

STS-Verzeichnis

Akkreditierungsnummer: STS 0602

Internationale Norm: ISO/IEC 17025:2005
 Schweizer Norm: SN EN ISO/IEC 17025:2005

Richemont Kompetenzzentrum Abteilung Labor Seeburgstrasse 51 6006 Luzern	Leiter:	Andreas Dossenbach
	MS-Verantwortlicher:	Claude Studer
	Telefon:	+41 375 85 85
	E-Mail:	mailto:widmer@richemont.cc
	Internet:	http://www.richemont.cc
	Erstmals akkreditiert:	29.08.2014
	Aktuelle Akkreditierung:	29.08.2014 bis 28.08.2019
Verzeichnis siehe:	www.sas.admin.ch (Akkreditierte Stellen)	

Geltungsbereich der Akkreditierung ab 29.03.2018

Prüflaboratorium für Getreide- und Mehlanalytik

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip ²⁾ (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Teigrheologische Untersuchung	Aufzeichnung der Wasseradsorption, des Knetverhaltens und der Teigerweichung über die Zeit	Farinogramm nach ICC-Standard Nr.115/1
	Messung des Dehnwiderstandes, der Dehnbarkeit und der Energie (Fläche) nach verschiedenen Ruhezeiten	Extensogramm nach ICC-Standard Nr.114/1
Enzymatische Untersuchung	Erfassung des Viskositätszunahme durch die Stärkeverkleisterung bei einem kontinuierlichen Temperaturanstieg und der dabei entgegen wirkenden Enzymaktivität (Amylasen)	Amylogramm nach ICC-Standard Nr.126/1
	Bestimmung der Enzymaktivität in Stärkekleister (Amylasen) über die Zeit erfasst	Fallzahlbestimmung nach ICC-Standard Nr.107/1



STS-Verzeichnis

Akkreditierungsnummer: STS 0602

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip ²⁾ (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Gluten-Untersuchung	Erfassung der Enzymaktivität (Amylase) durch Messung von präexistenten und gebildeten, reduzierten Zuckern in Form von Maltose innerhalb einer bestimmter Zeit	Maltosebestimmung nach SLMB 2004, Kapitel 14, 3.10.1
	Bestimmung der quantitativen Menge an Feuchtgluten und des Quellungsvolumen in Milchsäure	Feuchtgluten (0') basierend auf ICC-Standard Nr. 137/1 und Quellzahlbestimmung (0' und 30') nach Dr. Berliner
	Bestimmung der Glutenqualität durch standardisiertes Zentrifugieren mit Siebeinsatz	Glutenindex nach ICC Standard Nr. 155
Weitere Untersuchungen	Bestimmung des Quellungsvolumen bei Mehlmustern nach bestimmter Zeit in Milchsäure (Schnellmethode der Quellzahl)	Sedimentationswert (Zeleny) nach ICC-Standard Nr. 116/1
	Bestimmung des quantitativen Mineralstoffgehaltes durch Veraschung	Aschebestimmung nach ICC-Standard Nr. 104/1
	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Getreide und Getreideprodukten	Proteinbestimmung nach Kjeldahl, ICC-Standard Nr. 105/2
	Bestimmung des Trocknungsverlustes von Mehl	Feuchtigkeit nach ICC Standard Nr. 110/1
	Feuchtigkeitsbestimmung in Getreide	Feuchtigkeit von Getreide nach internem Verfahren (SOP 02)
	Qualitativer Nachweis von Ascorbin	Ascorbinsäure (qualitativ) nach SLMB 2004, Kapitel 14, 3.12.1

Abkürzung	Bedeutung
ICC:	International Association for Cereal Science and Technology
SLMB:	Schweizerisches Lebensmittelbuch
SOP:	Standard Operation Procedure

* / * / * / * / *

1) Geltungsbereich Typ A (fix)

2) Geltungsbereich Typ B (flexibel)

3) Geltungsbereich Typ C (flexibel)

Definition der Flexibilität siehe SAS-Dokument 741