

STS-Verzeichnis

Akkreditierungsnummer: STS 0252

Internationale Norm: ISO/IEC 17025:2017
 Schweizer Norm: SN EN ISO/IEC 17025:2018

BAMOS AG
 Neue Industriestrasse 63
 9602 Bazenheid

Leiter: Patrick Wirth
 MS-Verantwortlicher: Patrick Wirth
 Telefon: +41 71 622 20 66
 E-Mail: patrick.wirth@bamosag.ch
 Internet: <http://www.bamos.ch>
 Erstmals akkreditiert: 03.04.2000
 Aktuelle Akkreditierung: 01.11.2019 bis 31.10.2024
 Verzeichnis siehe: www.sas.admin.ch
 (Akkreditierte Stellen)

Geltungsbereich der Akkreditierung ab 01.11.2019

Prüflaboratorium für die Analytik von Lebensmitteln, Wasser und Futtermitteln

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip ^{1) 2)} (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Lebensmittel und Futtermittel	¹⁾ Quantitative Bestimmung aerober, mesophiler Keime	ISO 4833:2003
	¹⁾ Quantitative Bestimmung aerober mesophiler Fremdkeime (Kontaminationskeime)	ISO 13559:2002
	¹⁾ Quantitative Bestimmung von <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001
	¹⁾ Quantitative Bestimmung koagulase-positiver Staphylokokken	ISO 6888-2:1999/AMD 1:2003
Lebensmittel und Futtermittel	¹⁾ Quantitative Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2004 mod.
	¹⁾ Quantitative Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2004
	¹⁾ Quantitative Bestimmung von <i>Pseudomonas</i> spp.	ISO 13720:2010
	¹⁾ Quantitative Bestimmung <i>sulfitreduzierender Clostridien</i>	ISO 15213:2003



STS-Verzeichnis

Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip ^{1) 2)} (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Lebensmittel, Futtermittel- und Umweltproben	¹⁾ Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (qualitativer Real-Time PCR)	iQ-Check® <i>Salmonella</i> II Kit, Bio-Rad
	¹⁾ Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Horizontales Verfahren)	ISO 6579-1:2017 / AFNOR BRD-07-11-12-05
	¹⁾ Quantitative Bestimmung von <i>Enterococcus</i> spp.	ISO 7899-2:2000 mod.
	¹⁾ Quantitative Bestimmung von Hefen und Schimmel	ISO 6611:2004/IDF 94:2004
	¹⁾ Quantitative Bestimmung von Hefen und Schimmel	ISO 21527-1:2008/ ISO 21527-2:2008
	¹⁾ Qualitativer Nachweis von <i>Listeria</i> spp. und <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017 / AFNOR BRD 07/16 – 01/09
	¹⁾ Quantitative Bestimmung von <i>Listeria</i> spp. und <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2:2017 / AFNOR BRD 07/16 – 01/09
Lebensmittel- und Umweltproben	¹⁾ Quantitative Bestimmung von <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 14189:2016
	¹⁾ Qualitativer Nachweis von <i>Listeria</i> spp. (qualitativer Real-Time PCR)	iQ-Check® <i>Listeria</i> spp. Kit, Bio-Rad
Käse	¹⁾ Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> (qualitativer Real-Time PCR)	iQ-Check® <i>Listeria monocytogenes</i> II Kit, Bio-Rad
	¹⁾ Bestimmung des Fettgehaltes von Käse nach Weibull-Berntrop (gravimetrisch)	SLMB 238.1, 2007
Fleisch und Fleischerzeugnisse	¹⁾ Bestimmung des Gesamtfettes von Fleisch und Fleischerzeugnissen mittels Säureaufschlussmethode (gravimetrisch)	SLMB 319.1, 2007
Milch und Milchprodukte	¹⁾ Quantitative Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff (Protein) mittels Verbrennungsverfahren nach Dumas	ISO 14891:2002
Ölsaaten und Futtermittel	¹⁾ Quantitative Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff (Protein) mittels Verbrennungsverfahren nach Dumas	ISO 16634-1:2009-03



