



Landwirtschaftliches Zentrum
für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft, Wild und Fischerei
Baden-Württemberg (LAZBW)
Milchwirtschaft Wangen im Allgäu
- Dr.-Oskar-Farny-Institut -

Adressen ● Telefonverzeichnis ● Geschäftszeiten

Adressen

Hausadresse	Am Maierhof 7	88239 Wangen im Allgäu
Postfachadresse	Postfach 1552	88231 Wangen im Allgäu
Mail-Adresse	poststelle-mw@lazbw.bwl.de	
Internet-Adresse	www.lazbw.de	

Telefonverzeichnis

Telefonzentrale		(07522) 9312 - 0
Fax		(07522) 9312 - 113
Direktor	Franz Schweizer	(07525) 942 - 301
Stv. Fachbereiche 5-7	Dr. Erwin Kitzelmann	(07522) 9312 - 100
Qualitätsmanagement, IuK-Technik	Armin Kohler	(07522) 9312 - 170
Verwaltung	Eva-Maria Merk	(07522) 9312 - 110
Aus-, Fort- und Weiterbildung in der Milchwirtschaft	Hans-Jörg Schleifer Thomas Willy Johann Immerz	(07522) 9312 - 160 (07522) 9312 - 161 (07522) 9312 - 162
Lehr- und Versuchsmolkerei	Peter Rädler	(07522) 9312 - 180
Milchwirtschaftliche Chemie	Dr. Walter Strohmar Katharina Thienel	(07522) 9312 - 140 (07522) 9312 - 150
Milchwirtschaftliche Hygiene und Mikrobiologie	Dr. Jochen Buck Ulrike Weyrich	(07522) 9312 - 120 (07522) 9312 - 130
Kulturenbestellung	Laborbüro	(07522) 9312 - 139
„Allgäuer Schulmolkerei Wangen“	Karin Heine-Lieberwirth	(07522) 9312 - 0

Geschäftszeiten

Besucher, Proben- und Warenannahme	Montag - Donnerstag	07.30 - 16.00 Uhr
	Freitag	07.30 - 12.00 Uhr
	abweichende Termine nach vorheriger Vereinbarung	
Telefonzentrale	Montag - Donnerstag	08.00 - 12.00 und 13.00 - 16.00 Uhr
	Freitag	08.00 - 12.00 Uhr
Kulturenversand	Dienstag jeder Woche	
	Annahmeschluss für Bestellungen: Montag 15 Uhr	

Gebührenverzeichnis

Stand: 01.04.2016

INHALTSÜBERSICHT

- 1 Allgemeine Bestimmungen**
 - 1.1 Berechnung der Gebühren
 - 1.2 Auslagen
 - 1.3 Gebührenfreiheit, -ermäßigung, -verzicht und Erstattungsverzicht
 - 1.4 Vergabe von Untersuchungsaufträgen
 - 1.5 Sachverständigenleistungen
 - 1.6 Umsatzsteuer

- 2 Gebühren**
 - 2.1 Chemische und physikalische Untersuchungen von Milch, Milcherzeugnissen und Molkereihilfsstoffen
 - 2.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Milch, Milcherzeugnissen und Molkereihilfsstoffen
 - 2.3 Sensorische Prüfung
 - 2.4 Untersuchung von Trink- und Gebrauchswässern
 - 2.5 Abgabe von Standards
 - 2.6 Abgabe von Kulturen

1. Allgemeine Bestimmungen

1.1 Berechnung der Gebühren

1.1.1 Leistungen, die im Gebührenverzeichnis nicht aufgeführt sind, werden nach Zeit- und Sachaufwand abgerechnet. Für die Berechnung findet die VwV-Kostenfestlegung in der jeweils geltenden Fassung Anwendung.

Bei der Berechnung des Zeitaufwandes sind angefangene Viertelstunden auf volle Viertelstunden aufzurunden.

