

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 1 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

1. Akkreditierte Parameter des Zentrallabor Witowski, Standort Alzey

am dd.mm.jj im Rahmen der flexiblen Akkreditierung geändertes Verfahren seit dem letzten Dakks-Audit

am dd.mm.jj im Rahmen der flexiblen Akkreditierung geändertes Verfahren im Vergleich zur gültigen Urkunde

Prüfbereich laut Anlage Akkreditierun- gsurkunde D- PL-14109-01- 00	Normative Grundlage, bzw. Hausmethode (QMM oder QMP)	Methodenbezeichnung	Parameter (Prüfbericht)	Mess- bereich	Nachweis (NG)-, Bestimmungs (BG)- Berichts (BRG)-Grenze	Messunsic- herheit (95%)	Prüfanweis- ung
1. Spezielle sensorische Prüfungen von Wein, alkoholhaltigen und alkoholfreien Getränken [Flex C]	QMM 03-01 R07-2021	Sensorische Bewertung von Wein, Schaumwein, Fruchtwine, weinhaltige Getränke und weinähnliche Getränken nach der Zentrallabor Witowski 5-Punkte Skala	Sens. Bewertung - ZLW Fünf Punkte Skala	0-5 Punkte	n. relevant	n. relevant	QMA 02-10 07.03.2025
	QMM 10-01 R07-2021	Sensorische Bewertung von Getränken nach dem Zentrallabor Witowski 20-Punkte Prüfschema	Durchschnittsbewertung 20 Punkte Schema	0-20 Punkte	n. relevant	n. relevant	QMA 10-04 07.03.2025
2. Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen [Flex A]	OIV-MA-AS2-01A R2012-06	Messung von Dichte und relativer Dichte bei 20 °C mit Hilfe eines elektronischen Dichtemessers unter Verwendung eines Biegeschwingers (Modifikation: geänderte Bedingungen zur Verifizierung der Messung).	Relative Dichte	Lt. Gerätespez. 0-3 g/cm³	n. relevant	0,0002	QMP 14-11 18.07.2025
	OIV-MA-AS2-03B	Gesamtrohenextrakt (Dichtemessung)	Gesamtextrakt	n. relevant,	n. relevant,	1,2g/l	Formel in

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 2 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

R2012		Zuckerfreier Extrakt	berechneter Parameter	berechneter Parameter	n. relevant, berechneter Parameter	ILIMS
OIV-MA-AS2-07B R2009	Farbcharakteristika: Messung der Farbpunkte, Farbsumme und Farbnuance (Modifikation: Küvettenstärke 2 mm bei Rotwein bzw. 10 mm bei Weißwein)	• Farbpunktmessung 420nm	0,02 -10E	BG: 0,02E	MW <0,1E: 0,015E MW 0,1-0,3E: 0,06E MW > 0,5E: 10%	QMP 07-10 22.08.2025
		• Farbpunktmessung 520nm • Farbpunktmessung 620nm	Nicht relevant da berechnet	Nicht relevant da berechnet	MW 0-2: 10% MW <0,1E: 0,015E MW 0,1-0,3E: 0,06E MW > 0,5E: 10%	Formel in ILIMS
OIV-MA-AS-313-01 R2015-07	Gesäure (potentiometrisch) (Modifikation: Austreiben der Kohlensäure durch Rühren und Ausgasen mit Luft)	Gesäure (ber. als WS)	0,2-20g/l	BG: 0,2g/l	0,3g/l	QMP 02-15 19.07.21
OIV-MA-AS313-02 R2015-07	Flüchtige Säure (Modifikation: geänderte Probenvolumina, SO ₂ wird getrennt bestimmt und abgezogen)	Flüchtige Säure (SO ₂ korrigiert)	0,2-4,5g/l	BG: 0,2g/l	8%, jedoch min 0,06g/l	QMP 08-07 01.12.16
OIV-MA-AS314-01 R2006	Titrimetrische Bestimmung der Kohlensäure	Kohlensäuregehalt	0,5-15g/l	BG: 0,5g/l	10%	QMP 06-10 07.03.2025
		CO ₂ Druck bei 20°C	0,5-9 bar	BG: 0,5 bar	0,2 bar	
OIV-MA-AS314-02 R2003	Messung des Überdrucks von Schaumweinen	Druck bei 20°C	0,5-9bar	BG: 0,5bar	0,40 bar	QMP 05-05 07.03.2025
LWK 1.1 2014	Gesamtalkohol: Berechnung des potentiellen Alkohols nach der Formel (Gesamtzucker enzymatisch, als	Gesamtalkohol	n. relevant, berechneter Parameter	n. relevant, berechneter Parameter	n. relevant, berechneter Parameter	Formel in ILIMS

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 3 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

