

## 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@bamos.ch](mailto:patrick.wirth@bamos.ch)  
 Internet: <https://bamos.ch>  
 Erstmals akkreditiert: 03.04.2000  
 Aktuelle Akkreditierung: 01.11.2024 bis 31.10.2029  
 Verzeichnis siehe: [www.sas.admin.ch](http://www.sas.admin.ch)  
 (Akkreditierte Stellen)

### Geltungsbereich der Akkreditierung ab 01.11.2024

#### Prüflaboratorium für die Analytik von Lebensmitteln, Wasser, Futtermitteln und Umgebungsproben

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Lebensmittel, Futtermittel, Wasser, Umgebungsproben	Quantitative Bestimmung <i>aerober mesophiler Keime</i>	ISO 4833:2022 (3.2.3.11)
Lebensmittel, Futtermittel	Quantitative Bestimmung <i>aerober mesophiler Fremdkeime</i> (Kontaminationskeime)	ISO 13559:2002 mod. (3.2.3.18)
Lebensmittel, Futtermittel-proben	Quantitative Bestimmung von <i>coliforme Keime</i>	ISO 4832:2006 mod. (3.2.3.70)
Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Quantitative Bestimmung von <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2020 mod. (3.2.3.3)
Lebensmittel, Futtermittel, Wasser, Umgebungsproben	Quantitative Bestimmung <i>koagulase positiver Staphylokokken</i>	ISO 6888-2:2021 mod. (3.2.3.4)
Lebensmittel, Futtermittel, Wasser Umgebungsproben	Quantitative Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2019 mod. (3.2.3.16)
Lebensmittel, Futtermittel, Wasser, Umgebungsproben	Quantitative Bestimmung von <i>Enterococcus spp.</i>	ISO 7899-2:2000 mod. (3.2.3.8)



## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Joghurt	Quantitative Bestimmung von <i>Milchsäurestreptokokken</i> / <i>Lactobacillen</i> in Joghurt	ISO 7889:2003 / IDF 117 mod. (3.2.3.71)
Lebensmittel, Futtermittel	Quantitative Bestimmung von <i>Milchsäurebakterien</i> (Lactobacillen)	ISO 15214:1998 mod. (3.2.3.14)
Lebensmittel, Futtermittel, Wasser, Umgebungsproben	Quantitative Bestimmung von <i>Hefen und Schimmel</i>	ISO 21527-1:2008 mod., ISO 21527-2:2008 mod. (3.2.3.55)
Milch, Milchprodukte, Futtermittel, Wasser	Quantitative Bestimmung von <i>aeroben Sporenbildnern</i>	Eigenes Verfahren BAM 3.2.3.9
Lebensmittel, Futtermittel	Quantitative Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2020 (3.2.3.10)
Lebensmittel, Futtermittel	Quantitative Bestimmung von <i>Pseudomonas</i> spp.	ISO 13720:2010 mod. (3.2.3.26)
Lebensmittel, Futtermittel	Quantitative Bestimmung <i>sulfitreduzierender Clostridien</i> spp.	ISO 15213-1:2023 (3.2.3.53)
Lebensmittel, Futtermittel, Wasser, Umgebungsproben	Quantitative Bestimmung von <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2: 2023(3.2.3.54)
	Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (qualitativer Real-Time PCR)	iQ-Check® <i>Salmonella</i> II Kit AFNOR BRD 07/06 – 07/04:2020 Bio Rad #3578123 (3.2.3.41)
	Qualitativer Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. (Horizontales Verfahren)	ISO 6579-1:2020 / AFNOR BRD07-11-12-05 (3.2.3.60)
	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria</i> spp. und <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017 / AFNOR BRD 07/16 – 01/09 (3.2.3.56)
	Quantitative Bestimmung von <i>Listeria</i> spp. und <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2:2017 / AFNOR BRD 07/16 – 01/09 (3.2.3.57)
Lebensmittel- und Wasser, Umgebungsproben	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria</i> spp. (qualitativer Real-Time PCR)	iQ-Check® <i>Listeria</i> spp. Kit, Nr. 357-8113; Bio-Rad (3.2.3.40)
	Qualitativer Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> (qualitativer Real-Time PCR)	iQ-Check® <i>Listeria monocytogenes</i> II Kit, Nr.: 357-8124; BioRad (3.2.3.39)
Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungsproben	Quantitative Bestimmung von <i>Campylobacter</i> spp.	ISO 10272-2:2017 (3.2.3.65)
Lebensmittel-, Pulverförmige Produkte und Futtermittelproben	Quantitative Bestimmung des Gesamtfettes nach Weibull-Berntrop (Säureaufschluss, gravimetrisch)	ISO_8262:2005 / Büchi_AN/ SN173-187-189 (3.2.4.45)



## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Milch und Milchprodukte	Quantitative Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff (Protein) mittels Verbrennungsverfahren nach Dumas	ISO 14891:2002 (3.2.4.23)
Ölsaaten und Futtermittel	Quantitative Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff (Protein) mittels Verbrennungsverfahren nach Dumas	ISO 16634-1:2009-03 (3.2.4.23)
Getreide, Hülsenfrüchte, gemahlene Getreideerzeugnisse	Quantitative Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff (Protein) mittels Verbrennungsverfahren nach Dumas	ISO 16634-2:2016 (3.2.4.23)
Fleisch und Fleischprodukte	Quantitative Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff (Protein) mittels Verbrennungsverfahren nach Dumas	AOAC Official Method 992.15: 2014 (4.2.4.23)
Milch und Milchprodukte	Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (gravimetrisch)	DIN 10477:2000 mod. (3.2.4.19)
Fleisch und Fleischprodukte	Bestimmung der Gesamtasche von Fleisch und Fleischzubereitungen (gravimetrisch)	ISO 936:1998 mod. (3.2.4.20)
Fleisch und Fleischprodukte	Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen (gravimetrisch)	ISO 1442:1997 mod. (3.2.4.52)
Fleisch und Fleischprodukte	Bestimmung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnisse (potentiometrisch)	ISO 2917:1999 (3.2.4.54)
Ölsaatenrückstände und Futtermittel	Bestimmung der Gesamtasche von Ölsaatenrückstände und Futtermittel (gravimetrisch)	ISO 749:1977 mod. und ISO 5984:2020 mod. (3.2.4.63)
Ölsaaten	Bestimmung des Trocknungsverlustes von Ölsaaten (gravimetrisch)	ISO 665:2020 mod. (3.2.4.61)
Getreide, Hülsenfrüchte und Nebenprodukte	Bestimmung der Asche von Getreide und Hülsenfrüchte und Nebenprodukte (gravimetrisch)	ISO 2171:2010 mod. (3.2.4.64)
Getreide, Getreideerzeugnisse und Hülsenfrüchte	Bestimmung des Trocknungsverlustes von Getreide, Getreideerzeugnisse und Hülsenfrüchte (gravimetrisch)	ISO 712:2009 mod., ISO 24557:2009 mod. (3.2.4.62)



## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Stärke und stärkehaltige Produkte	Bestimmung der Asche von Stärke und stärkehaltige Produkte (gravimetrisch)	EN ISO 3593:1994 mod. (3.2.4.65)
Obst und Gemüse und davon hergestellte Produkte	Bestimmung der Gesamtasche von Obst und Gemüse und davon hergestellte Produkte (gravimetrisch)	ISO 5520:1981 mod. (3.2.4.66)
	Bestimmung der Trockenmasse von Obst und Gemüse (gravimetrisch)	DIN 10360:1972 mod. (3.2.4.60)
Frucht und Gemüsesäfte	Bestimmung der titrierbaren Säure (Gesamtsäure)	BAM 3.2.4.70
Milch, Milchprodukte, Kasein, Kaseinate	Bestimmung des pH-Wertes (potentiometrisch)	ISO 5546:2020 (3.2.4.54)
Lebensmittel in Konserven	Bestimmung des pH-Wertes (potentiometrisch)	ISO 11289:1993 (3.2.4.54)
Milch und flüssige Milchprodukte	Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase mittels fluorimetrischem Verfahren (Fluorophos® ALP Test System)	ISO 11816-1:2013 (3.2.4.24)
Milch	Nachweis von Peroxidase in Milch (kolorimetrisch, Teststäbchen)	MQuant Merck 1.17828.0001 (3.2.4.25)
	Mikrobiologischer Inhibitionstest für den Nachweis von Hemmstoffen	BVL L 01.00-11:1996 (BRT-Test) (3.2.5.3)
	Mikrobiologischer Inhibitionstest für den Nachweis von Hemmstoffen	AOAC Official Method 982.18:1983 (Delvo-Test) (3.2.5.2)
Milch	Bestimmung des Milchfett- und Proteingehaltes mittels FT-MIR (Infrarot-spektrophotometrisch)	ISO 9622:2017 (3.2.5.14)
	Fluoreszenzoptische Bestimmung Keimzahl und somatische Zellzahl in Rohmilch	ISO_16297:2020/ IDF_161 ISO_13366-2:2006/ IDF148-2 (3.2.5.9)
	Kryoskopische Bestimmung des Gefrierpunktes	ISO 5764:2009 (3.2.5.8)
	Bestimmung der Trächtigkeit von Rindern, Büffeln, Schafen und Ziegen aus Milch - IDEXX Milk pregnancy Test	IDEXX Milk pregnancy Test – REF 99-41209-08:2018 (3.2.5.6)



## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Serum / Blut	Bestimmung der Trächtigkeit von Rindern, Büffeln, Schafen und Ziegen aus dem Serum/Blut – IDEXX bovine pregnancy	IDEXX Bovine Pregnancy – REF 06-41169-12:2018 (3.2.5.7)
Milch	Bestimmung des Säuregrades nach Soxhlet Henkel °SH (titrimetrisch)	DIN 10316:2000 (3.2.4.17)
	Bestimmung des Fettgehaltes nach Gerber (butyrometrisch)	ISO 19662:2018 mod. (3.2.4.42)
Milch, Rahm, Kondensmilch Milchmischgetränke	Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	ISO 6731:2010 mod. (3.2.4.48)
Sauermilchprodukte	Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	ISO 13580:2005 mod. (3.2.4.50)
	Bestimmung des Säuregrades nach Soxhlet Henkel °SH (titrimetrisch)	DIN 10316:2000 (3.2.4.17)
Magermilch, Molke, Sirte	Bestimmung des Fettgehaltes nach Gerber-Sichler (butyrometrisch)	DIN 10479-1:2022/ DIN 10479-2:2001 (3.2.4.43)
Milch, Milcherzeugnisse	Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung (Verfahren mit Kapillargaschromatographie)	ISO 16958:2020 mod./ OSP 14156:2001 (3.2.4.69)
Rahm	Bestimmung des Fettgehaltes nach Gerber-Roeder (butyrometrisch)	Eigenes Verfahren BAM 3.2.4.44
	Bestimmung des Rahmfettgehaltes mittels FT-MIR (Infrarot-spektrophotometrisch)	ISO 9622:2017 (3.5.5.1)
	Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	ISO 6731:2010 mod. (3.2.4.48)
Butter	Bestimmung des Wassergehaltes in Butter (gravimetrisch)	ISO 3727-1:2001 mod. (3.2.4.38)
	Bestimmung des Säuregrades in Fett (titrimetrisch)	Eigenes Verfahren BAM 3.2.4.16
Speiseeis	Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	ISO 3728:2004 mod (3.2.4.51)
Käse	Bestimmung Trocknungsverlust / Gesamttrockenmasse (gravimetrisch)	ISO 5534:2004 mod. (3.2.4.41)
	Bestimmung des Gesamtfettes nach van Gulik (butyrometrisch)	ISO 3433:2008 mod. (3.2.4.39)

1) Geltungsbereich Typ A (fix)

2) Geltungsbereich Typ B (flexibel)

3) Geltungsbereich Typ C (flexibel)



## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Lebensmittel	Bestimmung der Massenanteile mittels FT-NIR Spektrometer von Feuchtigkeit, Fett und Salz in Käse	ISO 21543/IDF 201:2020 (3.2.4.15)
	Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase mittels fluorimetrischem Verfahren (Fluorophos® ALP Test System)	ISO 11816-2:2016 (3.2.4.24)
	Bestimmung von D-Milchsäure / L+Milchsäure in Käse (enzymatisch)	Enzytec DL-Liquid-E8245, L-Liquid-E8260 (3.2.4.67)
	Bestimmung des Salzgehaltes potentiometrisches Titrationsverfahren	ISO 5943:2007 (3.2.4.21)
Lebensmittel exkl. Hülsenfrüchte, Getreideprodukte und Ölsaaten	Bestimmung von Natrium mittels thermometrischem Verfahren	Metrohm Application Work AW TI CH-1-1174-122014:2016-06-13 (3.2.4.36)
Trinkwasser	Bestimmung des Zuckergehaltes Lactose, D-Galactose, Sucrose, D-Glucose, D-Fructose	R-Biopharm Kit E8110 und E8190 (3.2.4.58)
	Quantitative Bestimmung aerober, mesophiler Keime	ISO 6222:2019 mod AVAG (3.2.3.66)
	Quantitative Bestimmung von <i>Escherichia coli</i> (Membranfilterverfahren)	ISO 9308-1: 2014 mod (3.2.3.46)
	Quantitative Bestimmung von <i>Enterococcus</i> spp. (Membranfilterverfahren)	ISO 7899-2:2000 mod. (3.2.3.8)
	Quantitative Bestimmung <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - (Membranfilterverfahren)	ISO 16266:2008 (3.2.3.50)
	Quantitative Bestimmung <i>sulfitreduzierender Clostridien</i> (Membranfilterverfahren)	ISO 15213:2023 (3.2.3.53)
	Quantitative Bestimmung von <i>Clostridium perfringens</i> (Membranfilterverfahren)	ISO 14189:2016 mod. (3.2.3.51)
Trink- und Brauchwasser	Quantitative Bestimmung von <i>Legionella</i> spp.	ISO 11731-2:2019 (3.2.3.7)



## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Trinkwasser	Bestimmung der Trübung (Streu-lichtmessung)	ISO 7027:2016 mittels Testkit WTW Turb 430 IR:1999 (3.2.4.29)
	Bestimmung der Wasserhärte (Küvettest)	HACH LANGE LCK 327:1997 (3.2.4.30)
	Bestimmung von Gesamthärte in Wasser (Titrimetrie)	Metrohm AB 125/3e:2002 (3.2.4.53)
	Bestimmung von Kalzium in Wasser (Titrimetrie)	Metrohm AB 125/3e:2002 (3.2.4.53)
	Bestimmung von Magnesium in Wasser (Titrimetrie)	Metrohm AB 125/3e:2002 (3.2.4.53)
	Bestimmung von Chlorid in Wasser (Küvettest)	HACH LANGE LCK 311:1990 (3.2.4.32)
	Bestimmung von Nitrat in Wasser (Küvettest)	HACH LANGE LCK 339:2005 (3.2.4.33)
	Bestimmung von Sulfat 2-70 mg/L (photometrisch)	HACH USEPA 8051:10/2019 Edition 11 (3.2.4.57)
	Bestimmung des Säureverbrauchs von Trinkwasser bis pH = 4.3 bzw. 8.2 (titrimetrisch)	ISO 9963-1:1997_de (3.2.4.56)
Trink- und Kesselwasser	Bestimmung des Kaliumpermanganat-Verbrauchs in Trinkwasser (Tritrimetrie potentiometrisch)	ISO 8467:1995 mod. (3.2.4.55)
	Bestimmung pH-Werts von Wasserproben (potentiometrisch)	ISO 10523:2012 mod. (3.2.4.27)
	Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (konduktometrisch)	DIN EN 27888:1993 mod. (3.2.4.28)
Berechnete Werte auf Analysenergebnisse	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trockenmasse (TM)</li> <li>- Fettgehalt in der Trockenmasse (FiT)</li> <li>- Wasser im fettfreien Käse (Wff)</li> <li>- Wasser im Protein (WiP)</li> <li>- Fettfreie Trockenmasse (ffTM)</li> <li>- Fettfreie Trockenmasse im fettfreien Rahm (ffTM i ffrR)</li> <li>- Protein im fettfreien Teil (Pff)</li> <li>- Kohlenhydrate aus Bilanz</li> <li>- Salz (NaCl) aus Natrium</li> <li>- Umrechnung Energie kJ in kcal</li> <li>- Energiewertberechnung Energie in kJ</li> </ul>	Eigene Verfahren Prozess 3.4.3.



## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umrechnung °dH in °fH</li> <li>- Zuckergehalt</li> <li>- D-Milchsäure</li> <li>- Summe der Fettsäuregruppen</li> <li>- Fremdwasser in Fleisch</li> <li>- Fremdwasser in Wurstwaren</li> </ul>	

Abkürzung	Bedeutung
AOAC	AOAC INTERNATIONAL
BAM	Bamos Methode
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
WTW	Wissenschaftlich Technische Werkstätten (Firma für Produkte in der Wasseranalytik)

\* / \* / \* / \* / \*