

Ringversuche 2025

Akkreditierung ISO/IEC 17043 (A2LA)

Das DRRR ist ein, durch A2LA nach ISO/IEC 17043:2023 akkreditierter Anbieter von Eignungsprüfungen. Die Akkreditierung gilt nur für den in der Urkundenanlage [#5491.01] aufgeführten Akkreditierungsumfang.

Ob ein Ringversuch durch den Scope der Akkreditierung durch A2LA abgedeckt oder nicht abgedeckt ist, kann in unserem Online-Portal (ODIN) eingesehen werden.

Im Einzelfall kann ein akkreditierter Ringversuch aus technischen oder organisatorischen Gründen nicht im Rahmen der Akkreditierung durchgeführt werden. In diesem Fall informiert das DRRR vor der Ringversuchsdurchführung, also vor dem Probenversand, die Teilnehmer. Eine sofortige kostenfreie Stornierung ist bis zum Zeitpunkt des Probenversands für den Teilnehmer möglich.



Akkreditierung DIN EN ISO/IEC 17043 (DAkKS)

Das DRRR ist ein, durch die DAkKS nach DIN EN ISO/IEC 17043:2010 akkreditierter Anbieter von Eignungsprüfungen. Die Akkreditierung gilt nur für den in der Urkundenanlage [D-EP-17063-01-00] aufgeführten Akkreditierungsumfang. Ob ein Ringversuch durch den Scope der Akkreditierung durch die DAkKS abgedeckt oder nicht abgedeckt ist, kann in unserem Online-Portal (ODIN) eingesehen werden.

Im Einzelfall kann ein akkreditierter Ringversuch aus technischen oder organisatorischen Gründen nicht im Rahmen der Akkreditierung durchgeführt werden. In diesem Fall informiert das DRRR vor der Ringversuchsdurchführung, also vor dem Probenversand, die Teilnehmer. Eine sofortige kostenfreie Stornierung ist bis zum Zeitpunkt des Probenversands für den Teilnehmer möglich.

Ihr Nutzen - DRRR Programm

Unsere Ringversuche decken einen sehr großen Bereich unterschiedlicher Prüfungen und Analysen (chemisch-physikalisch, immunologisch, molekularbiologisch und mikrobiologisch) im Bereich Milch und Rahm, sonstige Milchprodukte, Milchpulver, Käse und Speiseeis ab. Somit können Sie von unseren hohen Qualitätsstandards in allen wichtigen Untersuchungsbereichen profitieren:

Im Jahr 2025 bieten wir eine Vielzahl akkreditierter Ringversuche in o.g. Bereichen an.

Mit der Teilnahme an Ringversuchen steht Ihnen ein objektiver und unabhängiger Vergleich Ihrer Qualität und Leistungsfähigkeit in der Laborroutine zur Verfügung. Die Teilnahme an DRRR-Ringversuchen bietet Ihnen eine Vielzahl an Vorteilen:

- Teilnahme an Ringversuchen wird von verschiedenen Einrichtungen vorgeschrieben
- Teilnehmer können Ihre eigene Leistung/Qualität vergleichen, sichern und verbessern
- Vergleich der angewandten Methode mit denen anderer Laboratorien
- Nachweis zuverlässiger Laborleistung gegenüber Kunden und Zertifizierungsstellen
- Kostenersparnis der Laborentwicklung und -wartung
- Einsparung von Arbeitszeit im Labor und viele andere Vorteile



Bildquelle:
iStock.com/3dts
©

Anmeldung/Information

Einfach genial, Ihre Ringversuche online mit ODIN.

Komfortable Ringversuchsteilnahmen in ODIN: einfach, sicher und übersichtlich

- direkte Buchung der Ringversuche in unserem Onlinekatalog
- Übersicht über Ihre registrierten Ringversuche
- schnelle und sichere Abgabe der Ergebnisse über ODIN
- Zugriff auf Zertifikat und Bericht für den einzelnen Kunden dauerhaft möglich

Für Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung!