1.1.2 Neben der nach Nummer 2 festzusetzenden Gebühr kann eine zusätzliche Gebühr bis zur Höhe des tatsächlichen Aufwandes erhoben werden, falls auf Antrag des Auftraggebers

1.1.2.1 das Prüfungs- oder Untersuchungsergebnis schriftlich besonders erläutert wird;

1.1.2.2 auf Grund des Prüfungs- oder Untersuchungsergebnisses Behandlungs- oder Bearbeitungsvorschläge schriftlich erteilt werden.

1.1.3 Für Prüfungen, Untersuchungen oder sonstige Leistungen, die auf Antrag außerhalb der regelmäßigen Arbeitszeit erbracht oder bevorzugt erledigt werden müssen oder die über den üblichen Rahmen erheblich hinausgehen, sowie für Nachuntersuchungen kann die Gebühr um bis zu 50 Prozent erhöht werden.

1.2 Auslagen

In den Gebühren sind die Auslagen für Geräteabnutzung und Verbrauchsmittel enthalten. Sofern diese Auslagen das übliche Maß übersteigen, kann entsprechender Ersatz gefordert werden. Insbesondere sind zu erstatten:

1.2.1 Kosten für zusätzliche Dienstleistungen bei Telefon, Fax, E-Mail und dergleichen, wenn der Gebührenschuldner diese zusätzlichen Dienste beantragt hat;

1.2.2 Versandkosten für die Einsendung und Rücksendung des Verpackungs- und Untersuchungsmaterials sowie für die Abgabe von Kulturen und Standards;

1.2.3 Reisekostenvergütungen und sonstige Aufwendungen bei Dienstgeschäften außerhalb des Dienstorts.

1.3 Gebührenfreiheit, -ermäßigung, -verzicht und Erstattungsverzicht

1.3.1 Untersuchungen und sonstige Leistungen nach Maßgabe des § 10 LGebG, sind gebührenfrei.

1.3.2 Die Gebühr kann ermäßigt werden oder deren Festsetzung kann unterbleiben, soweit die Leistungen überwiegend im wissenschaftlichen Interesse vorgenommen werden.

1.3.3 Bei mündlichen Auskünften und Beratungen, die keine weiteren Kosten oder keinen besonderen Arbeitsaufwand erfordern, kann die Gebührenfestsetzung unterbleiben.

1.3.4 Bei regelmäßigen Prüfungen und Untersuchungen oder bei mehreren gleichartigen Untersuchungen pro Auftrag können die Gebühren bis auf 75 Prozent der sich aus dem Gebührenverzeichnis ergebenden Beträge ermäßigt werden.

1.4 Vergabe von Untersuchungsaufträgen

Müssen Untersuchungsaufträge ganz oder teilweise untervergeben werden, erfolgt dies, wenn möglich, an akkreditierte Prüflaboratorien.

1.5 Sachverständigenleistungen

Für Sachverständigenleistungen in Bußgeldverfahren findet das Justizvergütungs- und -entschädigungsgesetz in der jeweils geltenden Fassung entsprechende Anwendung.

1.6 Umsatzsteuer

Soweit Leistungen durch einen Betrieb gewerblicher Art erbracht werden, erhöht sich die Gebühr um den Prozentsatz der gesetzlichen Umsatzsteuer.