LWK 9.3 24.06.16	Invertzucker berechnet) x 0,47 g/l Bestimmung des Kohlendioxid-Gehaltes und des Kohlendioxid-Überdruckes mittels Mehrfach-Volumen-Expansion	Kohlensäuregehalt	1-12 g/l	BG: 0,1g/l	MW: < 3 g/l: 0,15 g/l MW: >3g/l: 0,3 g/l	QMP 36-04 28.03.2022
QMM 01-01 R07-2021	Bestimmung der freien und gesamten schwefligen Säure, sowie der Reduktone in Getränken mit einem automatischen Titrationssystem	Freie SO2 (Reduktone korrigiert)	8-250mg/l	BG: 8mg/l	10mg/l	QMP 01-21 18.06.2025
		Gesamte SO2	20-400mg/l	BRG: 20mg/l	18mg/l	
		Reduktone	5-250mg/l	BG: 5mg/l	8mg/l	
QMM 02-01 R07-2021	Bestimmung des pH-Wertes in Getränken mit einem automatischen Titrationssystem	pH-Wert	2,5-7	BRG:2,5	0,1	QMP 02-15 19.07.21
QMM 04-01 R07-2021	Photometrische Bestimmung des Cyanidgehaltes (berechnet als HCN) in Getränken nach Destillation	Cyanidgehalt ber. als HCN	30-300µg/l	30µg/l	30%	QMP 04-10 21.08.2025
QMM 09-01 R07-2021	Bestimmung der gesamten schwefligen Säure mittels Destillation nach Dr. Rebelein in Getränken	Gesamte SO2	5-500mg/l	NG: 5mg/l	10mg/l	QMP 10-05 19.07.2021
QMM 14-01 R07-2021	Bestimmung des vorhandenen Alkohols von Getränken mittels eines NIR-Spektrometers	Vorhandener Alkohol	2-25%vol= 15,78- 197,25g/l	BRG: 2%vol	0,2%vol = 1,6gl	QMP 14-11 18.07.2025
QMM 26-01 R07-2021	Bestimmung des vorhandenen Alkohols von Getränken mittels Destillation	Vorhandener Alkohol	7-250g/l	BRG: 7g/l	1,2g/l	QMP 26-14 28.05.2024
QMM 41-01 R07-2021	Bestimmung der Anionen (Chlorid, Phosphat, Sulfat ber. als K ₂ SO ₄) und organischen Säuren (Weinsäure, Äpfelsäure) in Getränken mittels IC.	Chlorid	10- 2500mg/l	BG: 10mg/l	15%, jedoch min. 10mg/l	QMP 41-03 19.12.2024
		Phosphat	10- 2500mg/l	BG: 10mg/l	20%, jedoch min. 50mg/l	

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 4 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

3. Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Gaschromatog- raphie (GC) mit massen- selektiven Detektor (MS) in Wein, alkoholhaltigen und alkoholfreien Getränken [Flex C]	QMM 28-01 R07-2021.	Bestimmung von Ethylenglykol, Diethylenglykol, 3-Methoxypropandiol und cyclische Diglycerine mittels GC/MS in Getränken zum Nachweis eines Glycerinzusatz oder Glykolzusatz.	Sulfatgehalt (ber. als K2SO4)	10- 2500mg/l	BG: 10mg/l	20%, jedoch min. 100mg/l	QMP 28-07 07.03.2025
			Äpfelsäure	0,05-5g/l	BG: 0,05g/l	12%, jedoch min. 0,2g/l	
			Weinsäure	0,05-5g/l	BG: 0,05g/l	12%, jedoch min. 0,2g/l	
			Ethylenglykol	2-15mg/l	NG: 2mg/l BRG: 10mg/l	30%, jedoch min. 2mg/	
4. Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und	QMM 42-02 R06-2025	Bestimmung von Methanol in Getränken mittels GC/MS.	Diethylenglykol	2-15mg/l	NG: 2mg/l BRG: 10mg/l	30%, jedoch min. 2mg/	QMP 42-07 19.11.2024
			3-Methoxypropan- 1,2-diol	0,02- 0,15mg/l	NG: 0,02mg/l	40%	
			Cycl. Diglycerine	0,08-0,15 mg/l	NG: 0,08 mg/l	40%	
	QMM 42-02 R06-2025 #, ## 27.06.2025	Bestimmung von Ethanol in alkoholfreien Getränken mittels GC/MS.	Methanol	3-1000mg/l	BG: 3mg/l	28%	QMP 42-07 19.11.2024
			Ethanol	5-1000mg/l	BG: 5mg/l	20%	
			1-2 Propandiol	2-300mg/l	BG: 2mg/l	20%, jedoch min. 10mg/l	
4. Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und	OIV-MA-AS313-20 R2006	Bestimmung von Sorbinsäure, Benzoesäure, Salicylsäure mittels HPLC (Modifikation: monatliche 3-Punkt- Kalibrierung)	Sorbinsäure	1-235mg/l	NG: 1mg/l	14mg/l	QMP 33-07 07.03.2025
			Benzoesäure	3-235mg/l	NG: 3mg/l	20%, jedoch min. 6mg/l	
			Salicylsäure	3-235mg/l	NG: 3mg/l	20%, jedoch min. 6mg/l	
	OIV-MA-AS315-11	Bestimmung von 9 Hauptanthocyancenen in	• Cyanidin-3-	Siehe Norm	Siehe Norm	Siehe Norm	QMP 11-14

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 5 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

Ochratoxin A mittels Flüssigchromatographie (HPLC) mit konventionellen Detektoren (RI, FLD, DAD) in Wein, alkoholhaltigen und alkoholfreien Getränken [Flex C]	R2007	Rot- und Roséwein mittels HPLC (Modifikation: Modifiziertes Gradientenprogrammes)	<ul style="list-style-type: none"> • glucosid • Delphinidin-3-glucosid • Malvidin-3-acetyl-glucosid • Malvidin-3-cumaryl-glucosid • Malvidin3-Glucosid • Peonidind-3-acetyl-glucosid • Peonidind-3-cumaryl-glucosid • Peonidin-3-glucosid • Petunidin-3-Glucosid • Summe acylierter Anthocyane • Summe acylierter Anthocyane • Summe cumarylirter Anthocyane • Summe nicht acylierter Anthocyane Verhältnis acylierter : cumarylirter 				27.06.2025
--	-------	---	--	--	--	--	------------

