



Range of Service (ISO/IEC 17025:2018)

Prüfverfahrensliste D-PL-23084-01-01

Code	Titel	Flexible Akkreditierung Kat.	Norm-/ Hausverfahren	Ausgabestand	Matrix (Bulk oder Kapseln)
Titrimetrie					
PV1	Peroxidzahl	A	Ph. Eur. 2.5.5, Methode A	11.0	aufbereitete bis hochkonzentrierte Fisch- und Algenöle für die Lebensmittelproduktion; EE/TG/FFA
Photometrie					
ANV1	Anisidinzahl	A	Ph. Eur. 2.5.36	11.0	aufbereitete bis hochkonzentrierte Fisch- und Algenöle für die Lebensmittelproduktion; EE/TG/FFA
ANV1	Anisidinzahl	A	USP <401>	08/2024	aufbereitete bis hochkonzentrierte Fisch- und Algenöle für die Lebensmittelproduktion; EE/TG/FFA
ABS1	Absorption	A	Ph. Eur. Omega-3 Acid Ethyl Esters 90	11.0	aufbereitete bis hochkonzentrierte Fisch- und Algenöle für die Lebensmittelproduktion; EE/TG/FFA
ABS1	Absorption	A	USP Omega-3-Acid Ethyl Esters Monograph	01/2008	aufbereitete bis hochkonzentrierte Fisch- und Algenöle für die Lebensmittelproduktion; EE/TG/FFA
Chromatographie Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID)					
FAC1*	Fettsäurezusammensetzung von Ethyl Estern (EE), Freie Fettsäuren (FFA) mariner Öle (GC-FID)	-	Hausverfahren: BEX-QC-WI-000064	09/2025	aufbereitete bis hochkonzentrierte Fisch- und Algenöle für die Lebensmittelproduktion; EE/FFA
FAC2*	Fettsäurezusammensetzung von Glyceriden (TG) mariner Öle (GC-FID)	-	Hausverfahren: BEX-QC-WI-000065	09/2025	aufbereitete bis hochkonzentrierte Fisch- und Algenöle für die Lebensmittelproduktion; TG
* Auswertung zur Auswahl: 1) EPA/DHA/Omega-3 2) Vollspektrum 3) Einzelne Fettsäure					