2. Gebühren

Nummer	Gegenstand	Gebühr Euro
2.1	Chemische und physikalische Untersuchungen von Milch, Milcherzeugnissen und Molke-reihilfsstoffen	
2.1.1	Acidität/Alkalität	
2.1.1.1	Alizarolprobe-Alkoholprobe	8
2.1.1.2	Citronensäure, enzymatisch	48
2.1.1.3	Milchsäure, enzymatisch	69
2.1.1.4	pH-Wert	10
2.1.1.5	pH-Wert im Serum, Butter	23
2.1.1.6	pH-Wert nach Auflösung, getrocknete Milchprodukte	17
2.1.1.7	Säuregrad (SH)	12
2.1.1.8	Säuregrad (SH), Sauermilchprodukte	17
2.1.1.9	Titrierbare Säure, bei getrockneten Milchprodukten	17
2.1.2	Anorganische Bestandteile	
2.1.2.1	Asche, Rohasche 550°C	27
2.1.2.2	Asche, Aufschluss	21
2.1.2.3	Magnesiumacetat-Asche, Casein, Caseinat	nach Aufwand
2.1.2.4	Kationen, IC (zum Beispiel Natrium, Kalium, Calcium), ein Kation	52
2.1.2.5	Kationen, IC (zum Beispiel Natrium, Kalium, Calcium), zwei und mehr Kationen	62
2.1.2.6	Chlorid (Cl), nach Vollhard, Mohr, potentiometrisch	22
2.1.2.7	Nitrat (NO ₃)	60
2.1.2.8	Nitrit (NO ₂)	65
2.1.2.9	Nitrit (NO ₂), qualitativ	10
2.1.2.10	Phosphat (PO ₄), nach Aufschluss	39

2.1.2.11	Sulfit (SO ₃), enzymatisch	65
2.1.3	Eiweiß- und Stickstoffverbindungen	
2.1.3.1	Ammoniak (NH ₃), enzymatisch	58
2.1.3.2	Harnstoff, enzymatisch	65
2.1.3.3	Biogene Amine	nach Aufwand
2.1.3.4	Caseingehalt, direkt, Rohmilch	53
2.1.3.5	Casein nach Resmini	77
2.1.3.6	Casein/Molkenproteinverhältnis, elektrophoretisch	nach Aufwand
2.1.3.7	Casein, relativ	nach Aufwand
2.1.3.8	Gesamtstickstoff nach Kjeldahl; Eiweiß	37
2.1.3.9	Glycomakropeptid, HPLC	nach Aufwand
2.1.3.10	beta-Laktoglobulin, säurelöslich	nach Aufwand
2.1.3.11	beta-Laktoglobulin und alpha-Laktalbumin	nach Aufwand
2.1.3.12	Molkenproteinanteil, derivativspektroskopisch	117
2.1.3.13	Molkenproteinanteil, Cystin-Cystein, polarographisch	nach Aufwand
2.1.3.14	Nicht-Protein-Stickstoff (NPN)	52
2.1.3.15	OPA-NPN/WLN	97
2.1.3.16	Reineiweiß-Gehalt, Gesamt N minus NPN	89
2.1.3.17	Reineiweiß, mit ZnSO ₄ fällbarer Stickstoff	52
2.1.3.18	Casein-Fractionen mittels HPLC	nach Aufwand
2.1.4	Erhitzungsnachweise und Hitzestabilität	
2.1.4.1	Alkalische Phosphatase, quantitativ, fluorimetrisch	64
2.1.4.2	Furosin	nach Aufwand
2.1.4.3	Hydroxy-methylfurfural (HMF)	67
2.1.4.4	Peroxidase-Nachweis, qualitativ	12
2.1.4.5	Phosphatase-Nachweis, Milch, Rahm, qualitativ	14