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 6 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

		Anthocyane HPLC				
QMM 11-01 R06-2025 #, ## 27.06.2025	Bestimmung von Malvin-3,5-Diglucosid in Getränken mittels HPLC und UV-Detektion	Malvin-3,5-Diglucosid	1-410mg/l	BG: 1mg/l	26% jedoch min 2mg/l	QMP 11-14 27.06.2025
QMM 12-01 R07-2021	Bestimmung eines Säurespektrums von Getränken mittels HPLC und UV-Detektion - detektierte Parameter Weinsäure, Äpfelsäure, Shikimsäure, Milchsäure und Zitronensäure	Weinsäure	0,5-5g/l	BG: 0,5g/l	15%, jedoch min 0,2g/l	QMP 12-10 19.07.21
		Äpfelsäure	0,2-5g/l	BG: 0,2g/l	15%, jedoch min 0,2g/l	
		Shikimsäure	3-150mg/l	BG: 3mg/l	14%, jedoch min 4mg/l	
		Milchsäure	0,2-4g/l	BG: 0,2g/l	14%, jedoch min 0,2g/l	
		Essigsäure (nicht akkreditierter Parameter)	0,3-2g/l	BG: 0,3g/l	0,2g/l	
		Citronensäure	0,2-2g/l	BG: 0,2g/l	0,2g/l	
QMM 13-01 R07-2021	Bestimmung der Sorbinsäure in Getränken mittels HPLC und UV-Detektion	Sorbinsäure	1-250mg/l	NG: 1mg/l	14mg/l	QMP 13-11 19.07.2021
QMM 15-01	Bestimmung des Vergärbaren Zuckers nach Inversion (Gesamtzuckers), Zucker	Glucose	0,5-50g/l	BG: 0,5g/l	6%, jedoch min 0,4g/l	QMP 15-09 24.07.2025

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 7 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

	R07-2021	vor Inversion, Glucose, Fructose, Saccharose ber. als Invertzucker, Glycerin und Ethanol in Getränken mittels HPLC und RI- Detektor	Fructose	0,5-50g/l	BG: 0,5g/l	6%, jedoch min 0,4g/l	
			Saccharose ber. als Invertzucker	0,5-50g/l	BG: 0,5g/l	9%, jedoch min 0,6g/l	
			Zucker vor Inversion	Ber. aus Glucose + Fructose	BG: 0,5g/l	9%, jedoch min 0,6g/l	
			Vergärbarer Zucker nach Inversion	Ber. aus Glucose (n. Inv.) + Fructose (n. Inv.)	BG: 0,5g/l	9%, jedoch min 0,6g/l	
			Glycerin	0,5-20g/l	BG: 0,5g/l	8%, jedoch min 0,5g/l	
			Ethanol = Vorhandener Alkohol	0,5-150g/l	BG: 0,5g/l	4%, jedoch min 0,6g/l	
	QMM 35-01 R07-2021	Bestimmung von Ochratoxin A in Getränken mittels HPLC mittels FLD-Detektion	Ochratoxin A	0,2-4µg/l	BG 0,2µg/l	0,36 µg/l	QMP 35-05 19.07.2021
	QMM 38-01 R07-2021	Bestimmung der Brettanomyces-Leitsubstanzen 4-Ethylguaiacol und 4-Ethylphenol in Getränken mittels HPLC-FLD	4-Ethylguaiacol	20-1100µg/l	BG: 20µg/l	14%, jedoch min 20µg/l	QMP 38-06 19.07.2021
			4-Ethylphenol	20-1100µg/l	BG: 20µg/l	14%, jedoch min 20µg/l	
5 Mikrobiologische Untersuchungen	QMM 25-01 R07-2021	Sterilkontrollen mittels Membranfiltration und Würze NKS auf lebende Hefezellen und Bakterien in gefüllten Getränken.	Sterilkontrolle	0 KBE - überwachsen	1 KBE	entspricht OIV-MA-AS4-01 : R2010 Tabelle Punkt 6.1.9.2	QMP 25-09 04.11.2025
6 Bestimmung von	LDN Histamin Food Elisa	Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Histamin	Histamingehalt	0,25-7,5mg/l	NG: 0,1 mg/l oder 0,25mg/l	50%	QMP 51-04 20.12.2024

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 8 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Enzymimmuno assay in Wein [Flex B]	FC E-3100 Version 14.0 2024-10 #, ## 08.07.2025	(Einschränkung: hier nur für Wein)			abhängig von Verdünnung		
	Romer NC-6031/96 nutriLinia® Casein-E R2023-08	ELISA-Test zur quantitativen Bestimmung von Casein in Wein und anderen Lebensmittel (Einschränkung: hier nur für Wein)	Kaseingehalt	0,2-5mg/l	BRG: 0,25mg/l	80%	QMP 40-07 21.06.21
	Romer NC-6025/96 nutriLinia® Ovalbumin-E R2023-08	ELISA-Test zur quantitativen Bestimmung von Ovalbumin in Wein und anderen Lebensmittel (Einschränkung: hier nur für Wein)	Hühnereiweißgehalt	0,025-0,5mg/l	BRG: 0,25mg/l	80%	
	Romer NC-6026/96 nutriLinia® Lysozym-E R2024-09 #, ## 04.10.2024	ELISA-Test zur quantitativen Bestimmung von Lysozym in Wein, Käse und anderen Lebensmittel (Einschränkung: hier nur für Wein)	Lysozymgehalt	0,025-0,5mg/l	BRG: 0,25mg/l	80%	

