

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Beliehene gemäß § 8 Absatz 1 AkkStelleG i.V.m. § 1 Absatz 1 AkkStelleGBV
Unterzeichnerin der Multilateralen Abkommen
von EA, ILAC und IAF zur gegenseitigen Anerkennung

Akkreditierung



Die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH bestätigt hiermit, dass das Prüflaboratorium

Symrise AG
Quality Control Microbiology
Mühlenfeldstraße 1, 37601 Holzminden

die Kompetenz nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 besitzt, Prüfungen in folgenden Bereichen durchzuführen:

mikrobiologische und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien

Die Akkreditierungsurkunde gilt nur in Verbindung mit dem Bescheid vom 09.05.2022 mit der Akkreditierungsnummer D-PL-19992-01. Sie besteht aus diesem Deckblatt, der Rückseite des Deckblatts und der folgenden Anlage mit insgesamt 3 Seiten.

Registrierungsnummer der Urkunde: **D-PL-19992-01-00**

Berlin, 09.05.2022



Im Auftrag Barbara Tyralla
Fachbereichsleitung



Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkKS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/de/akkreditierte-stellen-suche.html>

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Standort Berlin
Spittelmarkt 10
10117 Berlin

Standort Frankfurt am Main
Europa-Allee 52
60327 Frankfurt am Main

Standort Braunschweig
Bundesallee 100
38116 Braunschweig

Die auszugsweise Veröffentlichung der Akkreditierungsurkunde bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkKS). Ausgenommen davon ist die separate Weiterverbreitung des Deckblattes durch die umseitig genannte Konformitätsbewertungsstelle in unveränderter Form.

Es darf nicht der Anschein erweckt werden, dass sich die Akkreditierung auch auf Bereiche erstreckt, die über den durch die DAkKS bestätigten Akkreditierungsbereich hinausgehen.

Die Akkreditierung erfolgte gemäß des Gesetzes über die Akkreditierungsstelle (AkkStelleG) sowie der Verordnung (EG) Nr. 765/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Vorschriften für die Akkreditierung und Marktüberwachung im Zusammenhang mit der Vermarktung von Produkten.

Die DAkKS ist Unterzeichnerin der Multilateralen Abkommen zur gegenseitigen Anerkennung der European co-operation for Accreditation (EA), des International Accreditation Forum (IAF) und der International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC). Die Unterzeichner dieser Abkommen erkennen ihre Akkreditierungen gegenseitig an.

Der aktuelle Stand der Mitgliedschaft kann folgenden Webseiten entnommen werden:

EA: www.european-accreditation.org

ILAC: www.ilac.org

IAF: www.iaf.nu

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19992-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 09.05.2022

Ausstellungsdatum: 09.05.2022

Urkundeninhaber:

Symrise AG
Quality Control Microbiology
Mühlenfeldstraße 1, 37601 Holzminden

Prüfungen in den Bereichen:

**mikrobiologische und ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen von Aromen,
Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien**

**Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der
DAkKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden
Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**

**Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen
Akkreditierungsbereich.**

*Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten
Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.*

*Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand
des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH
(DAkKS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>*

Untersuchungen von Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien

1 Mikrobiologische Untersuchungen

DIN EN ISO 6887-4 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen
DIN EN ISO 6887-5 2011-01	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
DIN EN ISO 4833-1 2013-12	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (Modifikation: <i>mit Zusatz von TTC, Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien</i>)
DIN EN ISO 6888-1 2019-06	Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (Modifikation: <i>Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien</i>)
DIN EN ISO 11290-2 2017-09	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren (Modifikation: <i>Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien</i>)
DIN 10198 2010-07	Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 37 °C (Modifikation: <i>Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien, Ermittlung der Präzision nach DIN EN ISO 7932 2005-03</i>)

2 Ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen

3M Nachweis von Salmonella spp. in Aromen, Lebensmittelzutaten und
3M™ Molecular Detection Aromachemikalien mittels 3M™ Molecular Detection System (MDS)
Assay Salmonella 2
Art. Nr. MDA2SAL96
2019-05

verwendete Abkürzungen:

ASU Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach
§ 64 Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz
DIN Deutsches Institut für Normung
EN Europäische Norm
IEC International Electrotechnical Commission
ISO International Organization for Standardization

Stand: Juli 2022

Titel der Norm oder des normähnlichen Prüfverfahrens	Ausgabestand	Laborinterne Methodennummer	Titel der Methode	Freigabedatum ¹
DIN EN ISO 6887-4:2017-07 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 4: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von sonstigen Erzeugnissen (ISO 6887-4:2017); Deutsche Fassung EN ISO 6887-4:2017	2017-07			
DIN EN ISO 6887-5:2020-08 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen (ISO 6887-5:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6887-5:2020	2020-08	QC-AM 0983	Probenvorbereitung und Herstellung von Erst- und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen	2021-09
DIN EN ISO 4833-1:2013-12 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen-Teil 1: Koloniezählung bei 30°C mittels Gussplattenverfahren (ISO4833-1:2013);Deutsche Fassung EN ISO 4833-1:2013 (Abweichung: mit Zusatz von TTC, Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien)	2022-05	QC-AM 1018	Bestimmung der Gesamtkeimzahl mit Hilfe des Plattengußverfahren	2022-01

Titel der Norm oder des normähnlichen Prüfverfahrens	Ausgabestand	Laborinterne Methodennummer	Titel der Methode	Freigabedatum ¹
DIN EN ISO 6888-1:2019-06 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (<i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar (ISO 6888-1:1999 + Amd 1:2003 + Amd 2:2018); Deutsche Fassung EN ISO 6888-1:1999 + A1:2003 + A2:2018 (Abweichung: Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien)	2021-08	QC-AM 1019	Bestimmung von koagulase - positiven Staphylokokken mit Hilfe des Spatelverfahren	2022-01
DIN EN ISO 11290-2:2017-09 Mikrobiologie der Lebensmittelkette- Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> und von <i>Listeria spp.</i> - Teil 2: Zählverfahren (ISO 11290-2:2017); Deutsche Fassung EN ISO 11290:2017 (Abweichung: Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien)	2017-09	QC-AM 1013	Bestimmung von <i>Listeria monocytogenes</i> (präsumtiv) in Aromen,Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien	2021-09
DIN 10198:2010-07 Mikrobiologische Milchuntersuchung -Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 37°C.(Abweichung: Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien, Ermittlung der Präzision nach DIN EN ISO 7932:2005-03)	2010-07	QC-AM 1011	Bestimmung von <i>Bacillus cereus</i> (präsumtiv) mit Hilfe des Spatelverfahrens	2022-01
3M™ Molecular Detection Assay Salmonella 2 Art. Nr. MDA2SAL96 (Nachweis von <i>Salmonella spp.</i> in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien)	2019-05	QC-AM 1096	Nachweis von Salmonellen mit Hilfe des 3M™ Molekularen Detektionssystems	2022-07

¹entspricht dem Freigabedatum der englischen Methode in SymIMS