2.1.4.6	Phosphatase-Nachweis, Butter, Käse, Trockenprodukte, qualitativ	20
2.1.5	Fett, Fettbestandteile, Fettkennzahlen	
2.1.5.1	Acetonunlösliches (Phospholipide)	125
2.1.5.2	Buttersäure, quantitativ (im Fett von Milchprodukten)	120
2.1.5.3	Cholesterin	120
2.1.5.4	Cholesterin und Pflanzensterine	130
2.1.5.5	Fett, butyrometrisch Gerber	25
2.1.5.6	Fett, butyrometrisch Rahm, Käse	33
2.1.5.7	Fett nach Röse-Gottlieb	36
2.1.5.8	Fett nach Schmidt-Bondzynski	36
2.1.5.9	Fett nach Weibull-Stoldt	38
2.1.5.10	Fett-Jodzahl nach Hanus oder Wys	nach Aufwand
2.1.5.11	Fett-Peroxidzahl nach Wheeler, Sully	nach Aufwand
2.1.5.12	Freie Fettsäuren, SZ mit Extraktion	nach Aufwand
2.1.5.13	Freie Fettsäuren, summarisch, titrimetrisch	nach Aufwand
2.1.5.14	Freie Fettsäuren, GC, Absolutgehalte	130
2.1.5.15	Freies Fett, modifiziert R-G, bei Milch und Rahm	38
2.1.5.16	Fettsäuremuster (prozentuale Verteilung der Fettsäuren)	115
2.1.5.17	Fremdfettnachweis (Triglyceridzusammensetzung)	115
2.1.5.18	Phosphatide, berechnet als Lecithin, photometrisch	76
2.1.5.19	Refraktion, Butterfett, Milchfett	32
2.1.5.20	Fett, direkt, Butter	36

2.1.6	Kohlenhydrate - Zucker	
2.1.6.1	Galactose, enzymatisch	42
2.1.6.2	Kohlenhydrate in Milchprodukten, HPLC (Glucose, Fructose, Galactose, Lactose, Saccharose, Lactulose, Maltose), ein Zucker	80
2.1.6.3	Kohlenhydrate in Milchprodukten, HPLC (Glucose, Fructose, Galaktose, Lactose, Saccharose, Lactulose, Maltose), zwei Zucker	100
2.1.6.4	Kohlenhydrate in Milchprodukten, HPLC (Glucose, Fructose, Galaktose, Lactose, Saccharose, Lactulose, Maltose), drei und mehr Zucker	120
2.1.6.5	Kohlenhydrate in Nicht-Milchprodukten, HPLC (Glucose, Fructose, Galaktose, Lactose, Saccharose, Lactulose, Maltose)	155
2.1.6.6	Probenvorbereitung für Zucker-HPLC, enzymatisch	22
2.1.6.7	Lactose, enzymatisch	49
2.1.6.8	Lactose, gravimetrisch	47
2.1.6.9	Stärke, qualitativ	17
2.1.6.10	Stärke, enzymatisch	71
2.1.7	Physikalische und technische Untersuchungen	
2.1.7.1	Absetzverhalten, Verteilungsgrad, Bodensatz, zum Beispiel Kakao-Trunk	nach Aufwand
2.1.7.2	Dichte, mit dem Aräometer, zum Beispiel Milch	9
2.1.7.3	Dichte, mit dem Aräometer, zum Beispiel Hitzeserum	17
2.1.7.4	Dichte, mit dem Pyknometer	37
2.1.7.5	Erstarrungs- und Schmelzkurve von Milchfett	53
2.1.7.6	Füllmengenkontrolle	9
2.1.7.7	Gefrierpunkt, mit dem Kryoskop	20
2.1.7.8	Härte von Butter, Streichfähigkeit-Schnittfestigkeit	26
2.1.7.9	Hitzestabilität	nach Aufwand

