

## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

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

BAMOS AG  
 Neue Industriestrasse 63  
 9602 Bazenheid

Leiter: Patrick Wirth  
 MS-Verantwortlicher: Patrick Wirth  
 Telefon: +41 71 622 20 66  
 E-Mail: [patrick.wirth@bamos.ch](mailto:patrick.wirth@bamos.ch)  
 Internet: <https://bamos.ch>  
 Erstmals akkreditiert: 03.04.2000  
 Aktuelle Akkreditierung: 01.11.2019 bis 31.10.2024  
 Verzeichnis siehe: [www.sas.admin.ch](http://www.sas.admin.ch)  
 (Akkreditierte Stellen)

### Geltungsbereich der Akkreditierung ab 22.12.2022

#### Prüflaboratorium für die Analytik von Lebensmitteln, Wasser und Futtermitteln

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>1) 2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Lebensmittel, Futtermittel Umgebungs-/ Umweltproben	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung aerober, mesophiler Keime	ISO 4833:2022 mod. (3.2.3.11 V10)
Lebensmittel, Futtermittel	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung aerober mesophiler Fremdkeime (Kontaminationskeime)	ISO 13559:2002 mod. (3.2.3.18 V10)
Lebensmittel, Futtermittel, Umweltproben	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung von <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2009 mod. (3.2.3.3 V19)
Lebensmittel, Futtermittel, Umweltproben	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung koagulase positiver Staphylokokken	ISO 6888-2:2021 mod. (3.2.3.4 V12)
Lebensmittel, Futtermittel Umgebungs-/ Umweltproben	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung von <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2019 mod. (3.2.3.16 V12)
Lebensmittel, Futtermittel, Umweltproben	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung von <i>Enterococcus</i> spp.	ISO 7899-2:2000 mod. (3.2.3.8 V15)
Lebensmittel, Futtermittel, Umweltproben	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung von <i>Hefen und Schimmel</i>	ISO 6611:2004/IDF 94:2004 mod. (3.2.3.6 V15)



## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>1) 2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Lebensmittel, Futtermittel, Umweltproben	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung von <i>He- fen und Schimmel</i>	ISO 21527-1:2008 mod., ISO 21527-2:2008 mod. (3.2.3.55 V9)
Milch, Milchprodukte, Futtermittel, Wasser	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung von ae- roben Sporenbildnern	Eigenes Verfahren BAM 3.2.3.9 V11
Lebensmittel, Futtermittel	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2020
Lebensmittel, Futtermittel	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung von <i>Pseudomonas</i> spp.	ISO 13720:2010 mod. (3.2.3.26 V13)
Lebensmittel, Futtermittel	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung <i>sulfitre- duzierender Clostridien</i>	ISO 15213:2003
Lebensmittel, Futtermittel, Umweltproben	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung von <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 14189:2016 mod. (3.2.3.51 V7)
	<sup>1)</sup> Qualitativer Nachweis von <i>Sal- monella</i> spp. (qualitativer Real- Time PCR)	iQ-Check® <i>Salmonella</i> II Kit AFNOR BRD 07/06 – 07/04:2020 Bio Rad #3578123
	<sup>1)</sup> Qualitativer Nachweis von <i>Sal- monella</i> spp. (Horizontales Verfah- ren)	ISO 6579-1:2020 / AFNOR BRD07-11-12-05
	<sup>1)</sup> Qualitativer Nachweis von <i>Liste- ria</i> spp. und <i>Listeria monocytoge- nes</i>	ISO 11290-1:2017 / AFNOR BRD 07/16 – 01/09
	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung von <i>Liste- ria</i> spp. und <i>Listeria monocytoge- nes</i>	ISO 11290-2:2017 / AFNOR BRD 07/16 – 01/09
Lebensmittel- und Umweltproben	<sup>1)</sup> Qualitativer Nachweis von <i>Liste- ria</i> spp. (qualitativer Real-Time PCR)	iQ-Check® <i>Listeria</i> spp. Kit, Nr. 357-8113; Bio-Rad
	<sup>1)</sup> Qualitativer Nachweis von <i>Liste- ria monocytogenes</i> (qualitativer Real-Time PCR)	iQ-Check® <i>Listeria monocytoge- nes</i> II Kit, Nr.: 357-8124; BioRad
Lebensmittel, Futtermittel, Umgebungs-/ Umweltproben	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung von <i>Campylobacter</i> spp.	ISO 10272-2:2017
Lebensmittel-, Pulverförmige Produkte und Futtermittelproben	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung des Gesamtfettes nach Weibull-Bern- trop (Säureaufschluss, gravimet- risch)	ISO_8262:2005 / Bü- chi_AN/SN173-187-189
Milch und Milchprodukte	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff (Protein) mittels Verbrennungsver- fahren nach Dumas	ISO 14891:2002



## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>1) 2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Ölsaaten und Futtermittel	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff (Protein) mittels Verbrennungsverfahren nach Dumas	ISO 16634-1:2009-03
Ölsaaten und Futtermittel	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff (Protein) mittels Verbrennungsverfahren nach Dumas	ISO 16634-2:2016
Fleisch und Fleischprodukte	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff (Protein) mittels Verbrennungsverfahren nach Dumas	AOAC Official Method 992.15: 2014
Milch und Milchprodukte	<sup>1)</sup> Bestimmung der Gesamtasche von Milch und Milchprodukten (gravimetrisch)	DIN 10477:2000 mod. (3.2.4.19 V16)
Fleisch und Fleischprodukte	<sup>1)</sup> Bestimmung der Gesamtasche von Fleisch und Fleischzubereitungen (gravimetrisch)	ISO 936:1998 mod. (3.2.4.20 V13)
Fleisch und Fleischprodukte	<sup>1)</sup> Bestimmung der Trockenmasse in Fleisch und Fleischerzeugnissen (gravimetrisch)	ISO 1442:1997 mod. (3.2.4.52 V5)
Fleisch und Fleischprodukte	<sup>1)</sup> Bestimmung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnisse (potentiometrisch)	ISO 2917:1999
Ölsaatenrückstände und Futtermittel	<sup>1)</sup> Bestimmung der Gesamtasche von Ölsaatenrückstände und Futtermittel (gravimetrisch)	ISO 749:1977 mod. und ISO 5984:2020 mod. (3.2.4.63 V1)
Ölsaaten	<sup>1)</sup> Bestimmung des Trocknungsverlustes von Ölsaaten (gravimetrisch)	ISOI 665:2020 mod. (3.2.4.61 V1)
Getreide, Hülsenfrüchte und Nebenprodukte	<sup>1)</sup> Bestimmung der Asche von Getreide und Hülsenfrüchte und Nebenprodukte (gravimetrisch)	ISO 2171:2010 mod. (3.2.4.64 V1)
Getreide, Getreideerzeugnisse und Hülsenfrüchte	<sup>1)</sup> Bestimmung des Trocknungsverlustes von Getreide, Getreideerzeugnisse und Hülsenfrüchte (gravimetrisch)	ISO 712:2009 mod., ISO 24557:2009 mod. (3.2.4.62 V1)
Stärke und stärkehaltige Produkte	<sup>1)</sup> Bestimmung der Asche von Stärke und stärkehaltige Produkte (gravimetrisch)	EN ISO 3593:1994 mod. (3.2.4.65 V1)



## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>1) 2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Obst und Gemüse und davon hergestellte Produkte	<sup>1)</sup> Bestimmung der Gesamtasche von Obst und Gemüse und davon hergestellte Produkte (gravimetrisch)	ISO 5520:1981 mod. (3.2.4.66 V1)
	<sup>1)</sup> Bestimmung der Trockenmasse von Obst und Gemüse (gravimetrisch)	DIN 10360:1972 mod. (3.2.4.60 V1)
Milch, Milchprodukte, Kasein, Kaseinate	<sup>1)</sup> Bestimmung des pH-Wertes (potentiometrisch)	ISO 5546:2020
Lebensmittel in Konserven	<sup>1)</sup> Bestimmung des pH-Wertes (potentiometrisch)	ISO 11289:1993
Milch und flüssige Milchprodukte	<sup>1)</sup> Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase mittels fluorimetrischem Verfahren (Fluorophos® ALP Test System)	ISO 11816-1:2013
Milch	<sup>1)</sup> Nachweis von Peroxidase in Milch (kolorimetrisch, Teststäbchen)	MQuant Merck 1.17828.0001
	<sup>1)</sup> Mikrobiologischer Inhibitionstest für den Nachweis von Hemmstoffen	BVL L 01.00-11:1996 (BRT-Test)
	<sup>1)</sup> Mikrobiologischer Inhibitionstest für den Nachweis von Hemmstoffen	AOAC Official Method 982.18:1983 (Delvo-Test)
Milch	<sup>2)</sup> Bestimmung des Milchfett- und Proteingehaltes mittels FT-MIR (Infrarot-spektrophotometrisch)	ISO 9622:2017
	<sup>1)</sup> Fluoreszenzoptische Bestimmung des Zellgehaltes mittels DeLaval Cell Counter DCC	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006)
Serum / Blut	<sup>1)</sup> Kryoskopische Bestimmung des Gefrierpunktes	ISO 5764:2009
	<sup>1)</sup> Bestimmung der Trächtigkeit von Rindern und Ziegen aus Milch - IDEXX Milk pregnancy Test	IDEXX Milk pregnancy Test – REF 99-41209-08:2018
Milch	<sup>1)</sup> Bestimmung der Trächtigkeit von Rindern, Büffeln, Schafen und Ziegen aus dem Serum/Blut – IDEXX bovine pregnancy	IDEXX Bovine Pregnancy – REF 06-41169-12:2018
	<sup>1)</sup> Bestimmung des Säuregrades nach Soxhlet Henkel °SH (titrimetrisch)	DIN 10316:2000



## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>1) 2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Milch, Rahm, Kondensmilch Milchmischgetränke Sauermilchprodukte	<sup>1)</sup> Bestimmung des Fettgehaltes nach Gerber (butyrometrisch)	ISO 19662:2018 mod. (3.2.4.42 V4)
	<sup>1)</sup> Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	ISO 6731:2010 mod. (3.2.4.48 V7)
	<sup>1)</sup> Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	ISO 13580:2005 mod. (3.2.4.50 V4)
Magermilch, Molke, Sirte	<sup>1)</sup> Bestimmung des Säuregrades nach Soxhlet Henkel °SH (titrimetrisch)	DIN 10316:2000
	<sup>1)</sup> Bestimmung des Fettgehaltes nach Gerber-Sichler (butyrometrisch)	DIN 10479-1/ DIN 10479-2
Milch, Milcherzeugnisse	<sup>1)</sup> Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung (Verfahren mit Kapillargaschromatographie)	EN ISO 16958:2020
Rahm	<sup>1)</sup> Bestimmung des Fettgehaltes nach Gerber-Roeder (butyrometrisch)	Eigenes Verfahren BAM 3.2.4.44 V4
	<sup>2)</sup> Bestimmung des Rahmfettgehaltes mittels FT-MIR (Infrarot-spektrophotometrisch)	ISO 9622:2017
Butter	<sup>1)</sup> Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	ISO 6731:1989
	<sup>1)</sup> Bestimmung des Wassergehaltes in Butter (gravimetrisch)	ISO 3727-1:2001 mod. (3.2.4.38 V7)
Speiseeis	<sup>2)</sup> Bestimmung des Säuregrades in Fett (titrimetrisch)	Eigenes Verfahren BAM 3.2.4.16 V8
	<sup>2)</sup> Bestimmung der Trockenmasse (gravimetrisch)	ISO 3728:2004 mod (3.2.4.51 V4)
Käse	<sup>1)</sup> Bestimmung Trocknungsverlust / Gesamttrockenmasse (gravimetrisch)	ISO 5534:2004 mod. (3.2.4.41 V6)
	<sup>1)</sup> Bestimmung des Gesamtfettes nach van Gulik (butyrometrisch)	ISO 3433:2008 mod. (3.2.4.39 V8)
	<sup>1)</sup> Bestimmung der Massenanteile mittels FT-NIR Spektrometer von Feuchtigkeit, Fett und Salz in Käse	ISO 21543/IDF 201:2020
	<sup>1)</sup> Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase mittels fluorimetrischem Verfahren (Fluorophos® ALP Test System)	ISO 11816-2:2016



## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>1) 2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Lebensmittel	<sup>1)</sup> Bestimmung von D-Milchsäure / L+Milchsäure in Käse (enzymatisch)	Enzytec DL-Liquid-E8245, L-Liquid-E8260
	<sup>1)</sup> Bestimmung des Salzgehaltes - potentiometrisches Titrationsverfahren	EN ISO 5943:2007
	<sup>1)</sup> Bestimmung von Natrium mittels thermometrischem Verfahren	Metrohm Application Work AW TI CH-1-1174-122014:2016-06-13
Trinkwasser	<sup>1)</sup> Bestimmung des Zuckergehaltes Lactose, D-Galactose, Sucrose, D-Glucose, D-Fructose	R-Biopharm Kit E8110 und E8190 (3.2.4.58 V3)
	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung aerober, mesophiler Keime	ISO 6222:2019 mod AVAG (3.2.3.66 V2)
	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung von <i>Escherichia coli</i> (Membranfilterverfahren)	ISO 9308-1: 2014 mod (3.2.3.46 V8)
	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung von <i>Enterococcus</i> spp. (Membranfilterverfahren)	ISO 7899-2:2000 mod. (3.2.3.8 V15)
	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - (Membranfilterverfahren)	ISO 16266:2008
	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung <i>sulfitreduzierender Clostridien</i> (Membranfilterverfahren)	ISO 15213:2003
	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung von <i>Clostridium perfringens</i> (Membranfilterverfahren)	ISO 14189:2016 mod.
Trink- und Brauchwasser	<sup>1)</sup> Quantitative Bestimmung von <i>Legionella</i> spp.	ISO 11731-2:2019
Trinkwasser	<sup>1)</sup> Bestimmung der Trübung (Streu-lichtmessung)	ISO 7027:2016 mittels Testkit WTW Turb 430 IR:1999
	<sup>1)</sup> Bestimmung der Wasserhärte (Küvettest)	HACH LANGE LCK 327:1997
	<sup>1)</sup> Bestimmung von Gesamthärte in Wasser (Titrimetrie)	Metrohm AB 125/3e:2002
	<sup>1)</sup> Bestimmung von Kalzium in Wasser (Titrimetrie)	Metrohm AB 125/3e:2002
	<sup>1)</sup> Bestimmung von Magnesium in Wasser (Titrimetrie)	Metrohm AB 125/3e:2002



## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip <sup>1) 2)</sup> (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Trink- und Kesselwasser	<sup>1)</sup> Bestimmung von Chlorid in Wasser (Küvettest)	HACH LANGE LCK 311:1990
	<sup>1)</sup> Bestimmung von Nitrat in Wasser (Küvettest)	HACH LANGE LCK 339:2005
	<sup>1)</sup> Bestimmung von Sulfat 2-70 mg/L (photometrisch)	HACH USEPA 8051:10/2019 Edition 11
	<sup>1)</sup> Bestimmung des Säureverbrauchs von Trinkwasser bis pH = 4.3 bzw. 8.2 (titrimetrisch)	ISO 9963-1:1997_de
	<sup>1)</sup> Bestimmung des Kaliumpermanganat-Verbrauchs in Trinkwasser (Tritrimetrie potentiometrisch)	ISO 8467:1995 mod. (3.2.4.55 V2)
	<sup>1)</sup> Bestimmung pH-Werts von Wasserproben (potentiometrisch)	ISO 10523:2012 mod. (3.2.4.27 V12)
	<sup>1)</sup> Wasserbeschaffenheit; Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit (konduktometrisch)	DIN EN 27888:1993 mod. (3.2.4.28 V11)
Berechnete Werte auf Analysenergebnisse	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trockenmasse (TM)</li> <li>- Fettgehalt in der Trockenmasse (FiT)</li> <li>- Wasser im fettfreien Käse (Wff)</li> <li>- Wasser im Protein (WiP)</li> <li>- Fettfreie Trockenmasse (ffTM)</li> <li>- Fettfreie Trockenmasse im fettfreien Rahm (ffTM i ffrR)</li> <li>- Protein im fettfreien Teil (Pff)</li> <li>- Kohlenhydrate aus Bilanz</li> <li>- Salz (NaCl) aus Natrium</li> <li>- Umrechnung Energie kJ in kcal</li> <li>- Energiewertberechnung Energie in kJ</li> <li>- Umrechnung °dH in °FH</li> <li>- Zuckergehalt</li> <li>- D-Milchsäure</li> <li>- Summe der Fettsäuregruppen</li> </ul>	Eigene Verfahren Prozess 3.4.3.V11



## STS-Verzeichnis

## Akkreditierungsnummer: STS 0252

Abkürzung	Bedeutung
AOAC	AOAC INTERNATIONAL
BAM	Bamos Methode
BRT	Brilliant schwarz-Reduktionstest
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Deutschland
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
FDIS	Final Draft International Standard
FTIR	Fourier-Transformations-Infrarotspektrometrie
FT-NIR	Fourier Transform Near-Infrared
IDEXX	IDEXX Laboratories Inc., Kithersteller
IDF	International Dairy Federation
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Gesetzbuch, Deutschland
NMR	Nuclear Magnetic Resonance
PCR	Polymerase Chain Reaction
WTW	Wissenschaftlich Technische Werkstätten (Firma für Produkte in der Wasseranalytik)

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