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, [Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet. [Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet. [Flex C] die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 9 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

2. Nicht akkreditierte Parameter des Zentrallabor Witowski, Standort Alzey

	Normative Grundlage, bzw. Hausmethode	Methodenbezeichnung	Parameter (Prüfbericht)	Messbereich	Nachweis (NG)-, Bestimmungs (BG)- Berichts (BRG)-Grenze	Messunsicherheit (95%)	Prüfanweisung
	Hausmethode QMM 16-01 R07-2025	Berechnung der freien Weinsäure in Getränken basierend auf dem Gehalt an Weinsäure und Kalium	Freie Weinsäure	> 0g/l	BRG: 0 g/l	Nicht relevant, abhängig von Kalium und Weinsäure	Formel in ILIMS
	OIV-MA-D1-03 R09 -1991	The level of sodium and chloride ions in wines // Der Gehalt an Natrium- und Chloridionen in Weinen	Freies Natrium	> 10mg/l	BRG: 10 mg/l	Nicht relevant, abhängig von Natrium- und Chloridgehalt	Formel in ILIMS QMP 60-01 30.07.25
	„Chemie des Weines“ von Würdig / Woller Eugen Ulmer Verlag R07 - 1989	Asche Bestimmung über einzelne Mineralstoffe	Asche	> 0g/l	BRG: 0 g/l	Nicht relevant, abhängig von Phosphat und Mineralstoffen	Formel in ILIMS QMP 59-01 30.07.25
	Hausmethode QMP 57 Masterthesis Jan-Patrick Reustle „Nahinfrarotspektroskopie als online Messmethode von Fäulnisparametern zur Bestimmung der Maischequalität	Bestimmung der Ergosterin mittels HPLC und UV-Detektion	Ergosterin				QMP 57-01 20.09.23

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 10 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

	von Keltertrauben“ (Seite 12 f.).						
	Kennzeichnungsprüfung	Wird teilweise von der Kanzlei Rohwedder und Partner durchgeführt	Zusammenfassung Kennzeichnungsprüfung	Nicht relevant	Nicht relevant	Nicht relevant	QMA 04-06 08.06.20
	Hausmethode QMP 31 Mitgeltend: Betriebsanweisung Fa. Delta Acque: CheckStabNET-ENG V_2_01-02/13	Bestimmung der Weinstabilität mittels der Sättigungstemperatur oder des Minikontaktverfahrens durch Leitfähigkeitsmessung	Sättigungstemperatur	5-22°C	BG: 5°C	1,5°C	QMP 31-03 02.11.15
	Hausmethode QMP 09	Gravimetrische Füllmengenkontrolle und Bestimmung der Verpackungsgewichte	Leergewicht der Verpackung inkl. anhaftender Bestandteile	0,1- 5000g	BRG: 0,1g	1%	QMP 09-03 12.05.16
			Verpackungsgewicht abgerissene Verpackungsbestandteile	0,1- 5000g	BRG: 0,1g	1%	
			Verpackungsgewicht entfernte Schraubverschlussteile	0,1- 5000g	BRG: 0,1g	1%	
			Verpackungsgewicht Kunststoffkork	0,1- 5000g	BRG: 0,1g	1%	
			Verpackungsgewicht Naturkork	0,1- 5000g	BRG: 0,1g	1%	
			Füllmenge	10- 5000ml	BRG: 10ml	1%	
	Hausmethode QMP 32	Bestimmung von D-Sorbit in Getränken mittel HPLC-RI	D-Sorbit	0,3-15 mg/l	BG: 0,3mg/l	10%, jedoch min. 0,6mg/l	QMP 32-02 20.04.15
	IFU Analysis, No 69 (Rev.2005)	Bestimmung von Hydroxymethylfurfural in Getränken mittels HPLC-UV (Abweichung: Probe wird unverdünnt injiziert)	Hydroxymethylfurfural	0,3-15 mg/l	BG: 0,3mg/l	14%, jedoch min. 0,6mg/l	QMP 37-02 05.11.15
	Hausmethode QMP 30	Bestimmung von Cumarin in Getränken mittels HPLC-UV	Cumarin	1-10 mg/l	BG: 1,0mg/l	15%, jedoch min. 0,8mg/l	QMP 30-03 17.08.15
	Hausmethode QMP 40	Bestimmung von Koffein in Getränken	Koffein	1-20mg/L	BG: 1mg/l	16%, jedoch	QMP 44-02