2.1.7.10	Homogenisierungsgrad mit Homogenisierungspipette	60
2.1.7.11	Homogenisierungsgrad, Standtest	10
2.1.7.12	Labstärke-Bestimmung	60
2.1.7.13	Löslichkeit, Sedimentbestimmung von Milchpulver nach ADPI	28
2.1.7.14	Physikalische Untersuchung von Schlagrahm, komplett	46
2.1.7.15	Reinheitsgrad, verbrannte Teilchen in Milch	22
2.1.7.16	Siebanalyse (Korngrößenverteilung)	nach Aufwand
2.1.7.17	Wasseraktivität (aw-Wert)	54
2.1.7.18	Wasserfeinverteilung mit Indikatorpapier	8
2.1.8	Trockenmasse - Wassergehalt	
2.1.8.1	Trockenmasse, Referenzmethoden	23
2.1.8.2	Trockenmasse, Schnellmethoden-Folie	21
2.1.8.3	Trockenmasse, fettfreie, von Butter	33
2.1.8.4	Wassergehalt von Butter	14
2.1.8.5	Wassergehalt von getrockneten Milchprodukten	25
2.1.9	Rückstände und andere toxische Inhaltsstoffe	
2.1.9.1	Fettgewinnung Soxhlett	22
2.1.9.2	Organochlor-Pestizide und Polychlorbiphenyle (PCB) in Milch, inklusive Probenvorbereitung	nach Aufwand
2.1.9.3	Aflatoxin M1, ELISA	nach Aufwand
2.1.9.4	Leicht flüchtige Halogenkohlenwasserstoffe (LHKW)	nach Aufwand
2.1.10	Zusatzstoffe	
2.1.10.1	Annatto, HPLC	nach Aufwand
2.1.10.2	Annatto, photometrisch	nach Aufwand
2.1.10.3	Gelatine	97

2.1.10.4	Glutamat	nach Aufwand
2.1.10.5	Konservierungsmittel, HPLC, Sorbinsäure oder Benzoessäure	70
2.1.10.6	Konservierungsmittel, HPLC, Benzoe- und Sorbinsäure	90
2.1.10.7	Konservierungsmittel, HPLC, Benzoe-, Sorbinsäure PHB-Ester	110
2.1.10.8	Natamycin, HPLC	nach Aufwand
2.1.10.9	Verdickungsmittel	nach Aufwand
2.1.11	Sonstige Untersuchungen	
2.1.11.1	Allergen-Identifizierung nach DNA-Extraktion	nach Aufwand
2.1.11.2	Ballaststoffe	nach Aufwand
2.1.11.3	DNA-Extraktion für Allergen-Identifizierung	nach Aufwand
2.1.11.4	Ethanol, enzymatisch	81
2.1.11.5	beta-Galaktosidaseaktivität (Lactase)	nach Aufwand
2.1.11.6	Leucinarylamidase (LAP)	70
2.1.11.7	Proteasenachweis nach Stydrom	nach Aufwand
2.1.11.8	Tierartdifferenzierung	nach Aufwand
2.1.11.9	Zuschlag für besondere Aufwendungen	18
2.1.11.10	Poolzuschlag bei Poolproben Chemie	5
2.1.12	Besondere Untersuchungen	nach Aufwand
2.2	Mikrobiologische Untersuchungen von Milch, Milcherzeugnissen und Molkereihilfsstoffen	
2.2.1	Vorbereitung und Poolproben	
2.2.1.1	Probenvorbereitung	8,50
2.2.1.2	Verdünnungsreihe	5
2.2.1.3	Poolzuschlag bei Poolproben	3

2.2.2	Mikroskopische Untersuchungen	
2.2.2.1	Nativpräparat	8
2.2.2.2	Färbepreparat	11
2.2.3	Ausstriche	
2.2.3.1	Abstrichverfahren	7,50
2.2.3.2	Abstrichverfahren nach Anreicherung	9,50
2.2.3.3	Reinigungsausstrich	12
2.2.4	Keimzählverfahren	
2.2.4.1	Keimzählung, Referenzverfahren	15,50
2.2.4.2	Säurebildner und Nichtsäurebildner	15,50
2.2.4.3	Keimgehalt der Luft	8,50
2.2.4.4	Rollverfahren (PC-Agar)	13,50
2.2.4.5	Keimzahl in 100 ml Verpackungsinhalt	16
2.2.4.6	Belastungsprobe zur Sterilitäts- /Haltbarkeitsprüfung	18
2.2.4.7	Oberflächenkeimgehalt, Abklatschverfahren nach DIN	6,50
2.2.4.8	Oberflächenkeimgehalt, Tupfverfahren nach DIN	15
2.2.5	Verfahren zum Nachweis von Hemmstoffen	
2.2.5.1	Brillantschwarzreduktionstest BRT	9,50
2.2.5.1.1	je weitere Probe	3
2.2.5.2	Brillantschwarzreduktionstest mit Penase	15
2.2.5.2.1	je weitere Probe	6,50
2.2.5.3	Brillantschwarzreduktionstest BRT und S	9
2.2.5.3.1	je weitere Probe	4
2.2.5.4	Brillantschwarzreduktionstest BRT und S mit Penase oder Paba	16
2.2.5.4.1	je weitere Probe	7,50
2.2.5.5	Delvo-Test SP	12

