

## 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

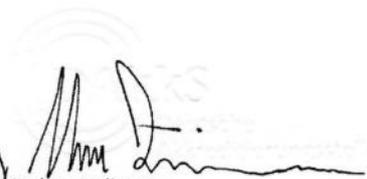
**Symrise AG**  
**Quality Control Microbiology**  
**Mühlenfeldstraße 1, 37601 Holzminden**

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 14.06.2021 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**

  
in Vertretung  
Im Auftrag Dipl.-Ing. Andrea Valbuena  
Abteilungsleiterin

Berlin, 14.06.2021

*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>*

# 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](http://www.european-accreditation.org)

ILAC: [www.ilac.org](http://www.ilac.org)

IAF: [www.iaf.nu](http://www.iaf.nu)

## Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

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

**Gültig ab:** 14.06.2021

Ausstellungsdatum: 14.06.2021

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<br>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<br>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<br>2013-12  | Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren<br>(Modifikation: <i>mit Zusatz von TTC, Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien</i> )   |
| DIN EN ISO 6888-1<br>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<br>(Modifikation: <i>Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien</i> ) |
| DIN EN ISO 11290-2<br>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<br>(Modifikation: <i>Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien</i> )   |
| DIN 10198<br>2010-07          | Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 37 °C<br>(Modifikation: <i>Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien, Ermittlung der Präzision nach DIN EN ISO 7932 2005-03</i> )   |

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19992-01-00**

**2 Ausgewählte molekularbiologische Untersuchungen**

|   |  |
|---|--|
| ASU L 00.00-52<br>2014-02   | Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion (Modifikation: <i>Einsatz des BAX-PCR- sowie des Pathatrix-Systems, Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien</i> ) |
| 3M<br>3M™ Molecular Detection Assay Salmonella 2<br>Art. Nr. MDA2SAL96<br>2019-05 | Nachweis von Salmonella spp. in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien mittels 3M™ Molecular Detection System (MDS)  |

**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: Juni 2021

| Titel der Norm oder des normähnlichen Prüfverfahrens   | Ausgabestand | Laborinterne Methodennummer | Titel der Methode  | Freigabedatum <sup>1</sup> |
|--|--------------|-----------------------------|--|----------------------------|
| 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 | 2020-08                    |
| 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)     | 2013-12      | QC-AM 1018                  | Bestimmung der Gesamtkeimzahl mit Hilfe des Plattengußverfahren  | 2020-08                    |

| Titel der Norm oder des normähnlichen Prüfverfahrens  | Ausgabestand | Laborinterne Methodennummer | Titel der Methode  | Freigabedatum <sup>1</sup> |
|---|--------------|-----------------------------|--|----------------------------|
| DIN EN ISO 6888-1:2019-06 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus 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) | 2019-06      | QC-AM 1019                  | Bestimmung von koagulase - positiven Staphylokokken mit Hilfe des Spatelverfahren                    | 2019-10                    |
| DIN EN ISO 11290-2:2017-09 Mikrobiologie der Lebensmittelkette- Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und von Listeria spp. - 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 Listeria monocytogenes (präsumtiv) in Aromen,Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien | 2020-07                    |
| DIN 10198:2010-07 Mikrobiologische Milchuntersuchung -Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus - 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 Bacillus cereus (präsumtiv) mit Hilfe des Spatelverfahrens                            | 2020-04                    |
| L 00.00-52 Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Polymerase-Kettenreaktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN 10135, Ausgabe Mai 2013)(Abweichung: Einsatz des BAX-PCR- sowie des Pathatrix-Systems, Bestimmung auch in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien)   | 2014-02      | QC-AM 1010                  | Nachweis von Salmonellen mit Hilfe des BAX-PCR Systems   | 2017-12                    |

| <b>Titel der Norm oder des normähnlichen Prüfverfahrens</b>   | <b>Ausgabestand</b> | <b>Laborinterne Methodennummer</b> | <b>Titel der Methode</b>   | <b>Freigabedatum<sup>1</sup></b> |
|---|---------------------|------------------------------------|--|----------------------------------|
| 3M™ Molecular Detection Assay Salmonella 2 Art. Nr. MDA2SAL96<br>(Nachweis von Salmonella spp. in Aromen, Lebensmittelzutaten und Aromachemikalien) | 2019-05             | QC-AM 1096                         | Nachweis von Salmonellen mit Hilfe des 3M™ Molekularen Detektionssystems | 2021-03                          |

<sup>1</sup>entspricht dem Freigabedatum der englischen Methode in SymIMS