DRRR GmbH
Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien GmbH
Reinhartser Straße 31, 87437 Kempten, Germany
Fon: +49 (0)8 31/960 878-0
Fax: +49 (0)8 31/960 878-99
E-mail: info@DRRR.de Website: www.DRRR.de

© DRRR Stand: 15.01.2025 (Änderungen vorbehalten)

Oonline
Daten
Informationen

Ringversuche - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp [A]	Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
Januar-März Ringversuche - kurzfristige Anmeldung möglich!				Einloggen oder registrieren
2010015	Rohmilch 1	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Gefrierpunkt [m°C], pH-Wert [-], Casein [g/100g] (alle quantitativ)	Dez. 24	
2010339	Acrylamid in Kakao und Schokolade	<input type="checkbox"/> Acrylamid (CAS 79-06-1) [µg/kg] (alle quantitativ)	Jan. 25	
2011150	MOAH - Quantifizierung nach Anzahl aromatischer Ringe	<input type="checkbox"/> Monoaromatische MOAH [mg/kg], Diaromatische MOAH [mg/kg], Tri/Polyaromatische MOAH [mg/kg], MOAH C10-C50 [mg/kg], Gesamtterpene und/oder andere natürliche Interferenzen [mg/kg], PP PO(S)H [mg/kg], PE PO(S)H [mg/kg], Polyalphaolefine (PAO) [mg/kg], MOSH C10-C50 [mg/kg], Gesamtkohlenwasserstoffe (MOSH Fraktion) [mg/kg] (alle quantitativ)	Jan. 25	
2010025	Schokolade	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Milchfett [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Wassergehalt [g/100 g], Lactose (Monohydrat) [g/100 g], Saccharose (wasserfrei) [g/100 g], Theobromin [mg/100 g], Coffein [mg/100 g], Trockenmasse [g/100 g] (alle quantitativ)	Jan. 25	
2010019	Brühwurst 1	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Asche [g/100 g], Rohprotein (N x 6,25) [g/100 g], Hydroxyprolin [g/100 g], Natriumchlorid [g/100 g], Natriumnitrat [mg/kg], Natriumnitrit [mg/kg], Diphosphorpentoxid (P2O5) [g/100 g], Calcium (Ca) [mg/kg], aw-Wert [-], Stärke [g/100 g] (alle quantitativ)	Feb. 25	
2011214	PAKs in Getreide	<input type="checkbox"/> Benzo[a]pyren (CAS 50-32-8) [µg/kg], Benzo[a]anthracen (CAS 56-55-3) [µg/kg], Chrysen (CAS 218-01-9) [µg/kg], Benzo[b]fluoranthen (CAS 205-99-2) [µg/kg], Summe PAK [µg/kg] (alle quantitativ)	Feb. 25	
2010003	Rohrahm 1	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g] (alle quantitativ)	Feb. 25	
2010007	H-Milch 1	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Gefrierpunkt [m°C], Dichte [g/ml] (alle quantitativ)	Mrz. 25	
2010023	Molkepulver	<input type="checkbox"/> Fett [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Protein [g/100 g], Asche [g/100 g], Lactose (Monohydrat) [g/100 g], titrierbare Säure [g/100 g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Mrz. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

Ringversuche - immunologisch, molekularbiologisch & mikrobiologisch



Art.-Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
Januar-März Ringversuche - kurzfristige Anmeldung möglich!					Einloggen oder registrieren
2010065	Schimmelpilze Milchpulver 1	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jan. 25	
2010063	Hefen Milchpulver 1	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jan. 25	
2010081	Cronobacter spp. Milchpulver	<input type="checkbox"/> Cronobacter spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Feb. 25	
2010142	Koagulase-positive Staphylokokken Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Feb. 25	
2010083	Koagulase-positive Staphylokokken Milchpulver	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Feb. 25	
2010212	Milchsäurebakterien Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien (aerob) [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Feb. 25	
2010140	Salmonella spp. Hackfleisch 1	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Feb. 25	
2010148	Salmonella spp. Milchpulver 1	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Feb. 25	
2010095	Enterokokken Milchpulver	<input type="checkbox"/> Enterokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Feb. 25	
2010930	Koagulase-positive Staphylokokken Milchpulver qualitativ	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Feb. 25	
2010151	Listerien Hackfleisch 1 qualitativ	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Jan. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