2.2.5.5.1	je weitere Probe	7,50
2.2.5.6	Delvo-Test SP mit Penase oder Paba	17,50
2.2.5.6.1	je weitere Probe	7,50
2.2.6	Säuerungskulturen	
2.2.6.1	Aktivitätstest	15,50
2.2.6.2	Kontinuierliche pH-Wertmessung	20,50
2.2.7	Sporenbildner	
2.2.7.1	Aerobe Sporenbildner (Sporen)	18
2.2.7.2	Aerobe Sporenbildner ohne Erhitzung	16
2.2.7.3	Anaerobe Sporenbildner (Sporen) RCM	19
2.2.7.4	Anaerobe Sporenbildner (RCM-Platte) ohne Erhitzung	17
2.2.7.5	Anaerobe Sporenbildner (2er MPN) RCM ohne Erhitzung	15,50
2.2.7.6	Sulfitreduzierende Clostridien (DRCM)	19
2.2.7.7	Anaerobe lactatvergärende Sporenbildner	19,50
2.2.7.8	Clostridium perfringens, direkter Ausstrich, Grunduntersuchung	22
2.2.7.9	Differenzierung Sporenbildner auf biochemischen Testsystemen	25,50
2.2.8	Bacillus cereus	
2.2.8.1	Bacillus cereus, direkter Ausstrich, Grunduntersuchung	17
2.2.8.2	Bacillus cereus, Anreicherungsverfahren, Grunduntersuchung	26
2.2.8.3	Differenzierung von Bacillus cereus auf biochemischen Testsystemen	25,50
2.2.9	Coliforme Keime	
2.2.9.1	Coliforme Keime, festes Medium	15,50
2.2.9.2	Coliforme Keime, flüssiges Medium, MPN-Verfahren	15,50

2.2.9.3	Coliforme Keime, flüssiges Medium in 25 g	22
2.2.9.4	Escherichia coli, Nachweis über coliforme Keime	26
2.2.9.5	Escherichia coli, chromogene Nährmedien	19
2.2.9.6.1	Escherichia coli O157 (EHEC), Single Path oder ELISA	27,50
2.2.9.6.2	Biochemische und serologische Bestätigung	27,50
2.2.9.6.3	Enterohämolysin-Nachweis, Grunduntersuchung	11
2.2.9.6.4	Enterohämolysin-Nachweis, Differenzierung	15
2.2.9.6.5	Verotoxin-Nachweis (EHEC), Duopath	26,50
2.2.9.6.6	Verotoxin-Nachweis (EHEC), PCR	nach Aufwand
2.2.9.6.7	Escherichia coli 0157 (EHEC), PCR	nach Aufwand
2.2.9.7	Coliformen Nachweis, Wischerproben	13,50
2.2.10	Enterobacteriaceen	
2.2.10.1	Enterobacteriaceen, festes Medium	16
2.2.10.2	Gram-Negative, festes Medium	16
2.2.10.3	Differenzierung gram-negative Stäbchen auf biochemischen Testsystemen	25
2.2.11	Hefen und Schimmelpilze	
2.2.11.1	Hefen und Schimmelpilze	15
2.2.11.2	Hefen, gasbildend	16
2.2.11.3	Differenzierung von Hefen oder Schimmelpilzen auf biochemischen Testsystemen	25
2.2.12	Milchsäurebakterien	
2.2.12.1	Laktobazillen, MRS Agar	19,50
2.2.12.2	Milchsäurebakterien, gasbildend	19,50
2.2.12.3	Fakultativ heterofermentative Laktobazillen, FH Medium	22,50
2.2.12.4	Streptokokken	15,50
2.2.12.5	Streptokokken inklusive mikroskopischer Bestätigung	20,50

