



Landwirtschaftliches Zentrum
für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft, Wild und Fischerei
Baden-Württemberg (LAZBW)
Milchwirtschaft Wangen im Allgäu
- Dr.-Oskar-Farny-Institut -

Adressen ● Telefonverzeichnis ● Geschäftszeiten

Adressen

Hausadresse	Am Maierhof 7	88239 Wangen im Allgäu
Postfachadresse	Postfach 1552	88231 Wangen im Allgäu
Mail-Adresse	poststelle-mw@lazbw.bwl.de	
Internet-Adresse	www.lazbw.de	

Telefonverzeichnis

Telefonzentrale		(07522) 9312 - 0
Fax		(07522) 9312 - 113
Direktor	Michael Asse	(07525) 942 - 301
Stv. Fachbereiche 5-7	Dr. Erwin Kitzelmann	(07522) 9312 - 100
Verwaltung	Susanne Kronberg	(07525) 942 - 330
Aus-, Fort- und Weiterbildung in der Milchwirtschaft	Hans-Jörg Schleifer Dr. Adrian Körzendörfer	(07522) 9312 - 160 (07522) 9312 - 161
Lehr- und Versuchsmolkerei	Gangolf Rasch	(07522) 9312 - 180
Milchwirtschaftliche Chemie	Simon Reisacher Dr. Christine Wiedemann	(07522) 9312 - 140 (07522) 9312 - 154
Milchwirtschaftliche Hygiene und Mikrobiologie	N.N. Ulrike Weyrich	(07522) 9312 - 120 (07522) 9312 - 130
Kulturenbestellung	Laborbüro	(07522) 9312 - 139

Geschäftszeiten

Besucher, Proben- und Warenannahme	Montag - Donnerstag	07.30 - 16.00 Uhr
	Freitag	07.30 - 12.00 Uhr
	abweichende Termine nach vorheriger Vereinbarung	
Telefonzentrale	Montag - Donnerstag	08.00 - 12.00 und 13.00 - 16.00 Uhr
	Freitag	08.00 - 12.00 Uhr
Kulturenversand	Dienstag jeder Woche	
	Annahmeschluss für Bestellungen: Montag 15 Uhr	

Preisliste

Stand: 01.04.2023

INHALTSÜBERSICHT

- 1 Allgemeine Bestimmungen**
 - 1.1 Berechnung der Preise
 - 1.2 Auslagen
 - 1.3 Preisermäßigung, -verzicht und Erstattungsverzicht
 - 1.4 Vergabe von Untersuchungsaufträgen
 - 1.5 Sachverständigenleistungen
 - 1.6 Umsatzsteuer

- 2 Preise**
 - 2.1 Chemische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten sowie Lebensmitteln
 - 2.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten, Lebensmitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich und Schlachtkörpern
 - 2.3 Sensorische Prüfung
 - 2.4 Untersuchung von Trink- und Gebrauchswässern
 - 2.5 Abgabe von Standards
 - 2.6 Abgabe von Kulturen

1. Allgemeine Bestimmungen

1.1 Berechnung der Preise

1.1.1 Leistungen, die in der Preisliste nicht aufgeführt sind, werden nach Zeit- und Sachaufwand abgerechnet. Für die Berechnung findet die VwV-Kostenfestlegung in der jeweils geltenden Fassung Anwendung.

Bei der Berechnung des Zeitaufwandes sind angefangene Viertelstunden auf volle Viertelstunden aufzurunden.

1.1.2 Neben den nach Nummer 2 festzusetzenden Preisen kann eine zusätzliche Gebühr bis zur Höhe des tatsächlichen Aufwandes erhoben werden, falls auf Antrag des Auftraggebers

1.1.2.1 das Prüfungs- oder Untersuchungsergebnis schriftlich besonders erläutert wird;

1.1.2.2 auf Grund des Prüfungs- oder Untersuchungsergebnisses Behandlungs- oder Bearbeitungsvorschläge schriftlich erteilt werden.

1.1.3 Für Prüfungen, Untersuchungen oder sonstige Leistungen, die auf Antrag außerhalb der regelmäßigen Arbeitszeit erbracht oder bevorzugt erledigt werden müssen oder die über den üblichen Rahmen erheblich hinausgehen, sowie für Nachuntersuchungen können die Preise um bis zu 50 Prozent erhöht werden.