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 11 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

		mittels HPLC-UV				min. 1mg/l	06.03.15
	Hausmethode QMP 54 Das Bestimmungsprinzip entspricht der OIV-MA-AS313-16 R2004	Bestimmung von Nitrat in Getränken mittels IC	Nitrat	1-50mg/l	BG: 1mg/l	20%, jedoch min. 2mg/l	QMP 54-01 27.08.20
	OIV-MA-AS315-04: R2009 mod. Abweichung von der Norm: Methylcarbamat anstelle von Propylcarbamat als interner Standard	Bestimmung von Ethylcarbamat in Getränken mittels GC-MS	Ethylcarbamat	10-1000µg/l	BG: 20µg/l	40%, jedoch min. 20µg/l	QMP 52-03 19.07.21
	OIV-MA-AS312-03A Rev 11-2014	Bestimmung von Methanol in methanolarmen Spirituosen mittels GC/MS Abweichung von der Norm: • Detektion (MS statt FID) • Angepasste Kalibrierung	Methanol	3-500mg/l	BG: 3µg/l	28 %	QMP 56-01 22.07.22 BRG 100µS/cm BG: 1 NTU
	Würdig/Woller: Chemie des Weines (1989) S. 796, 9.2.8 3. Absatz.	Elektrochemische Bestimmung der Leitfähigkeit von Getränken, sowie die daraus resultierende konduktometrische Berechnung des Aschegehaltes in Getränken	Leitfähigkeit	100µS/cm – 2S/cm	BG: 3µg/l	15%	QMP 46-01 17.08.15
			Asche	Berechnet aus Leitfähigkeit und Dichte			
	Hausmethode QMP 48 Das Bestimmungsprinzip entspricht der DIN EN ISO 7027	Nephelometrische Bestimmung des NTU-Wertes mittels Turbidimeter in Getränken	Trübungsmessung	1-1000NTU	BG: 1 NTU	10%	QMP 48-01 17.08.15
	Hausmethode QMP 49	Bestimmung des gelösten Sauerstoffgehaltes in Getränken mittels eines optischen Sauerstoffsensors.	Sauerstoffgehalt	0,5-8 mg/l	BG: 0,5mg/l	20%	QMP 49-01 17.08.15
	Hausmethode QMP 03 Das Bestimmungsprinzip entspricht der MA-E-AS315-01-ETHANA des O.I.V. vom 15. Juni 2007	Photometrische Bestimmung des Acetaldehydgehaltes in Getränken	Acetaldehyd	15-140mg/l	BG: 15mg/l	20%, jedoch min. 5mg/l	QMP 03-03 16.04.18
	„Lebensmittelanalytik“ –	Gravimetrische Bestimmung des	Lösliche	1-50%	BG: 1%	10%	QMP 47-01

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 12 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

	Matissek, Schnepel, Steiner, S. 11-13	Trockensubstanzgehaltes in Getränken	Trockenmasse				18.06.15
	Hausmethode QMP 22	Bestimmung des Resttrubgehaltes in Getränken mittels Zentrifugation	Resttrubgehalt	1-50%	BG: 1%	10%	QMP 22
	Hausmethode QMP 27 In Anlehnung an den UTAFIX-Test der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Fachzentrum Analytik: UTA-Problem, Fragen und Antworten 2007-10.	Ermittlung der UTA Neigung von Weinen mittels beschleunigter Reifung und sensorischer Beurteilung	UTA-Test	Keine -, Geringe-, Deutliche-, Starke – UTA Neigung	Nicht relevant	Nicht relevant	QMP 27
	QMP 31	Bestimmung der Weinstabilität mittels der Sättigungstemperatur oder des Minikontaktverfahrens durch Leitfähigkeitsmessung Mitgeltend: Betriebsanweisung Fa. Delta Acque: CheckStabNET-ENG V_2_01-02/13	Sättigungstemperatur Minikontaktverf. Differenz Leitfähigkeit nach 30min.	5-22°C 20-2999µs	BG:7°C 20µs	1,5°C 20%, jedoch min. 30µs	QMP 31-03 02.11.15
	QMM 20-01 R7-2025	Photometrische Bestimmung der Polyphenole ber. als Gallotannin in Getränken	Polyphenole ber. als Gallotannin	50-2000 mg/l	BG: 50mg/l	15%, jedoch min. 100mg/l	QMP 20-04 25.07.2025
	Hausmethode QMA 07	Mikroskopischen Beurteilung von Getränken und bewachsenen Nährkartonscheiben	Mikroskopische Untersuchung	Nicht relevant			QMA 07-02 06.06.08
	VO (EU) 52/2013	RTK Analyse gemäß VO (EU) 52/2013					

3. Parameter im akkreditierten Partnerlabor/ Kooperationspartner - Fremdvergabe – nicht akkreditiert in der eigenen Urkunde

Validierungsdaten wurden vom Partnerlabor übermittelt

	Normative Grundlage	Methodenbezeichnung	Parameter	Messbereic	Nachweis	Messunsic	Prüfanweis
--	---------------------	---------------------	-----------	------------	----------	-----------	------------

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 13 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

