztje szorbinsavban (E 200), nátrium-, kálium- és kalcium-szorbátban (E 201, E 202, E 203), valamint propionsavban (E 280)

57.15.03 Benzooesav

L 57.15.03-1 Benzooesav (E 210) viselkedése kénsavval szemben

57.15.08 Hidroxi-benzooesav, hidroxi-benzooesav-észterek

L57.15.08-1(EK) Szalicilsav határérték-tesztje p-hidroxi-benzooesav-etilészterben (E 214), p-hidroxi-benzooesav-etilészter-nátrium-vegyületében (E 215), p-hidroxi-benzooesav-n-propil-észterben (E 216), p-hidroxi-benzooesav-n-propilészter nátrium-vegyületében (E 217), p-hidroxi-benzooesav-metilészterben (E 218) és p-hidroxi benzooesav-metilészter-nátrium sóban (E 219)

57.15.09 Propionsav

L 57.15.09-1(EK) A nem illó alkotórészek meghatározása propionsavban (E 280)

57.20 Savak, bázisok, sók, oxidok, szervesetlen ásványi anyagok

57.20.09 Szulfátok

L 57.20.09-1 Alkáliák és földalkáliák alumínium-ammónium-szulfátban

57.20.10 Orto-foszforsav

L 57.20.10-1(EK) Illó savak meghatározása orto-foszforsavban (E 338)

L 57.20.10-2(EK) Nitrátok határérték-tesztje orto-foszforsavban (E 338)

57.20.11 Ortofoszfátok

L 57.20.11-1(EK) A vízben oldhatatlan anyagok meghatározása nátrium-ortofoszfátokban (E 339) és kálium-ortofoszfátokban (E 340)

57.20.19 Nitritek

L 57.20.19-1(EK) Szárítási tömegveszteség meghatározása nátrium-nitritben(E 250)

57.22 Édesítő anyagok

57.22.01 Ciklamátok

L 57.22.01-1 Ciklohexil-amin, diciklohexil-amin és anilin meghatározása nátrium-ciklamátban

57.22.02 Szacharin

L 57.22.02-1 o- és p-toluol-szulfonamid meghatározása szacharinban és nátrium-ciklamátban

57.22.99 Édesítő anyagok keveréke

- L 57.22.99-1 Nátrium-ciklamát-tartalom meghatározása édesítőtábléttákban; Titrálásos eljárás
- L 57.22.99-2 Szacharin-nátrium- és szacharintartalom meghatározása édesítőtábléttákban
- L 57.22.99-3 Aceszulfam-K-tartalom meghatározása aceszulfam-K-tartalmú édesítőtábléttákban
- L 57.22.99-4 Aszpartam-tartalom meghatározása édesítőtábléttákban
- L 57.22.99-5 Nátrium-ciklamát, szacharin és szorbinsav meghatározása folyékony édesítőszerben

57.24 Hajtógázok

57.24.02 Széndioxid

- L 57.24.02-1 Idegen savak széndioxidban (E 290)
- L 57.24.02-2 Szénmonoxid széndioxidban (E 290)

57.25. Elválasztó anyagok a rágómasszák között említetteken kívül

57.25.05 Talkum

- L 57.25.05-1 Talkum oldható összetevői

57.25.07 Paraffinok

- L 57.25.07-1 Paraffin viselkedése kénsavval szemben
- L 57.25.07-2 3,4-benzpirén meghatározása paraffinban
- L 57.25.07-3 Lugosan és savasan reagáló szennyeződések vizsgálata paraffinban
- L 57.25.07-4 Paraffinok vizsgálata fluoreszcenciás anyagokra
- L 57.25.07-5 Jódszám meghatározása természetes kemény paraffinokban (Végrehajtása az L 57.12-2 szerint)

57.27. Vitaminok

57.27.14 B2-vitamin (laktoflavin, riboflavin)

- L 57.27.14-1 Lumiflavin riboflavinban (E 101)

59.00 Ivóvizek, asztali vizek, élelmiszerüzemek vizei

L 59.00 Általános utalások

- L 59.00-1 Escherichia coli és koliform mikrobák kimutatása természetes ásványokban, forrás- és asztali vizekben; referencia módszer
- L 59.00-2 Fekál-sztreptokokkuszok kimutatása természetes ásványvizekben, forrás- és asztali vizekben; referencia módszer
- L 59.00-3 Pseudomonas aeruginosa kimutatása természetes ásványvizekben, forrás- és asztali vizekben; referencia módszer
- L 59.00-4 Szulfitredukáló, spóráképző anaerobok kimutatása természetes ásványvizekben, forrás- és asztali vizekben; referencia módszer