1.2 Auslagen

In den Preisen sind die Auslagen für Geräteabnutzung und Verbrauchsmittel enthalten. Sofern diese Auslagen das übliche Maß übersteigen, kann entsprechender Ersatz gefordert werden. Insbesondere sind zu erstatten:

1.2.1 Kosten für zusätzliche Dienstleistungen bei Telefon, Fax, E-Mail und dergleichen, wenn der Schuldner diese zusätzlichen Dienste beantragt hat;

1.2.2 Versandkosten für die Einsendung und Rücksendung des Verpackungs- und Untersuchungsmaterials sowie für die Abgabe von Kulturen und Standards;

1.2.3 Reisekostenvergütungen und sonstige Aufwendungen bei Dienstgeschäften außerhalb des Dienstorts.

1.3 Gebührenfreiheit, -ermäßigung, -verzicht und Erstattungsverzicht

1.3.1 Die Preise können ermäßigt werden oder deren Festsetzung kann unterbleiben, soweit die Leistungen überwiegend im wissenschaftlichen Interesse vorgenommen werden.

1.3.2 Bei mündlichen Auskünften und Beratungen, die keine weiteren Kosten oder keinen besonderen Arbeitsaufwand erfordern, kann die Preisfestsetzung unterbleiben.

1.3.3 Bei regelmäßigen Prüfungen und Untersuchungen oder bei mehreren gleichartigen Untersuchungen pro Auftrag können die Preise bis auf 75 Prozent der sich aus der Preisliste ergebenden Beträge ermäßigt werden.

1.4 Vergabe von Untersuchungsaufträgen

Müssen Untersuchungsaufträge ganz oder teilweise untervergeben werden, erfolgt dies, wenn möglich, an akkreditierte Prüflaboratorien.

1.5 Umsatzsteuer

Soweit Leistungen durch einen Betrieb gewerblicher Art erbracht werden, erhöhen sich die Preise um den Prozentsatz der gesetzlichen Umsatzsteuer.

2. Preise

Nummer	Gegenstand	Preis Euro
2.1	Chemische und chemisch-physikalische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten sowie Lebensmitteln	
2.1.1	Acidität/Alkalität	
2.1.1.1	Alizarolprobe-Alkoholprobe	16
2.1.1.2	Citronensäure, enzymatisch	51
2.1.1.3	Milchsäure, enzymatisch	72
2.1.1.4	pH-Wert	11
2.1.1.5	pH-Wert im Serum, Butter	24
2.1.1.6	pH-Wert nach Auflösung, getrocknete Milchprodukte	20
2.1.1.7	Säuregrad (SH)	20
2.1.1.8	Säuregrad (SH), Sauermilchprodukte	20
2.1.1.9	Titrierbare Säure, bei getrockneten Milchprodukten	20
2.1.1.10	Konzentrationsbestimmung Reinigungslösung	20
2.1.2	Anorganische Bestandteile	
2.1.2.1	Asche, Rohasche 550°C	28
2.1.2.2	Asche, Aufschluss	23
2.1.2.3	Magnesiumacetat-Asche, Casein, Caseinat	nach Aufwand
2.1.2.4	Kationen, IC (zum Beispiel Natrium, Kalium, Calcium), ein Kation	55
2.1.2.5	Kationen, IC (zum Beispiel Natrium, Kalium, Calcium), zwei und mehr Kationen	65
2.1.2.6	Chlorid (Cl), nach Vollhard, Mohr, potentiometrisch	23
2.1.2.7	Nitrat (NO ₃)	nach Aufwand
2.1.2.8	Nitrit (NO ₂)	nach Aufwand
2.1.2.9	Phosphat (PO ₄), nach Aufschluss	41

2.1.3	Eiweiß- und Stickstoffverbindungen	
2.1.3.1	Ammoniak (NH ₃), enzymatisch	nach Aufwand
2.1.3.2	Harnstoff, enzymatisch	68
2.1.3.3	Biogene Amine	nach Aufwand
2.1.3.4	Caseingehalt, direkt, Rohmilch	56
2.1.3.5	Casein/Molkenproteinverhältnis, elektrophoretisch	nach Aufwand
2.1.3.6	Casein, relativ	nach Aufwand
2.1.3.7	Gesamtstickstoff nach Kjeldahl; Eiweiß	39
2.1.3.8	Laktoferrin, HPLC	nach Aufwand
2.1.3.9	beta-Laktoglobulin, säurelöslich	nach Aufwand
2.1.3.10	Nicht-Protein-Stickstoff (NPN)	55
2.1.3.11	OPA-NPN/WLN	102
2.1.3.12	Reineiweiß-Gehalt, Gesamt N minus NPN	94
2.1.3.13	Reineiweiß, mit ZnSO ₄ fällbarer Stickstoff	55
2.1.4	Erhitzungsnachweise und Hitzestabilität	
2.1.4.1	Alkalische Phosphatase, quantitativ, fluorimetrisch	67
2.1.4.2	Peroxidase-Nachweis, qualitativ	13
2.1.4.3	Phosphatase-Nachweis, Milch, Rahm, qualitativ	15