		* nicht akkreditiert im Partnerlabor	(Prüfbericht)	h	(NG)-, Bestimmungs (BG)- Berichts (BRG)-Grenze	herheit (95%)	ung
	LWK 2.8 Auflage 2016	Vorhandener Alkohol, Fourier Transform Infrarot-Spektroskopie (FTIR), (Einschränkung: nicht für Most)	Vorhandener Alkohol	20-130 g/l	BRG: 20g/l	4g/l (Matrixeffekt)	extern
	LWK 5.3 Auflage 2016	Gesamtsäure: Fourier-Transform-Infrarotspektroskopie (FTIR)	Gesamtsäure	3-15 g/l	BRG: 3g/l	0,5g/l (Matrixeffekt)	extern
	OIV-MA-AS311-02 R 2009/07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Glucose und Fructose – Enzymmethode (Abweichung von der Norm: Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat)	Fructose	0,5-60 g/l	BRG: 0,5g/l	7%, jedoch min. 0,5g/l	extern
			Glucose	0,5-60 g/l	BRG: 0,5g/l	5%, jedoch min. 0,4g/l	extern
			Gesamtglucose	0,5-60 g/l	BRG: 0,5g/l	5%, jedoch min. 0,4g/l	extern
	OIV-MA-AS313-11 R2009/07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most L-Apfelsäure - Enzymmethode (Abweichung von der Norm: photometrische Analyse mittels Vollautomat.)	L-Äpfelsäure	0,1-6g/l	BG 0,1g/l	10%, jedoch min. 0,2g/l	extern
	OIV-MA-AS313-07 R2009/07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Milchsäure - Enzymmethode (Abweichung von der Norm: photometrische Analyse mittels Vollautomat)	L-Milchsäure	0,1-6g/l	BG 0,1g/l	12%, jedoch min. 0,2g/l	extern
	OIV-MA-AS313-09 R2009/07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Zitronensäure - Enzymmethode (Abweichung von der Norm: photometrische Analyse mittels Vollautomat)	Zitronensäure	0,14-6g/l	BG 0,14g/l	10%, jedoch min. 0,2g/l	extern

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 14 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

MEBAK, Nr. 2.21.7.1.3 R2012/01	Ascorbinsäure (Ascorbat) (Abweichung von der Norm: photometrische Analyse mittels Vollautomat)	L-Ascorbinsäure	3-400mg/l	BRG: 3mg/l	10%, jedoch min. 10mg/l	extern
MEBAK, Nr. 2.21.7.1.6 R2012/01	Essigsäure (Acetat) (EBC) (Abweichung von der Norm: photometrische Analyse mittels Vollautomat, ohne Neutralisation der Probe)	Essigsäure	0,15-4,8g/l	BG: 0,15g/l	15%, jedoch min. 0,2g/l	extern
LWK 6.3 R 2016	Gehalt an freier schwefliger Säure, Pararosanilin-Methode (Kolorimetrische Bestimmung – Messung der Parafuchsinmethylsulfonsäure bei 560 nm) (Abweichung von der Norm: photometrische Analyse mittels Vollautomat)	Freie SO2 (Reduktone korrigiert)	5-100mg/l	BRG: 5mg/l	15mg/l	extern
LWK 7.7 R2016	Gehalt an gesamter schwefliger Säure, Photometrisches Verfahren auf Grundlage der Verwendung von 2,2'-Dinitro-5,5'- dithiobenzoesäure (DNTB), (Abweichung von der Norm: photometrische Analyse mittels Vollautomat)	Gesamte SO2	10-500mg/l	BRG: 10mg/l	10%, jedoch min. 20mg/l	extern
KQMP 60* 03/2025	Bestimmung von Mineralstoffen und Metallen mittels ICP-OES in alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken: Analyse von Hauptelementen*	Kupfer	0,05-20mg/l	BG: 0,05mg/l	15%, mind. 0,15 mg/L	Extern
		Eisen	0,4-40mg/l	BG: 0,4mg/l	15%, mind. 0,66 mg/L	
		Kalium	50- 3000mg/l	BG: 50mg/l	15%, mind. 50 mg/L	
		Calcium	3-400mg/l	BG: 3mg/l	15%, mind. 8 mg/L	
		Magnesium	1-320mg/l	BG: 1mg/l	15%, mind. 5 mg/L	
		Natrium	5-200mg/l	BG: 5mg/l	15%, mind.	

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 15 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

			Zink	0,2-20mg/l	BG: 0,2mg/l	15%, mind. 0,3 mg/L
			Mangan	0,2-20mg/l	BG: 0,2mg/l	15%, mind. 0,3 g/L
			Aluminium	0,1-12mg/l	BG: 0,1mg/l	15%, mind. 0,5 mg/L
			Bor	0,5-20mg/l	BG: 0,5mg/l	20%, mind. 2 mg/L
			Phosphor	5-500mg/l	BG: 5mg/l	15%, mind. 10 mg/L
	KQMP 61* 03/2025	Bestimmung von Mineralstoffen und Metallen mittels ICP-OES in alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken: Analyse von Spurenelementen*	Blei	10-1250µg/l	BG: 10µg/	20%, mind. 20 µg/L
			Cadmium	0,5-125µg/l	BG: 0,5µg/	20%, mind. 2 µg/L
			Zinn	10-1250µg/l	BG: 10µg/	20%, mind. 20 µg/L
			Arsen	10-1250µg/l	BG: 10µg/	20%, mind. 20 µg/L
			Cobald	10-1250µg/l	BG: 10µg/	20%, mind. 20 µg/L
			Chrom	10-1250µg/l	BG: 10µg/	20%, mind. 20 µg/L
			Nickel	10-1250µg/l	BG: 10µg/	20%, mind. 20 µg/L
			Selen	20-1250µg/l	BG: 20µg/	20%, mind. 20 µg/L
	OIV-MA-AS322-06 R2009/07 (Abweichung von der Norm: • Abweichende Kalibrierung ohne Verdünnung der Probe)	Kupfer (Flammenphotometrie),	Kupfer	0,02-5mg/l	NG: 0,02mg/l	20%, jedoch min. 0,15mg/l
	OIV-MA-AS322-05A R2009/07 (Abweichung von der Norm: • Abweichende Kalibrierung	Eisen (Flammenphotometrie),	Eisen	0,2-20mg/l	NG: 0,2mg/l	17%, jedoch min. 0,6mg/l

