

## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0240

Internationale Norm: ISO/IEC 17025:2017  
 Schweizer Norm: SN EN ISO/IEC 17025:2018

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) Department N - Life Sciences und Facility Management Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik Einsiedlerstrasse 35 8820 Wädenswil	Leiterin: Annette Bongartz MS-Verantwortliche: Marie-Louise Cezanne Telefon: +41 58 934 50 00 E-Mail: <a href="mailto:annette.bongartz@zhaw.ch">annette.bongartz@zhaw.ch</a> Internet: <a href="http://www.zhaw.ch/ilgi/sensorik">www.zhaw.ch/ilgi/sensorik</a> Erstmals akkreditiert: 14.12.1999 Aktuelle Akkreditierung: 20.10.2021 bis 19.10.2026 Verzeichnis siehe: <a href="http://www.sas.admin.ch">www.sas.admin.ch</a> (Akkreditierte Stellen)
---	--

### Geltungsbereich der Akkreditierung ab 18.04.2023

#### Prüflaboratorium für Konsumententests und sensorische Analytik

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
<b>Konsumententest</b>  Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ermittlung der Akzeptanz</li> <li>- Ermittlung der Präferenz</li> <li>- Bestimmung der subjektiven Intensität von Produkteigenschaften</li> <li>- Ermittlung von Antworten auf weitere konsumentenrelevante Fragestellungen:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produktunabhängig resp. ohne Präsentation einer Prüfprobe: Gesamtbeliebtheit, Häufigkeit des Konsums, Wichtigkeit, Auswahlfragen</li> <li>- produktabhängig resp. mit Präsentation einer Prüfprobe: Kaufabsicht, geschätzte Häufigkeit des Kaufs, geschätzte Bereitschaft Preis)</li> </ul> </li> <li>- Erhebung relevanter soziodemografischer Daten unter den befragten Konsumenten</li> </ul>	Eigenes Verfahren (LMT-SEN-A4-101) basierend auf: DIN EN ISO 11136  Konsumententests können innerhalb und ausserhalb der Laborräumlichkeiten erfolgen.





## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0240

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
	- Aromabeschreibung und Harmoniebewertung	Eigenes Verfahren (LMT-SEN-301) Basierend auf: Bongartz A., Oberg D.G.: Sensory Evaluation of EVOO Extended to include the Quality Factor Harmony in Journal of Agricultural Science and Techno- logy, A1 (2011), 422-435

Abkürzung	Bedeutung
COI	Conseil Oléicole International (= International Olive Council / IOC)
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EU	Europäische Union
ISO	International Organization for Standardization
LMT-SEN	Lebensmitteltechnologie Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik

## Liste der Normen und gesetzlichen Regelungen

<b>Deskriptive Prüfung</b>	
DIN EN ISO 13299	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils
<b>Diskriminierende Prüfung</b>	
DIN EN ISO 5495	Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Paarweise Vergleichsprüfung
DIN EN ISO 10399	Sensorische Analyse - Prüfverfahren – Duo-Trio-Prüfung
DIN EN ISO 4120	Sensorische Analyse – Prüfverfahren – Dreiecksprüfung
<b>Olivenöl</b>	
(EU) 2022/2104	Delegierte Verordnung (EU) 2022/2104 der Kommission vom 29. Juli 2022 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Olivenöl und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission und der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 der Kommission
(EU) 2022/2105	DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2022/2105 DER KOMMISSION vom 29. Juli 2022 mit Vorschriften für die Konformitätskontrolle der Vermarktungsnormen für Olivenöl und Methoden zur Analyse der Merkmale von Olivenöl

## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0240

<b>Deskriptive Prüfung</b>	
COI/T.20/Doc. Nr.15	Sensory analysis of olive oil – Method for the organoleptic assessment of virgin olive oil
<b>Rangordnungsprüfung</b>	
DIN ISO 8587	Sensorische Analyse - Prüfverfahren – Rangordnungsprüfung
<b>Verbrauchertest</b>	= Konsumententest
DIN EN ISO 11136	Sensorische Analyse – Methodologie – Allgemeiner Leitfaden für die Durchführung hedonischer Prüfungen (Verbrauchertests) in einem kontrollierten Umfeld

\* / \* / \* / \* / \*