Ringversuche - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp [A]	Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
Milch und Rahm				Einloggen oder registrieren
2010366	H-Milch 2	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Gefrierpunkt [m°C], Lactulose [mg/100g], aw-Wert [-] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2010107	H-Milch (lactosefrei)	<input type="checkbox"/> Lactose (Monohydrat) - enzymatisch [g/100g], Lactose (Monohydrat) - chromatographisch [g/100g] (alle quantitativ)	Mai. 25	
2010005	Rohmilch 2	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Gefrierpunkt [m°C], pH-Wert [-], Casein [g/100g] (alle quantitativ)	Jun. 25	
2010370	Rohmilch 3	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Gefrierpunkt [m°C], Casein [g/100g] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2010372	Ziegenmilch	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Gefrierpunkt [m°C] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010374	Rohrahm 2	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g] (alle quantitativ)	Jul. 25	
2010170	Schmand - saure Sahne - Crème Fraîche	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010041	Kondensmilch	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Asche [g/100g], Phosphor (P) [mg/100g] (alle quantitativ)	Jul. 25	
2010624	Buttermilch	<input type="checkbox"/> Phosphatide (berechnet als Lecithin) [mg/100g], Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Asche [g/100g], pH-Wert [-], Säuregrad nach Soxhlet-Henkel [SH], Dichte im Hitzeserum [g/ml] (alle quantitativ)	Apr. 25	
2010702	Milchmischgetränke	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Rohprotein (N x 6,38) [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Saccharose (wasserfrei) [g/100g], Glucose (wasserfrei) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Fructose (wasserfrei) [g/100g], Gesamtzucker (wasserfrei) [g/100g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2011117	Pestizide in Rohmilch	<input type="checkbox"/> Identifikation verschiedener Pestizide (qual.), Quantifizierung der identifizierten Pestizide [mg/kg] (quant.)	Nov. 25	
Milchprodukte (sonstige)				
2010852	Molkekonzentrat	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], Asche [g/100g] (alle quantitativ)	Jul. 25	
2010009	Butter	<input type="checkbox"/> fettfreie Trockenmasse [g/100g], Feuchtegehalt [g/100g], Härte [N], Chlorid [mg/100g], Cholesterin [mg/100g], pH-Wert [-], Fett [g/100g] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2010382	Butter (Fettsäuremuster)	<input type="checkbox"/> Buttersäure [% / Fett], Capronsäure [% / Fett], Caprylsäure [% / Fett], Caprinsäure [% / Fett], Laurinsäure [% / Fett], Myristinsäure [% / Fett], Myristoleinsäure [% / Fett], Myristelaidinsäure [% / Fett], Palmitinsäure [% / Fett], Palmitoleinsäure [% / Fett], Palmitelaidinsäure [% / Fett], Stearinsäure [% / Fett], Oleinsäure [% / Fett], Elaidinsäure [% / Fett], Linolsäure [% / Fett], Linolensäure [% / Fett], gamma Linolensäure [% / Fett], Eicosatriensäure [% / Fett], Eicosatetraensäure [% / Fett], Eicosapentaensäure [% / Fett] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2010017	Joghurt	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], pH-Wert [-], Gesamtmilchsäure [mg/100g] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2010087	Pudding - Dessert	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Nov. 25	
2010091	AMF - wasserfreies MilCHFett	<input type="checkbox"/> Wassergehalt [g/100g], Alkalität [mg/kg], Freie Fettsäuren [g/100g], Peroxidzahl [meq.O2/kg], Gesamt-β-Carotin [mg/kg], Buttersäuremethylester [g/100g] (alle quantitativ)	Apr. 25	
2010453	Proteinpulver - Aminosäureverteilung	<input type="checkbox"/> Alanin (Ala) [g/100 g Protein], Arginin (Arg) [g/100 g Protein], Asparagin (Asn) [g/100 g Protein], Asparaginsäure (Asp) [g/100 g Protein], Cystein (Cys) [g/100 g Protein], Glutamin (Gln) [g/100 g Protein], Glutaminsäure (Glu) [g/100 g Protein], Glycin (Gly) [g/100 g Protein], Histidin (His) [g/100 g Protein], Isoleucin (Ile) [g/100 g Protein], Leucin (Leu) [g/100 g Protein], Lysin (Lys) [g/100 g Protein], Methionin (Met) [g/100 g Protein], Phenylalanin (Phe) [g/100 g Protein], Prolin (Pro) [g/100 g Protein], Serin (Ser) [g/100 g Protein], Threonin (Thr) [g/100 g Protein], Tryptophan (Trp) [g/100 g Protein], Tyrosin (Tyr) [g/100 g Protein], Valin (Val) [g/100 g Protein] (alle quantitativ)	Jun. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