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 16 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

	ohne Abtrennung des Alkohols)						
	OIV-MA-AS322-02B R2009/07 (Abweichung von der Norm: <ul style="list-style-type: none">• Abweichende Kalibrierung• Verdünnung mit Lanthanchlorid-Lsg. ohne Vergleichslösung)	Kalium (Flammenphotometrie),	Kalium	100-3000mg/l	BRG: 100mg/l	10%, jedoch min. 50mg/l	extern
	OIV-MA-AS322-04 R2009/07 (Abweichung von der Norm: <ul style="list-style-type: none">• Abweichende KalibrierungVerdünnung mit Lanthanchlorid-Lsg.	Calcium (Flammenphotometrie),	Calcium	20-500mg/l	BRG: 20mg/l	12%, jedoch min. 10mg/l	extern
	OIV-MA-AS322-07 R2009/07 (Abweichung von der Norm: <ul style="list-style-type: none">• Volumen angepasstVerdünnung mit Lanthanchlorid-Lsg.	Magnesium (Flammenphotometrie),	Magnesium	10-250mg/l	BG: 10mg/l	12%, jedoch min. 10mg/l	extern
	OIV-MA-AS322-03B R2009/07 (Abweichung von der Norm: <ul style="list-style-type: none">• Volumen angepasst• Verdünnung mit Lanthanchlorid-Lsg.Ohne Vergleichslösung)	Natrium (Flammenphotometrie),	Natrium	5-150mg/l	BG: 5mg/l	15%, jedoch min. 8mg/l	extern
	OIV-MA-AS322-08 R2009/07 (Abweichung von der Norm: <ul style="list-style-type: none">• Volumen angepasstOhne Alkoholentfernung)	Zink (Flammenphotometrie),	Zink	0,1-10mg/l	BG: 0,1mg/l	20%, jedoch min. 0,5mg/l	extern
	KQMP 33 R2020/02 Hausmethode nach Angaben des Gerätsherstellers (Analytik Jena AG) (Abweichung von der Norm: Keine Probenvorbereitung erforderlich)	Bestimmung von Aluminium (Flammenphotometrie)	Aluminium	0,81-20mg/l	NG: 0,81mg/l	20%, jedoch min. 0,6mg/l	extern

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 17 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

KQMP 33 R2020/02 Hausmethode nach Angaben des Geräteherstellers (Analytik Jena AG) (Abweichung von der Norm: Keine Verdünnungslösung erforderlich)	Bestimmung von Bor (Flammenphotometrie)	Bor	3,5-20mg/l	NG: 3,5mg/l	20%, jedoch min. 1,5mg/l	extern
OIV-MA-AS322-12 R2006/07 (Abweichung von der Norm: <ul style="list-style-type: none"> • Verdünnungslösung (Salpetersäure). • Ofenprogramm angepasst. Abweichender Modifier Palladium)	Blei (GF-AAS),	Blei	5,6-900µg/l	BG: 5,6µg/l	15%, jedoch min. 15µg/l	extern
OIV-MA-AS322-10 R2009/07 (Abweichung von der Norm: <ul style="list-style-type: none"> • Verdünnungslösung (Salpetersäure). • Ofenprogramm angepasst. Abweichender Modifier Palladium)	Cadmium (GF-AAS),	Cadmium	0,1-10µg/l	BG: 0,1µg/l	20%, jedoch min. 0,5µg/l	extern
DIN EN15764:2009 R2018/07, (Abweichung von der Norm: <ul style="list-style-type: none"> • Abweichende Verdünnungslösung (Salpetersäure). • Ofenprogramm angepasst. Eigener wässriger Standard.)	Bestimmung von Zinn (GF-AAS),	Zinn	11-100µg/l	BG: 11µg/l	15%, jedoch min. 10µg/l	extern
DIN 38405-35:2004 R2020/02, (Abweichung von der Norm: <ul style="list-style-type: none"> • Abweichende Verdünnungslösung (Salpetersäure). • Ofenprogramm angepasst.)	Bestimmung von Arsen (GF-AAS),	Arsen	25-100µg/l	BG: 25µg/l	15%, jedoch min. 15µg/l	extern

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 18 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

