



STS-Verzeichnis

Akkreditierungsnummer: STS 0488

Internationale Norm: ISO/IEC 17025:2017

Schweizer Norm: SN EN ISO/IEC 17025:2018

LaBeCo GmbH
Analytik
Burgrain 8
6248 Alberswil

Leiter: Hans Bühler
MS-Verantwortlicher: Hans Bühler
Telefon: +41 41 925 79 80
E-Mail: admin@labeco.ch
Internet: www.labeco.ch
Erstmals akkreditiert: 31.07.2007
Aktuelle Akkreditierung: 31.07.2022 bis 30.07.2027
Verzeichnis siehe: www.sas.admin.ch
(Akkreditierte Stellen)

Geltungsbereich der Akkreditierung ab 07.10.2025

Prüflaboratorium für die Analytik und Qualitätskontrolle von Lebensmitteln, Milch, Milchprodukten, Wasser, Roh- und Hilfsstoffen, Halb- und Fertigprodukten, Futtermitteln

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip ¹⁾ (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Lebensmittel, insbesondere Milch, Milchprodukte, Rahm, Käse, Speiseeis; Hilfsstoffe, Rohstoffe, Halbprodukte, Zusatzstoffe, Futtermittel	Keimzahlbestimmung, Aerobe mesophile Keime	DIN EN ISO 4833-1:2022
	Keimzahlbestimmung, Aerobe mesophile Keime	Tempo® AC / REF 411113 von bioMérieux AA 4.5.26, V10
	Keimzahlbestimmung, Aerobe mesophile Fremdkeime	ISO 13559:2002
	Keimzahlbestimmung, Escherichia coli (Koloniezählverfahren)	DIN EN ISO 16649-2:2020
	Keimzahlbestimmung, Escherichia coli	Tempo® EC / REF 80004 von bioMérieux AA 4.5.26, V10
	Keimzahlbestimmung, Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-2:2019

1) Geltungsbereich Typ A (fix)

2) Geltungsbereich Typ B (flexibel)

3) Geltungsbereich Typ C (flexibel)



STS-Verzeichnis

Akkreditierungsnummer: STS 0488

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip ¹⁾ (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Lebensmittel, insbesondere Milch, Milchprodukte, Rahm, Käse, Speiseeis, Hilfsstoffe, Rohstoffe, Halbproukte, Zusatzstoffe, Futtermittel	Keimzahlbestimmung, Enterobacteriaceae	Tempo® EB / REF 80003 von bioMérieux AA 4.5.26, V10
	Keimzahlbestimmung, koagulasepositive Staphylokokken	SN EN ISO 6888-2:2021
	Keimzahlbestimmung, koagulasepositive Staphylokokken	Tempo® STA / REF 80002 von bioMérieux AA 4.5.26, V10
	Qualitativer Nachweis von Salmonella	GENE-UP bioMérieux AA 4.5.34, V7
	Qualitativer Nachweis von Listeria monocytogenes und spp.	GENE-UP bioMérieux AA 4.5.35, V9
	Keimzahlbestimmung, Listeria monocytogenes	DIN EN ISO 11290-2:2017 und RAPiDEC® Lmono von bioMérieux AA 4.5.15, V17
	Keimzahlbestimmung, präsumptive Bacillus cereus	Methode BACARA®Agar von bioMérieux AA 4.5.28, V6
Milch, Milchprodukte, Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Milchbasis	Keimzahlbestimmung, Hefen und Schimmelpilze	DIN ISO 10186:2022
Trink-, Mineral- und Quellwasser, Produktionswasser	Keimzahlbestimmung, Aerobe mesophile Keime	SN EN ISO 6222:1999 modifiziert
	Keimzahlbestimmung, Escherichia coli (Membranfiltrationsverfahren)	DIN EN ISO 9308-1:2017
	Keimzahlbestimmung, Enterococcus spp.	SN EN ISO 7899-2:2000
Käse	Bestimmung des Fettgehaltes – Van Gulik-Methode	ISO 3433:2008
	Bestimmung der Gesamttrockenmasse	SN EN ISO 5534:2004
	Berechnung des Wassergehalts in fettfreier Trockenmasse (Wff)	AA 4.2.10, V5
	Berechnung des Fettgehalts in der Trockenmasse (FiT) von Käse	AA 4.2.09, V8
Rahm	Bestimmung des Fettgehaltes von Rahm	DIN 10329:1976



STS-Verzeichnis

Akkreditierungsnummer: STS 0488

Produkte- oder Stoffgruppe, Tätigkeitsgebiet	Messprinzip ¹⁾ (Merkmale, Messbereiche, Prüfungsarten)	Prüfverfahren, Bemerkungen (nationale, internationale Normen, eigene Verfahren)
Milch	Mikrobiologischer Inhibitionstest für den Nachweis von Hemmstof- fen	Delvotest® SP-NT, DSM Food Specialties B.V., Delft AA 4.2.13, V11
Milchdauerwaren, Fleisch, Flei- scherzeugnisse, Wasser, Käse, Milch	pH-Messung (Potentiometrie)	AA 4.2.04, V9

Bei Widersprüchen in den Sprachversionen der Verzeichnisse gilt die deutsche Fassung.

Abkürzung	Bedeutung
AA	Arbeitsanweisung intern
DIN	Deutsches Institut für Normung
EN	Europäische Norm
ISO	International Organization for Standardization
Kap.	Kapitel
SN	Schweizer Norm

* / * / * / * / *