2.1.5	Fett, Fettbestandteile, Fettkennzahlen	
2.1.5.1	Acetonunlösliches (Phospholipide)	131
2.1.5.2	Buttersäure, quantitativ (im Fett von Milchprodukten)	126
2.1.5.3	Cholesterin	126
2.1.5.4	Cholesterin und Pflanzensterine	137
2.1.5.5	Fett, butyrometrisch Gerber	26
2.1.5.6	Fett, butyrometrisch Rahm, Käse	35
2.1.5.7	Fett nach Röse-Gottlieb	38
2.1.5.8	Fett nach Schmidt-Bondzynski	38
2.1.5.9	Fett nach Weibull-Stoldt	40
2.1.5.10	Fett-Jodzahl nach Wys	nach Aufwand
2.1.5.11	Fett-Peroxidzahl nach Wheeler, Sully	nach Aufwand
2.1.5.12	Freie Fettsäuren, SZ mit Extraktion	nach Aufwand
2.1.5.13	Freie Fettsäuren (BDI-Methode)	63
2.1.5.14	Freie Fettsäuren, GC, Absolutgehalte	137
2.1.5.15	Freies Fett, modifiziert R-G, bei Milch und Rahm	40
2.1.5.16	Fettgewinnung nach Soxhlett	23
2.1.5.17	Fettsäuremuster (prozentuale Verteilung der Fettsäuren)	120
2.1.5.18	Fremdfettnachweis (Triglyceridzusammensetzung)	120
2.1.5.19	Phosphatide, berechnet als Lecithin, photometrisch	80
2.1.5.20	Refraktion, Butterfett, Milchfett	34
2.1.5.21	Fett, direkt, Butter	38

2.1.6	Kohlenhydrate - Zucker	
2.6.1.1	Stärke, qualitativ	18
2.1.6.2	Stärke, enzymatisch	75
2.1.6.3	Galactose, Glucose oder Fructose, enzymatisch	44
2.1.6.4	Lactose, Saccharose oder Maltose, enzymatisch	51
2.1.6.5	Lactose und Galactose, enzymatisch	56
2.1.6.6	Glucose und Fructose, enzymatisch	56
2.1.6.7	Saccharose und Glucose, enzymatisch	56
2.1.6.8	Maltose, Saccharose und Glucose, enzymatisch	59
2.1.6.9	Saccharose, Glucose und Fructose, enzymatisch	59
2.1.6.10	Kohlenhydrate in Milchprodukten, HPAEC-PAD (Glucose, Fructose, Galactose, Lactose, Saccharose), ein Zucker	80
2.1.6.11	Kohlenhydrate in Milchprodukten, HPAEC-PAD (Glucose, Fructose, Galactose, Lactose, Saccharose), zwei Zucker	100
2.1.6.12	Kohlenhydrate in Milchprodukten, HPAEC-PAD (Glucose, Fructose, Galactose, Lactose, Saccharose), drei und mehr Zucker	120
2.1.6.13	Probenvorbereitung für Zuckerbestimmung HPAEC-PAD für Nicht-Milchprodukte	23
2.1.7	Physikalische und technische Untersuchungen	
2.1.7.1	Absetzen / Sedimente in UHT-Milch	11
2.1.7.2	Dichte, mit dem Aräometer, zum Beispiel Milch	11
2.1.7.3	Erstarrungs- und Schmelzkurve von Milchfett	56
2.1.7.4	Füllmengenkontrolle	11
2.1.7.5	Gefrierpunkt, mit dem Kryoskop	21
2.1.7.6	Härte von Butter, Streichfähigkeit-Schnittfestigkeit	27
2.1.7.7	Homogenisierungsgrad mit Homogenisierungspipette	63

