

Prüflaboratorium

Rechtsperson: **Österreichische Mühlenvereinigung**
Prinz-Eugen-Straße 14, 1040 Wien

Ident Nr. **0217**

Datum der Erstakkreditierung **31.03.2003**

Level 3 Akkreditierungsnorm **EN ISO/IEC 17025:2017**

Gemäß § 7 AkkG 2012 sind die der Akkreditierung zu Grunde liegende harmonisierte Level 3 Akkreditierungsnorm sowie die von der EA - European co-operation for Accreditation, der Global Accreditation Cooperation Incorporated und der Akkreditierung Austria zutreffenden Anleitungsdokumente/Leitfäden bzw. verpflichtend erklärten zusätzlichen normativen Dokumente in der geltenden Fassung zu beachten und einzuhalten. Die Akkreditierung erfolgt zusätzlich nach folgenden Bestimmungen, welche ebenso verbindlich in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten sind.

zusätzliche Level 4
Normanforderungen
gemäß EA-1/06

sonstige Anforderungen
EA-3/01
ILAC-P10
ILAC-P9

IdentNr 0217 Prüflaboratorium
 Standort Österreichische Mühlenvereinigung - Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung
 Prinz-Eugen-Straße 14, 1040 Wien

1) 2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	Bundesanstalt für Pflanzenbau - Methodenblatt Nr. 11/1 (1985-11)	Arbeitsvorschrift zur mechanischen Bestimmung des Feuchtklebergehaltes in Weizenmehl mit dem Glutomatic (ICC-Standard 137) und der Quellzahlen Q0 und Q30	Gravimetrisches Verfahren, Physikalische Methoden (Volumen)	Glutenhaltiges Mehl	Quellzahlen Q0 und Q30	
N	Di Helmut Aberham: Bewährte Untersuchungsmethoden, Victoria Verlag, 1959, S.11 (1959-01)	Stärkebestimmung: Polarimetrische Methode nach Ewers	Polarimetrie	Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Mais, Reis und stärkehaltige Produkte	Stärkegehalt	
N	DIN EN 16378 (2013-12)	Getreide - Bestimmung von Besatz in Mais (Zea mays, L.) und Hirse (Sorghum bicolor, L.); Deutsche Fassung EN 16378:2013	Siebanalyse mit Auszählung, Gravimetrisches Verfahren	Mais, Hirse	Besatz	
N	ICC 104/1 (1990-01)	Bestimmung der Asche von Getreide und Mahlprodukten aus Getreide	Gravimetrische Verfahren (Trockenverlust, Glühverlust, Asche)	Getreide und Mahlprodukte aus Getreide	Aschegehalt	
N	ICC 105/2 (1994-01)	Bestimmung des Rohproteins in Getreide und Getreideprodukten für Nahrungs- und Futtermittel	Acidimetrische Titration	Getreide und Getreideprodukten für Nahrungs- und Futtermittel	Rohproteingehalt	
N	ICC 107/1 (1995-01)	Bestimmung der "Fallzahl" nach Hagberg-Perten als Mass der Alpha-Amylase-Aktivität im Getreide und Mehl	Physikalische Methode (Viskosität)	Schrot und Mehl von Weizen, Roggen, Gerste, andere Getreidearten, stärkehaltige und gemälzte Produkte, Vollkornschrote	Fallzahl	

1)	2)	Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden 3)	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N		ICC 110/1 (1994-01)	Praktische Methode zur Wassergehaltsbestimmung bei Getreide und Getreideprodukten	Trockenverlust	Weizen, Reis, Gerste, Hirse, Roggen und Hafer in Form von Körnern, zerkleinerten Körnern, Grieß und Mehl; Maiskörner und Mehl	Wassergehalt	
N		ICC 114/1 (1992-01)	Untersuchungsmethode Brabender Extensograph	Physikalische Methoden (Teigrheologische Eigenschaften)	Mehl	Widerstand und Dehnbarkeit	
N		ICC 115/1 (1992-01)	Untersuchungsmethode Brabender Farinograph	Physikalische Methoden (Teigrheologische Eigenschaften)	Mehl und Schrot aus glutenhaltigem Getreide	Wasseraufnahme, Kneteigenschaften	
N		ICC 116/1 (1994-01)	Bestimmung des Sedimentationstests (nach Zeleny) zur orientierenden Bestimmung der Backqualität	Physikalische Methoden (Sedimentation)	Glutenhaltiges Mehl	Backqualität	
N		ICC 121 (1992-01)	Untersuchungsmethode Chopin Alveograph	Physikalische Methoden (Teigrheologische Eigenschaften)	Mehl	Dehnwiderstand und Dehnbarkeit	
N		ICC 123/1 (1994-01)	Bestimmung des Stärkegehaltes durch Salzsäure- (Chlorwasserstoffsäure-) Aufschluss	Polarimetrie	Getreide, Mehl, Mühlenprodukte (Kleie, Futtermehl), Nährmittel (Haferflocken, Grieß), Kartoffeln und stärkehaltige Produkte	Stärkegehalt	
N		ICC 126/1 (1992-01)	Untersuchungsmethode Brabender Amylograph	Physikalische Methoden (Viskosität)	Weizen- und Roggenmehl, Weizen- und Roggenschrote, Vollkornschrote	Verkleisterungsverhalten	
N		ICC 137/1 (1994-01)	Mechanische Bestimmung des Feuchtglutengehaltes in Weizenmehl (Glutomatic)	Gravimetrische Verfahren	Glutenhaltiges Mehl	Feuchtglutengehalt	