Ringversuche - chemisch-physikalisch

Art.-Nr.	Ringversuchstyp [A]	Parameter [*]	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
Käse				Einloggen oder registrieren
2010378	Schmelzkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Gesamtmilchsäure [mg/100g], pH-Wert [-], Natriumchlorid [g/100g], Nitrat [mg/kg], Citronensäure (Monohydrat) [mg/100g], Phosphor (P) [mg/100g], Asche [g/100g], Lactose (Monohydrat) [g/100g] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2010029	Frischkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Gesamtmilchsäure [mg/100g] (alle quantitativ)	Apr. 25	
2010164	Quark	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Gesamtmilchsäure [mg/100g] (alle quantitativ)	Okt. 25	
2010047	Schnittkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Natriumchlorid [g/100g], Nitrat [mg/kg] (alle quantitativ)	Mai. 25	
2010031	Hartkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Natriumchlorid [g/100g] (alle quantitativ)	Apr. 25	
2010037	Weichkäse	<input type="checkbox"/> Fett [g/100g], Trockenmasse [g/100g], Protein (N x 6,38) [g/100g], Natriumchlorid [g/100g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Mai. 25	
2010258	Schmelzkäse (Natamycin, Aflatoxin)	<input type="checkbox"/> Natamycin (CAS 7681-93-8) [mg/kg], Aflatoxin M1 [µg/kg] (alle quantitativ)	Mai. 25	
Milchpulver				
2010027	Vollmilchpulver	<input type="checkbox"/> Fett [g/100 g], freies Fett [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Rohprotein (N x 6,38) [g/100 g], Lactose (Monohydrat) [g/100 g], Asche [g/100 g], titrierbare Säure [g/100 g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Apr. 25	
2010001	Magermilchpulver	<input type="checkbox"/> Fett [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g], Rohprotein (N x 6,38) [g/100 g], Lactose (Monohydrat) [g/100 g], Asche [g/100 g], titrierbare Säure [g/100 g], pH-Wert [-] (alle quantitativ)	Sep. 25	
2010123	Milchpulver (lactosereduziert)	<input type="checkbox"/> Lactose (Monohydrat) - chromatographisch [g/100 g], Lactose (Monohydrat) - enzymatisch [g/100 g], Feuchtegehalt [g/100 g] (alle quantitativ)	Dez. 25	
2010113	Milchpulver Nitrat - Nitrit	<input type="checkbox"/> Nitrat [mg/kg], Nitrit [mg/kg] (alle quantitativ)	Aug. 25	
2010245	Mineralöl in Käse und Milchpulver	<input type="checkbox"/> MOSH C10-C16 [mg/kg], MOSH C16-C20 [mg/kg], MOSH C20-C25 [mg/kg], MOSH C25-C35 [mg/kg], MOSH C35-C40 [mg/kg], MOSH C40-C50 [mg/kg], MOAH C10-C16 [mg/kg], MOAH C16-C25 [mg/kg], MOAH C25-C35 [mg/kg], MOAH C35-C50 [mg/kg], MOSH C10-C50 [mg/kg], MOAH C10-C50 [mg/kg] (alle quantitativ)	Jul. 25	
Speiseeis				
3010012	Speiseeis (Grundmasse)	<input type="checkbox"/> Gesamtfett [g/100 g] (quant.), Milchfett [g/100 g] (quant.), Farbstoff Cochenillerot A [mg/kg] (quant.), Lactose (Monohydrat) [g/100 g] (quant.), Vanillin [mg/kg] (quant.), Vanillinsäure [mg/kg] (quant.), p-Hydroxybenzaldehyd [mg/kg] (quant.), p-Hydroxybenzoesäure [mg/kg] (quant.), Farbstoff Curcumin [pos./neg.] (qual.), Farbstoff β-Carotin [pos./neg.] (qual.), Farbstoff Cochenillerot A qual. [pos./neg.] (qual.), Fremdfett [pos./neg.] (qual.)	Sep. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