2.1.7.8	Homogenisierungsgrad, Standtest	11
2.1.7.9	Löslichkeit, Sedimentbestimmung von Milchpulver nach ADPI	35
2.1.7.10	Physikalische Untersuchung von Schlagrahm, komplett	48
2.1.7.11	Reinheitsgrad, verbrannte Teilchen in Milch	28
2.1.7.12	Wasseraktivität (aw-Wert)	56
2.1.7.13	Wasserfeinverteilung mit Indikatorpapier	9
2.1.8	Trockenmasse - Wassergehalt	
2.1.8.1	Trockenmasse, Referenzmethoden	24
2.1.8.2	Trockenmasse, Schnellmethoden-Folie	22
2.1.8.3	Trockenmasse, fettfreie, von Butter	35
2.1.8.4	Wassergehalt von Butter	15
2.1.8.5	Wassergehalt von getrockneten Milchprodukten	26
2.1.9	Rückstände und andere toxische Inhaltsstoffe	
2.1.9.1	Organochlor-Pestizide und Polychlorbiphenyle (PCB) in Milch, inklusive Probenvorbereitung	nach Aufwand
2.1.9.2	Aflatoxin M1, ELISA	nach Aufwand
2.1.9.3	Leicht flüchtige Halogenkohlenwasserstoffe (LHKW)	nach Aufwand
2.1.10	Zusatzstoffe	
2.1.10.1	Konservierungsmittel, HPLC, Sorbinsäure oder Benzoessäure	74
2.1.10.2	Konservierungsmittel, HPLC, Benzoe- und Sorbinsäure	95
2.1.10.3	Konservierungsmittel, HPLC, Benzoe-, Sorbinsäure PHB-Ester	115
2.1.10.4	Verdickungsmittel	nach Aufwand

2.1.11	Sonstige Untersuchungen	
2.1.11.1	Allergen-Identifizierung (PCR)	nach Aufwand
2.1.11.2	Allergen-Identifizierung (ELISA)	nach Aufwand
2.1.11.3	Ballaststoffe	nach Aufwand
2.1.11.4	Ethanol, enzymatisch	85
2.1.11.5	Farbstoffe HPLC	nach Aufwand
2.1.11.6	Identifizierung Inhaltsstoffe mittels Infrarot-Spektroskopie	nach Aufwand
2.1.11.7	Tierartdifferenzierung	nach Aufwand
2.1.11.8	Zuschlag für besondere Aufwendungen	22
2.1.11.9	Poolzuschlag bei Poolproben Chemie	7
2.1.12	Besondere Untersuchungen	nach Aufwand
2.2	Mikrobiologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten, Lebensmitteln sowie Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich	
2.2.1	Vorbereitung und Poolproben	
2.2.1.1	Probenvorbereitung	9,50
2.2.1.2	Verdünnungsreihe	5,50
2.2.1.3	Poolzuschlag bei Poolproben	3,50
2.2.2	Mikroskopische Untersuchungen	
2.2.2.1	Nativpräparat	10
2.2.2.2	Färbepreparat	13
2.2.3	Ausstriche	
2.2.3.1	Abstrichverfahren	9
2.2.3.2	Abstrichverfahren nach Anreicherung	11
2.2.3.3	Reinigungsausstrich	14,50

2.2.4	Keimzählverfahren	
2.2.4.1	Keimzählung, Referenzverfahren	18
2.2.4.2	Säurebildner und Nichtsäurebildner	18,50
2.2.4.3	Keimgehalt der Luft	10
2.2.4.4	Rollverfahren (PC-Agar)	16
2.2.4.5	Keimzahl in 100 ml Verpackungsinhalt	18
2.2.4.6	Belastungsprobe zur Sterilitäts-/Haltbarkeitsprüfung	20,50
2.2.4.7	Oberflächenkeimgehalt, Abklatschverfahren nach DIN	7
2.2.4.8	Oberflächenkeimgehalt, Tupferverfahren nach DIN	17,50
2.2.5	Verfahren zum Nachweis von Hemmstoffen	
2.2.5.1	Brillantschwarzreduktionstest BRT	11,50
2.2.5.1.1	je weitere Probe	4
2.2.5.2	Brillantschwarzreduktionstest BRT hi-sense	12
2.2.5.2.1	je weitere Probe	4,50
2.2.5.3	Delvo-Test T	15
2.2.5.3.1	je weitere Probe	9
2.2.6	Säuerungskulturen	
2.2.6.1	Aktivitätstest / Phagentest	27,50
2.2.7	Sporenbildner	
2.2.7.1	Aerobe Sporenbildner (Sporen)	20,50
2.2.7.2	Aerobe Sporenbildner ohne Erhitzung	18
2.2.7.3	Anaerobe Sporenbildner (Sporen) RCM	21,50
2.2.7.4	Anaerobe Sporenbildner (RCM-Platte) ohne Erhitzung	19,50
2.2.7.5	Anaerobe Sporenbildner (2er MPN) RCM ohne Erhitzung	17,50
2.2.7.6	Sulfitreduzierende Clostridien (DRCM)	21,50