L 59.00-5 Telepszám meghatározása természetes ásványvizekben, forrás- és asztali vizekben; referencia módszer

59.11 Természetes ásványvizek

- L 59.11-1 Általános előírások természetes ásványvizek vizsgálatához
- L 59.11-2 Arzén meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38405 18. része szerint)
- L 59.11-3 Kadmium meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 19. része szerint)
- L 59.11-4 Króm meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 10. része szerint)
- L 59.11-5 Higany meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 12. része szerint)
- L 59.11-6 Ezüst, kobalt, réz, nikkell és cink meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 21. része szerint)
- L 59.11-7 Ólom meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 6. része szerint)
- L 59.11-9 Borát-ionok meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38405 17. része szerint)
- L 59.11-10 Kálium-ionok meghatározása természetes ásványvizekben
- L 59.11-11 Nátrium-ionok meghatározása természetes ásványvizekben
- L 59.11-12 Litium-ionok meghatározása természetes ásványvizekben
- L 59.11-13 Ammónium-nitrogén meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 5. fejezete szerint)
- L 59.11-14 Kalcium és magnézium meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 3. fejezete szerint)
- L 59.11-17 Vas meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38406 1. fejezete szerint)
- L 59.11-18 Fluorid meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38405 4. fejezete szerint)
- L 59.11-20 Bromid-ionok meghatározása természetes ásványvizekben
- L 59.11-21 Jodid-ionok meghatározása természetes ásványvizekben
- L 59.11-22 Nitrit-ionok meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38405 10. fejezete szerint)
- L 59.11-24 Szulfát-ionok meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38405 5. fejezete szerint)
- L 59.11-25 Foszfátvegyületek meghatározása természetes ásványvizekben (DIN 38405 11. fejezete szerint)
- L 59.11-26 Az oldott széndioxid (a szabad szénsav), a karbonát- és hidrogén-karbonát-ionok kiszámítása természetes ásványvizekben

59.12 Forrásvizek

- L 59.12 Forrásvizek vizsgálata (Végrehajtása az L 59.11-2 és az azt követő módszerlapok szerint)

- L 59.13 Asztali vizek vizsgálata (Végrehajtása az L 59.11-2 és az azt követő módszerlapok szerint)

KÖZSZÜKSÉGLETI CIKKEK (B), I. RÉSZ

80.00 Élelmiszerekkel érintkező közszükségleti cikkek

80.03 Közszükségleti cikkek kerámiából vagy porcelánból

- B 80.03-1(EK) Alapszabályok az ólom- és kadmiumkiengedés meghatározása
B 80.03-2(EK) Vizsgálati módszer az ólom- és kadmiumkiengedés meghatározásához

80.30 Közszükségleti cikkek műanyagból

- B 80.30-1(EK) Alapszabályok a migráció meghatározására, megfelelő oldószerben
B 80.30-2(EK) A megfelelő oldószerek listája
B 80.30-3(EK) További előírások a migrációs határértékek betartásának vizsgálatához

80.32. Közszükségleti cikkek lágyítószer mentes polivinil-kloridból

- B 80.32-1(EK) Vinil-klorid-monomertartalom meghatározása közszükségleti cikkekből
B 80.32-2 Közszükségleti cikkekből (kemény PVC-ből) étkezési zsírokba és olajokba kioldódó ón meghatározása

80.56 Közszükségleti cikkek papírból, kartonból, keménypapírból

- B 80.56 Általános előírások élelmiszercsomagoláshoz használt papírok, kartonok és keménypapírok vizsgálatához
B 80.56-1 Poliklórozott-bifenilek (PCB) meghatározása papírban és kemény papírban

80.68 Közszükségleti cikkek akrilnitril-keverékből és egyéb polimerizátumokból

- B 80.68-1 Monomer akrilnitril meghatározása polimerizátumokban

82.00 Testtel érintkező közszükségleti cikkek, játékszerek

82.02 Testtel érintkező tárgyak

- B 82.02-1 Textil közszükségleti cikkekből származó formaldehid-leadás meghatározása

82.10 Játékszerek

- B 82.10-1 Színes gyermekjátékszerek vizsgálata nyál- és verejtékállóságra (DIN 53160 szerint)