¹⁾	²⁾ Dokumentnummer (Ausgabe)	Titel der Norm/ SOP	Durchgeführte Prüfungen/ Arten von Prüfungen/ Techniken/ Methoden ³⁾	Materialien/ Produkte	Komponenten/ Parameter/ Merkmale	Bemerkungen
N	ICC 155 (1994-01)	Bestimmung der Feuchtglutenmenge und -qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (Triticum aestivum)	Gravimetrisches Verfahren	Glutenhaltiges (Vollkorn-)Mehl	Feuchtglutenmenge und -qualität (Glutenindex)	
N	OENORM EN 15585 (2019-10)	Getreide- und Getreideerzeugnisse - Hartweizen (T. Durum Desf.) - Bestimmung des prozentualen Anteils an mehligem Körnern und Berechnung des prozentualen Anteils an glasigen Körnern	Siebanalyse mit Auszählung, Gravimetrisches Verfahren	Hartweizen	Prozentualer Anteil an mehligem Körnern; Prozentualer Anteil an glasigen Körnern	
N	OENORM EN 15587 (2013-11)	Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung von Besatz in Weizen (Triticum aestivum L.), Hartweizen (Triticum durum Desf.), Roggen (Secale cereale L.) und Futtergerste (Hordeum vulgare L.)	Siebanalyse mit Auszählung, Gravimetrisches Verfahren	Getreide und Getreideerzeugnisse	Besatz	
N	Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot der AGF (2016-08)	Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. in Detmold: Bestimmung des Säuregrades von Mehl und Schrot (Methode Schulerud), überarbeitet 1994	Alkalimetrische Titration	Getreide und Getreideprodukte	Säuregrad	
N	Standardmethoden für Getreide, Mehl und Brot, 7. Auflage, 1994. (1994-01)	Maltose (Methode Berliner)	Kolorimetrie	Getreide und Mahlerzeugnisse aus Getreide	Maltosegehalt	
N	§64 LFGB, L15.01/0.2-5 (2012-01)	Bestimmung von Ergotalkaloiden in Roggen und Weizen (HPLC-Verfahren)	HPLC	Roggen und Weizen und deren Mahlerzeugnisse	Summe der Gesamtergotalkaloide: Ergometrin, Ergometrinin, Ergosin, Ergosinin, Ergotamin, Ergotaminin, Ergocornin, Ergocorninin, Ergokryptin, Ergokryptinin, Ergocristin, Ergocristinin	

- 1) Arten von Prüfungen: Norm(N) oder SOP (S); Allfällige Amendments von Normen gelten als mitakkreditiert, sofern darin keine neuen Konformitätsbewertungsverfahren definiert sind. Österreichische Gesetze und Verordnungen sowie EU-Verordnungen sind in der jeweils geltenden Fassung akkreditiert, wenn nicht anders angegeben.
- 2) Konformitätsbewertungsverfahren kann -wenn markiert - auch vor Ort durchgeführt werden.
- 3) Techniken / Methoden / Ausrüstung werden zutreffendenfalls genannt und nur wenn Einfluss auf das Messergebnis gegeben ist.

	Unterzeichner Datum/Zeit Aussteller-Zertifikat Serien-Nr. Hinweis	Bundesministerium für Wirtschaft, Energie und Tourismus 2026-02-11T17:28:48+01:00 CN=a-sign-corporate-07,OU=a-sign-corporate-07,O=A-Trust Ges. f. Sicherheitssysteme im elektr. Datenverkehr GmbH,C=AT 2082304761 Dieses Dokument wurde amtssigniert.	Prüfinformation Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur finden Sie unter: http://www.signaturpruefung.gv.at
---	---	---	---