Kein Aufschluss						
DIN EN ISO 17294-2 R2017/01	Bestimmung von 62 Elementen durch ICP-MS*. Verwendung von Rhodium und Rhenium als Interne Standards; Kalibrierung des ICP-MS mittels Multielementstandards (simple linear)	Aluminium Arsen Bor Cadmium Kobalt Chrom Quecksilber Magnesium Mangan Natrium Nickel Phosphor Blei Zinn Zink	BG: 0,05 mg/l BG: 0,01mg/l BG: 0,5mg/l BG: 0,001mg/l BG: 0,005mg/l 	29% 24% 25% 20% 22% 23% 30% 19% 18% 18% 12% 18% 24% 22% 21%		extern
QMP 83 11 /2022	NMR-Wine-Screening Messung und externe Datenauswertung mit der Sample Track-Software (Version 2.60_2011) nach Vorgaben der Bruker BioSpin GmbH					extern
VA-NW-W-ARENA-012 R2021/01 Hausmethode	Enzymatische Bestimmung des D-Gluconsäuregehalts in Most und Wein	Gluconsäure		BG: 0,1g/l	0,1 g/l	extern
VA-NW-W-ARENA-010 (photom.) R2021-01 Hausmethode	Enzymatische Bestimmung des Hefeverfügbarer Nährstoff (NOPO- Gehalt)	Hefeverfügbarer Nährstoff NOPO		BG: 4,3 mg/l	6 mg/l	extern
VA-NW-W-ARENA-009 (enzym.) R2021-01 Hausmethode	Photometrische Bestimmung von Ammonium NH4	Ammonium NH4		BG: 7,7 mg/l	10 mg/l	extern
EU-VO 822/97, OIV-MA-AS2-12	Sauerstoff-Isotopenbestimmung an Wasser aus Wein	$\delta^{18}\text{O}$ V-SMOW Wasser	-10,2 bis 10‰	n. relevant	0,6 ‰	extern
EU-VO 26760/90, OIV-MA-AS311-05	Wasserstoff-Isotopenbestimmung am Ethanol	Ethanol (D/H) Ethanol (D/H) R	90-110ppm	n. relevant	0,6 ppm	extern
EU-VO 440/2003, OIV-MA-	Kohlenstoff-Isotopenanalyse an Ethanol	$\delta^{13}\text{C}$ V-PDB	- 10,8 bis -	n. relevant	0,2 ‰	extern

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 19 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

AS312-06	aus Wein	Ethanol	30o			
EU-VO 440/2003, OIV-MA-AS312-06	Kohlenstoff-Isotopenanalyse an Ethanol aus dem Restzucker	$\delta^{13}\text{C}$ V-PDB Restzucker	- 10,8 bis - 30o	n. relevant	0,2 %o	extern
PAW 774 R2015-02 Hausmethode	Natamycin mittels LC-MS/MS			BG: 0,001 mg/l	25%	extern
ASU L31.00-20 R2004-12	Patulin mittels HPLC			2 $\mu\text{g}/\text{kg}$	<20 $\mu\text{g}/\text{kg}$: 40% >20 $\mu\text{g}/\text{kg}$: 30%	extern
ASU L 00.00-115/1 R10-2018, PAW051 R2016-09	Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen	siehe. Liste der untersuchten Substanzen			50% SANTE	extern
EURL-SRM mittels LC-MS/MS QuPPe, R03-2021 PAW 085	Polare Multi Methode zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen	Glyphosat		BG: 0,005mg/l	50% SANTE	extern
		AMPA		BG: 0,005mg/l		
		Glufosinat		BG: 0,005mg/l		
		MPP		BG: 0,003mg/l		
		NAG		BG: 0,003mg/l		
		Fosetyl		BG: 0,005mg/l		
		Phosphonsäure		BG: 0,005mg/l		
		Ethephon		BG: 0,005mg/l		
		Chlorat		BG: 0,003mg/l		
		Perchloration		BG: 0,003mg/l jeweils BG: 0,01 mg/kg		
PAW 081 R2015-04 Hausmethode	Quartäre Ammoniumverbindungen (QAV) mittels LC-MS	Benzalkoniumchlorid (BAC8,10,12,14,16,18)		BG: 0,003mg/l jeweils BG: 0,01 mg/kg		extern
		Didecyldimethylamm oniumchlorid (DDAC 8,10,12)		jeweils BG: 0,05 mg/kg		
PV-SA-132 R2021/01 Hausmethode	Bestimmung von Mineralölrückstände MOSH /MOAH mittels HPLC/GC-FID	MOSH C10-C16, C16-20, C20-C25, C25-C35, C35-40, C40-C50 MOAH C10-C16,		jeweils BG: 0,05 mg/kg		extern

QML Nr. 07 Version 07 Gültig ab 13.05.2024	Zentrallabor Witowski GmbH &Co.KG QUALITÄTSMANAGEMENT Liste	 ZENTRALLABOR WITOWSKI
Seite 20 von 20	Methodenkatalog / Validierungsdaten Zentrallabor und Partnerlaboratorien	
Erstellt am durch LaF	Geprüft und genehmigt am durch WiE	Ersetzt Version 6 vom 23.10.2022

			C16-C25, C25-35, C35-C40, C35-C50				
	SOP3 91-01	Extraktion der DNA mit dem Simplex Easy Wine Kit, PCR-Analysen mit dem QTPWSoH-real-time PCR-Kit (Screening und Differenzierung weinschädlicher Bakterien)	Lactobacillen/Pedioc occen, Oenococcus oeni	Positiv /negativ	n. relevant	n. relevant	extern
	SOP3 91-01 & SOP3 91-01 Hausmethode	DNA-Extraktionen inkl. Kontrollen mit dem Simplex Easy DNA Kit; PCR-Reaktionen im Thermocycler (ITS-Region) und Überprüfung der Qualität und Quantität der amplifizierten DNA in der Agarosegelektrophorese	DNA-Sequenzierung zur Keimidentifizierung	n. relevant	n. relevant	n. relevant	extern

Weitere Untersuchungen können nach Bedarf angeboten werden.