STS-Verzeichnis

Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip ^{1) 2)} (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Fleisch- und Fleischprodukte	¹⁾ Quantitative Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff (Protein) mittels Verbrennungsverfahren nach Dumas	AOAC Official Method 992.15
Milch und Milchprodukte	¹⁾ Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (gravimetrisch)	DIN 10477:2000
Fleisch und Fleischerzeugnisse	¹⁾ Bestimmung der Gesamtasche von Fleisch und Fleischzubereitungen (gravimetrisch)	ISO 936:1998
	¹⁾ Bestimmung des pH-Wertes (potentiometrisch)	SLMB 224.1, 2007; SLMB 04 / 9:1993 (IDF 115A:1989)
	¹⁾ Bestimmung von Chlorid in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Titrimetrie potentiometrisch)	SLMB 322.1, 2007
Milch und Milchprodukte	¹⁾ Quantitative Bestimmung von Hefen und Schimmel	ISO 6611:2004/IDF 94:2004
Milch und flüssige Milchprodukte	¹⁾ Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase mittels fluorimetrischem Verfahren (Fluorophos® ALP Test System)	ISO 11816-1:2013
Milch, Milchprodukte, Futtermittel, Wasser	¹⁾ Quantitative Bestimmung aerober Sporenbildnern	SLMB 56 / 7.02, 1988
Milch	¹⁾ Mikrobiologischer Inhibitionstest für den Nachweis von Hemmstoffen	BVL L 01.00-11 (BRT-Test)
	¹⁾ Mikrobiologischer Inhibitionstest für den Nachweis von Hemmstoffen	AOAC Official Method 982.18:1983 (Delvo-Test)
	²⁾ Bestimmung des Milchfett- und Proteingehaltes mittels FT-MIR (Infrarot-spektrophotometrisch)	ISO 9622
	¹⁾ Fluoreszenzoptische Bestimmung des Zellgehaltes	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006), mittels DeLaval Cell Counter DCC
	¹⁾ Kryoskopische Bestimmung des Gefrierpunktes	SLMB 104.1, 2007



STS-Verzeichnis

Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip ^{1) 2)} (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Serum / Blut	¹⁾ Bestimmung der Trächtigkeit von Rindern, Büffeln, Schafen und Ziegen aus dem Serum/Blut – IDEXX bovine pregnancy	IDEXX Bovine Pregnancy – REF 06-41169-08
Milch	¹⁾ Nachweis von Peroxidase in Milch	MQuant Merck 1.17828.0001!
Milch	¹⁾ Bestimmung der Trächtigkeit von Rindern und Ziegen aus Milch - IDEXX Milk pregnancy Test	IDEXX Milk pregnancy Test – REF 99-41209-03
	¹⁾ Bestimmung des Fettgehaltes nach Gerber (butyrometrisch)	SLMB 111.1, 2007
	¹⁾ Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	SLMB 106.1, 2007
	¹⁾ Bestimmung des Säuregrades nach Soxhlet Henkel °SH (titrimetrisch)	DIN 10316:2000-08
Milchmischgetränke, Sauermilchprodukte	¹⁾ Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	SLMB 2A / 2, 1980 (Milchmischgetränke), SLMB 2B / 2, 1980 (Sauermilchprodukte)
	¹⁾ Bestimmung des Säuregrades nach Soxhlet Henkel °SH (titrimetrisch)	DIN 10316:2000-08
Rahm	¹⁾ Bestimmung des Fettgehaltes nach Gerber-Roeder (butyrometrisch)	SLMB 185.1, 2007
	²⁾ Bestimmung des Rahmfettgehaltes mittels FT-MIR (Infrarot-spektrophotometrisch)	ISO 9622
	¹⁾ Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	ISO 6731:1989 (SLMB 194.1, 2007)
Käse	²⁾ Bestimmung der Trockenmasse bzw. des Trocknungsverlustes (gravimetrisch)	SLMB 232.1, 2007
	¹⁾ Bestimmung Trocknungsverlust / Gesamttrockenmasse (gravimetrisch)	ISO 5534:2004 mod.
	¹⁾ Bestimmung des Gesamtfettes nach Gerber van-Gulik (butyrometrisch)	SLMB 236.1, 2007