Ringversuche - immunologisch, molekularbiologisch & mikrobiologisch



Art.-Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen: Einloggen oder registrieren
Milch und Rahm - NEU!					
2011314	Nachweis B.cereus Milch	<input type="checkbox"/> B.cereus qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
Milch und Rahm					
2010013	E.coli Milch 1	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
2010463	E.coli Milch 2	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
2010033	Enterobacteriaceae Milch 1	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
2010465	Enterobacteriaceae Milch 2	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
2010089	Nachweis Campylobacter spp. Milch	<input type="checkbox"/> Campylobacter spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
2010467	Aerobe Sporen Milch	<input type="checkbox"/> aerobe Sporen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
2010546	Psychrotrophe Bakterien Milch	<input type="checkbox"/> Psychrotrophe Gesamtkeimzahl (7°C) [KbE/g], Psychrotrophe Gesamtkeimzahl (21°C) [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
2010604	EHEC O157 Milch	<input type="checkbox"/> EHEC O157 (alle qualitativ)	Risikogruppe 3**	Jul. 25	
2010608	EHEC Screening Milch	<input type="checkbox"/> EHEC Screening (alle qualitativ)	Risikogruppe 3**	Jul. 25	
2010612	Gesamtkeimzahl in Milch 1	<input type="checkbox"/> aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
2010924	Hefen in Milch	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Aug. 25	
2010944	Noroviren Milch	<input type="checkbox"/> Norovirus (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Aug. 25	
2010045	Milch (Rückstände)	<input type="checkbox"/> Chloramphenicol (CAS 56-75-7) [µg/kg], PCB 101 (CAS 37680-73-2) [(mg/kg) Fett], Trichlormethan (CAS 67-66-3) [mg/kg], Aflatoxin M1 [µg/kg], Streptomycin (CAS 57-92-1) [µg/l], Tetracyclin (CAS 60-54-8) [µg/kg] (alle quantitativ)		Apr. 25	
2010951	Hemmstoffe in Milch	<input type="checkbox"/> Tetracyclin (CAS 60-54-8) [µg/kg], Amoxicillin (CAS 26787-78-0) [µg/kg], Ceftriaxon (CAS 73384-59-5) [µg/kg], Ciprofloxacin (CAS 85721-33-1) [µg/kg] (alle quantitativ)		Dez. 25	
Milchprodukte (sonstige)					
2010317	Charakteristische Mikroorganismen Joghurt	<input type="checkbox"/> Lactobacillus bulgaricus [KbE/g], Streptococcus thermophilus [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
Käse					
2010111	E.coli Käse	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jul. 25	
2010176	Hefen Käse	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
2010178	Schimmelpilze Käse	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
2010137	Listerien Käse	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Aug. 25	
2010469	Koagulase-positive Staphylokokken Käse	<input type="checkbox"/> Koagulase-positive Staphylokokken [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Jul. 25	
2010471	Enterobacteriaceae Käse	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jul. 25	
2010156	B.cereus Schmelzkäse	<input type="checkbox"/> B.cereus [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
Speiseeis					
2010548	Enterobacteriaceae Speiseeis	<input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jul. 25	
2010550	Salmonella spp. Speiseeis	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Jul. 25	
2010552	E.coli Speiseeis	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jul. 25	
2010554	L.monocytogenes Speiseeis	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Jul. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