2.2.12.6	Aromabildner in mesophilen Kulturen (Säurewecker) auf Calcium-Citrat-Agar (LD-Agar)	22
2.2.12.7	Leuconostoc auf LD-Agar und Vancomycin	22
2.2.12.8	Bifidobakterien-Laktobazillus acidophilus	22
2.2.12.9	Differenzierung Milchsäurebakterien auf biochemischen Testsystemen	38
2.2.13	Staphylokokken	
2.2.13.1	Staphylokokken, koagulasepositive, direkter Ausstrich, Grunduntersuchung	19,50
2.2.13.2	Staphylokokken, koagulasepositive, nach Anreicherung, Grunduntersuchung	27,50
2.2.13.3.1	Agglutinationstest	6,50
2.2.13.3.2	Koagulase-Test	10,50
2.2.13.3.3	Bestätigung von Staphylokokkus aureus auf biochemischen Testsystemen	25,50
2.2.13.4	Thermonuklease Test für wärmebehandelte Lebensmittel	20
2.2.13.5	Salztolerante Keime	16
2.2.13.6	Staphylokokkus aureus-Nachweis in Tupferproben nach Anreicherung	17
2.2.13.7.1	Staphylokokken-Enterotoxinnachweis (Mini-Vidas), ein bis vier Proben	47
2.2.13.7.2	Staphylokokken-Enterotoxinnachweis (Mini-Vidas), fünf und mehr Proben	42
2.2.14	Listerien	
2.2.14.1	Listerien, Grunduntersuchung bis 25 g je Probe	31
2.2.14.2	Listerien, Poolprobe, Zuschlag je Probe à 25 g	3
2.2.14.3	Listerien, Grunduntersuchung quantitativer Ansatz	19
2.2.14.4	Listeriennachweis in Tupferproben nach Anreicherung (Grunduntersuchung)	14,50
2.2.14.5.1	Listerien, Differenzierung	38
2.2.14.5.2	Listerien, vereinfachte Differenzierung	25

2.2.14.5.3	Differenzierung von Listerien auf biochemischen Testsystemen	24,50
2.2.14.6.1	Listeriennachweis, Tupferproben (Mini-Vidas)	27,50
2.2.14.6.2	Listeriennachweis, Einzelprobe bis 25g (Mini-Vidas)	32
2.2.14.6.3	Listeriennachweis, Poolprobe bis 125g (Mini-Vidas)	42
2.2.14.7.1	Listeria monocytogenes-Nachweis, Tupferproben (Mini-Vidas)	30
2.2.14.7.2	Listeria monocytogenes-Nachweis, Einzelprobe bis 25 g (Mini-Vidas)	35
2.2.14.7.3	Listeria monocytogenes-Nachweis, Poolprobe bis 125 g (Mini-Vidas)	45
2.2.14.8	Listerien-Nachweis bis 25 g je Probe, PCR	40
2.2.14.9	Listerien-Nachweis in Wischerproben	20
2.2.15	Salmonellen	
2.2.15.1	Salmonellen, Grunduntersuchung bis 25 g je Probe	32
2.2.15.2	Salmonellen, Poolprobe, Zuschlag je Probe à 25 g	3
2.2.15.3	Salmonellen, Bestätigung inklusive Agglutination	12,50
2.2.15.4	Salmonellen, Bestätigung inklusive Agglutination und Biochemie	31
2.2.15.5	Salmonellennachweis in Tupferproben nach Anreicherung (Grunduntersuchung)	15
2.2.15.6	Salmonellennachweis in Tupferproben, Single Path	22
2.2.15.7	Salmonellen bis 25 g, Single Path	27,50
2.2.15.8	Salmonellen in 125 g, Single Path	30
2.2.15.9	Salmonellen in 750 g, Single Path	39
2.2.15.10	Salmonellen-Nachweis bis 25 g je Probe, PCR	40
2.2.15.11	Salmonellen-Nachweis in Wischerproben	20