STS-Verzeichnis

Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip ^{1) 2)} (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Käse	¹⁾ Bestimmung des Gesamtfettes nach van Gulik (butyrometrisch)	ISO 3433:2008 mod.
	¹⁾ Bestimmung der Massenanteile mittels FT-NIR Spektrometer von Feuchtigkeit, Fett und Salz in Käse und Fett in Rahm	ISO 21543/IDF 201:2006
	¹⁾ Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase mittels fluorimetrischem Verfahren (Fluorophos® ALP Test System)	ISO 11816-2:2003
	¹⁾ Bestimmung von D-Milchsäure / L+Milchsäure in Käse (enzymatisch)	Testkit Boehringer Mannheim/R-Biopharm, Nr. 11 112 821 035
	¹⁾ Bestimmung des Salzgehaltes - potentiometrisches Titrationsverfahren	EN ISO 5943:2007
Lebensmittel	¹⁾ Bestimmung von Natrium mittels thermometrischem Verfahren	Metrohm Application Work AW TI CH-1-1174-122014:2016-06-13
Speziallebensmittel	¹⁾ Bestimmung Lactose und D-Galactose (enzymatisch)	R-Biopharm UV-Kit-Nr. 10 176 303 035
	¹⁾ Bestimmung des Fettgehaltes von Speziallebensmitteln - Säureaufschlussmethode	SLMB 458.1:2008
Butter	¹⁾ Bestimmung des Wassergehaltes in Butter (gravimetrisch)	ISO 3727-1:2002
Speiseeis	²⁾ Bestimmung des Säuregrades in Fett (titrimetrisch)	SLMB 249.1, 2007
	²⁾ Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	SLMB 300.1, 2007
Trinkwasser	¹⁾ Quantitative Bestimmung aerober, mesophiler Keime	ISO 4833:2003
	¹⁾ Quantitative Bestimmung von <i>Escherichia coli</i> (Membranfilterverfahren)	ISO 16649-1:2001
	¹⁾ Quantitative Bestimmung von <i>E. coli</i> (Membranfilterverfahren)	ISO 9308-1, 2014
	¹⁾ Quantitative Bestimmung von <i>Enterococcus</i> spp. (Membranfilterverfahren)	ISO 7899-2:2000 mod.



STS-Verzeichnis

Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip ^{1) 2)} (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Trink- und Brauchwasser	¹⁾ Quantitative Bestimmung <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - (Membranfilterverfahren)	ISO 16266:2008
	¹⁾ Quantitative Bestimmung <i>sulfitreduzierender Clostridien</i> (Membranfilterverfahren)	ISO 15213:2003
	¹⁾ Quantitative Bestimmung von <i>Clostridium perfringens</i> (Membranfilterverfahren)	ISO 14189:2016
	¹⁾ Bestimmung des pH-Wertes (potentiometrisch)	SLMB 602.1, 2008
	¹⁾ Bestimmung der Trübung (Streu-lichtmessung)	ISO 7027:1999 mittels Testkit WTW Turb 430 IR
Trinkwasser	¹⁾ Quantitative Bestimmung von <i>Legionella</i> spp.	ISO 11731-2:2004
Trinkwasser	¹⁾ Bestimmung der Wasserhärte (Küvettest)	HACH LANGE LCK 327
	¹⁾ Bestimmung von Chlorid in Wasser (Küvettest)	HACH LANGE LCK 311
	¹⁾ Bestimmung von Nitrat in Wasser (Küvettest)	HACH LANGE LCK 339
Trinkwasser	¹⁾ Bestimmung des Säureverbrauchs von Trinkwasser bis pH = 4.3 bzw. 8.2 (titrimetrisch)	SLMB 640.1, 2008
Trink- und Kesselwasser	¹⁾ Bestimmung des Kaliumpermanganat-Verbrauchs in Trinkwasser (Tritrimetrie potentiometrisch)	SLMB 644.1, 2008 mod.
	¹⁾ Bestimmung pH-Wert von Wasserproben (potentiometrisch)	ISO 10523:2008 mod.
	¹⁾ Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (konduktometrisch)	DIN EN 27888:1993 mod.

STS-Verzeichnis

Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip ^{1) 2)} (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Berechnete Werte auf Analysenergebnisse	<ul style="list-style-type: none"> - Trockenmasse (TM) - Fettgehalt in der Trockenmasse (FiT) - Wasser im fettfreien Käse (Wff) - Wasser im Protein (WiP) - Fettfreie Trockenmasse (ffTM) - Fettfreie Trockenmasse im fettfreien Rahm (ffTM i ffrR) - Protein im fettfreien Teil (Pff) - Kohlenhydrate aus Bilanz - Salz (NaCl) aus Natrium - Umrechnung Energie kJ in kcal - Energiewertberechnung Energie in kJ - Umrechnung °dH in °fH 	Prozess 3.4.3.V_7

Abkürzung	Bedeutung
AOAC	AOAC INTERNATIONAL
BRT	Brilliant schwarz-Reduktionstest
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Deutschland
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
FDIS	Final Draft International Standard
FTIR	Fourier-Transformations-Infrarotspektrometrie
FT-NIR	Fourier Transform Near-Infrared
IDEXX	IDEXX Laboratories Inc., Kithersteller
IDF	International Dairy Federation
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Gesetzbuch, Deutschland
NMR	Nuclear Magnetic Resonance
PCR	Polymerase Chain Reaction
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelbuch
WTW	Wissenschaftlich Technische Werkstätten (Firma für Produkte in der Wasseranalytik)

* / * / * / * / *

1) Geltungsbereich Typ A (fix)

2) Geltungsbereich Typ B (flexibel)

3) Geltungsbereich Typ C (flexibel)

Definition der Flexibilität siehe SAS-Dokument 741