Ringversuche - immunologisch, molekularbiologisch & mikrobiologisch



Art.-Nr.	Ringversuchstyp ^[A]	Parameter [*]	Risikogruppe	Zeitraum	Um Preise einzusehen:
Milchpulver					Einloggen oder registrieren
2010160	Coliforme Bakterien Milchpulver	<input type="checkbox"/> Coliforme [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Mai. 25	
2010473	Hefen Milchpulver 2	<input type="checkbox"/> Hefen [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Sep. 25	
2010475	Schimmelpilze Milchpulver 2	<input type="checkbox"/> Schimmelpilze [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
2010479	E.coli Milchpulver	<input type="checkbox"/> E.coli [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Jul. 25	
2010481	Milchsäurebakterien Milchpulver	<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien (microaerophil) [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g], Milchsäurebakterien (aerob) [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Nov. 25	
2010483	Shigella spp. Milchpulver	<input type="checkbox"/> Shigella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
2010057	Clostridien Milchpulver	<input type="checkbox"/> Sulfit-reduzierende Clostridien (vegetativ) [KbE/g], anaerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g], anaerobe, mesophile, Sulfit-reduzierende Sporen [KbE/g], C.perfringens [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Jun. 25	
2010109	B.cereus Milchpulver	<input type="checkbox"/> B.cereus [KbE/g], aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Mai. 25	
2010485	Salmonella spp. Milchpulver 2	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Nov. 25	
2010153	Listerien Milchpulver 2	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes [KbE/g] (quant.), aerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (quant.), L. monocytogenes qualitativ (qual.)	Risikogruppe 2	Aug. 25	
2010534	Thermophile Bakterien (55 °C) Milchpulver	<input type="checkbox"/> Thermophile aerobe Gesamtkeimzahl (55°C, vegetativ) [KbE/g], Thermoresistente Sporen aerober, thermophiler Bakterien [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 1	Sep. 25	
2010934	anaerobe, mesophile Sporen Milchpulver	<input type="checkbox"/> anaerobe, mesophile Sporen [KbE/g], anaerobe Gesamtkeimzahl [KbE/g] (alle quantitativ)	Risikogruppe 2	Sep. 25	
2010938	Pseudomonas spp. Milchpulver qualitativ	<input type="checkbox"/> Pseudomonas spp. qualitativ (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Jun. 25	
2010940	Clostridien Milchpulver qualitativ	<input type="checkbox"/> Clostridia spp. (alle qualitativ)	Risikogruppe 2	Jun. 25	
2011162	Aflatoxin M1 in Milchpulver	<input type="checkbox"/> Aflatoxin M1 [µg/kg] (alle quantitativ)		Okt. 25	

[A] = Den Status akkreditiert / nicht akkreditiert finden Sie in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#)

[*] = Angegebene Parameter entsprechen dem Stand der Katalogveröffentlichung. Die verbindlichen Parameter für den jeweiligen Ringversuch sind in unserem [Online Portal \(ODIN\)](#) einzusehen.

Anmeldeformular Ringversuche



Für folgende Ringversuche werden zusätzliche Proben benötigt:

Anzahl **Art.-Nr. / Prüfmethode**

Für Fragen und Anregungen steht Ihnen das DRRR-Team jederzeit zur Verfügung!

+49(0)831/960 878-0

info@DRRR.de

© DRRR Stand: 15.01.2025
(Änderungen vorbehalten)

Für Ringversuche die mit "Risikogruppe 2, oder Risikogruppe 3" gekennzeichnet sind, benötigen wir von Ihrem Labor eine Erlaubnis nach § 44 IfSG, eine Ausnahmegenehmigung nach §45 IfSG o.ä.**

Im Einzelfall kann ein akkreditierter Ringversuch aus technischen oder organisatorischen Gründen nicht im Rahmen der Akkreditierung durchgeführt werden. In diesem Fall informiert das DRRR vor der Ringversuchsdurchführung, also vor dem Probenversand, die Teilnehmer. Eine sofortige kostenfreie Stornierung ist bis zum Zeitpunkt des Probenversands für den Teilnehmer möglich.

Es handelt sich bei dieser Anmeldung um eine einmalige Anmeldung, d.h. Ihre Anmeldung(en) ist (sind) nur ein Jahr gültig. Ein Widerruf ist nur gegen Stornierungsgebühren möglich. Wenn Ihre Anmeldung dauerhaft gültig sein soll, kreuzen Sie bitte rechts an.

- Anmeldung ist eine Abonnement-Anmeldung und soll bis zu meinem Widerruf dauerhaft gültig sein
- Es wird ein Angebot mit den Gesamtkosten benötigt
- Eine zusätzliche Bestellung über den Einkauf folgt

Bestellung per E-Mail:

info@DRRR.de

Hiermit bestätigen wir verbindlich die Teilnahme an den oben gekennzeichneten Versuchen, sowie die Bestellung der eingetragenen zusätzlichen Probensets.

DRRR-Kundennummer

Firma

Firma-Zusatz

Ansprechpartner

Straße

PLZ / Ort

Land

E-Mail

Datum:

Deutsches Referenzbüro
für Ringversuche und Referenzmaterialien GmbH
Reinhartser Straße 31 | 87437 Kempten
Tel.: +49 (0)8 31/960 878-0 | Fax: +49 (0)8 31/960 878-99
www.DRRR.de | info@DRRR.de