2.2.16	Sonstige Untersuchungen	
2.2.16.1	Grobdifferenzierung, Keime	16
2.2.16.2	Enterokokken, festes Medium	16
2.2.16.3	Streptococcus agalactiae, hämolysierende, Grunduntersuchung	19
2.2.16.4	Lipolyten	16
2.2.16.5	Proteolyten	16
2.2.16.6	Psychrotrophe Keime	16
2.2.16.7	Pseudomonaden-Aeromonaden	16
2.2.16.8	Pseudomonas aeruginosa	20
2.2.16.9	Propionsäurebakterien	18
2.2.16.10	Rekontaminationstiter	16
2.2.16.11	Standprobe Joghurt, Quark oder Milch	16
2.2.16.12	Thermodure Keime	17
2.2.16.13	Thermophile Keime	17
2.2.16.14	Zellgehaltsermittlung, direktes Verfahren	33
2.2.16.15	Fruchtansatz nach Busse	13
2.2.17	Besondere Untersuchungen	nach Aufwand
2.3	Sensorische Prüfung	
2.3.1	Grundpreis Sensorik	18
2.4	Untersuchung von Trink- und Gebrauchswässern	
2.4.1	Untersuchungen nach Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001)	
2.4.1.1	Keimzahlbestimmung	22
2.4.1.2	Coliforme Keime, Escherichia coli	16,50
2.4.1.2.1	Differenzierung Coliforme Keime, Escherichia coli	22
2.4.1.3	Enterokokken	18
2.4.1.4	Clostridium perfringens	22

2.4.1.5	Pseudomonas aeruginosa	20
2.4.1.5.1	Pseudomonas aeruginosa, Differenzierung	20
2.4.1.6.1	Legionella ssp., Grunduntersuchung	46
2.4.1.6.2	Legionella ssp., Bestätigung	20
2.4.1.7	Legionella ssp., PCR	nach Aufwand
2.4.2	Untersuchung von Molkereiwasser	
2.4.2.1	Membranfilterverfahren	11
2.4.2.2	Proteolyten	16
2.4.2.3	Pseudomonaden	16
2.4.2.4	Sulfitreduzierende Sporenbildner	19
2.4.3	Besondere Untersuchungen	nach Aufwand
2.5	Abgabe von Standards	
2.5.1	Rahmstandards für IR-Geräte	145
2.5.2	Sonstige Standards	nach Aufwand
2.6	Abgabe von Kulturen	
2.6.1	Camembertschimmel 100 ml	12,50
2.6.2.1	Joghurt-Kultur 100 ml	12
2.6.2.2	Joghurt-Kultur 1 Liter	71
2.6.3.1	Rotkultur 100 ml	12,50
2.6.3.2	Rotkultur 250 ml	30
2.6.4	Kefir-Kultur 100 ml	13
2.6.5	Laktobazillus helveticus 100 ml	12
2.6.6.1	Propionsäurebakterien (P-Kultur), 10 ml	12
2.6.6.2	Propionsäurebakterien (P-Kultur), 30 ml	35
2.6.7.1	Säurewecker 100 ml	12
2.6.7.2	Säurewecker 1 Liter	71
2.6.8	Streptokokkus thermophilus 100 ml	12
2.6.9	Streptokokkus thermophilus K3	12

2.6.10	Mischkultur 100 ml	12
2.6.11	Kahm-Hefen für Salzbad	15
2.6.12	Sonstige Kulturen aus der Kulturenstammsammlung	nach Aufwand