2.2.7.7	Anaerobe lactatvergärende Sporenbildner	22
2.2.7.8	Clostridium perfringens, direkter Ausstrich, Grunduntersuchung	25,50
2.2.7.9	Differenzierung Sporenbildner auf biochemischen Testsystemen	28,50
2.2.8	Bacillus cereus	
2.2.8.1	Bacillus cereus, direkter Ausstrich, Grunduntersuchung	20
2.2.8.2	Bacillus cereus, Anreicherungsverfahren, Grunduntersuchung	29,50
2.2.8.3	Differenzierung von Bacillus cereus auf biochemischen Testsystemen	28,50
2.2.9	Coliforme Keime	
2.2.9.1	Coliforme Keime, festes Medium	17,50
2.2.9.2	Coliforme Keime, flüssiges Medium, MPN-Verfahren	18
2.2.9.3	Coliforme Keime, flüssiges Medium in 25 g	25,50
2.2.9.4	Escherichia coli, Nachweis über coliforme Keime	29
2.2.9.5	Escherichia coli, chromogene Nährmedien	23
2.2.9.6	Verotoxin-Nachweis (EHEC), PCR (UA)	93,50
2.2.9.7	Coliformen Nachweis, Wischerproben	15,50
2.2.10	Enterobacteriaceae	
2.2.10.1	Enterobacteriaceae, festes Medium	18,50
2.2.10.2	Gram-Negative, festes Medium	18,50
2.2.10.3	Differenzierung gram-negative Stäbchen auf biochemischen Testsystemen	28,50
2.2.10.4	Bestätigung Enterobacteriaceae	15,50
2.2.11	Hefen und Schimmelpilze	
2.2.11.1	Hefen und Schimmelpilze	18
2.2.11.2	Hefen, gasbildend	20

2.2.11.3	Differenzierung von Hefen oder Schimmelpilzen auf biochemischen Testsystemen	28,50
2.2.12	Milchsäurebakterien	
2.2.12.1	Laktobazillen, MRS Agar	21,50
2.2.12.2	Milchsäurebakterien, gasbildend	23
2.2.12.3	Fakultativ heterofermentative Laktobazillen, FH Medium	25,50
2.2.12.4	Streptokokken	21,50
2.2.12.5	Streptokokken inklusive mikroskopischer Bestätigung	25,50
2.2.12.6	Aromabildner in mesophilen Kulturen (Säurewecker) auf Calcium-Citrat-Agar (LD-Agar)	27,50
2.2.12.7	Leuconostoc auf LD-Agar und Vancomycin	27,50
2.2.12.8	Bifidobakterien-Laktobazillus acidophilus	24
2.2.12.9	Differenzierung Milchsäurebakterien auf biochemischen Testsystemen	43
2.2.13	Staphylokokken	
2.2.13.1	Staphylokokken, koagulasepositive, direkter Ausstrich, Grunduntersuchung	22
2.2.13.2	Staphylokokken, koagulasepositive, nach Anreicherung, Grunduntersuchung	31
2.2.13.3.1	Agglutinationstest	7,50
2.2.13.3.2	Koagulase-Test	12
2.2.13.3.3	Bestätigung von Staphylokokkus aureus auf biochemischen Testsystemen	28,50
2.2.13.4	Salztolerante Keime	18,50
2.2.13.5	Staphylokokkus aureus-Nachweis in Tupferproben nach Anreicherung	18,50
2.2.13.6.1	Staphylokokken-Enterotoxinnachweis (Mini-Vidas), ein bis vier Proben	82,50
2.2.13.6.2	Staphylokokken-Enterotoxinnachweis (Mini-Vidas), fünf und mehr Proben	77
2.2.14	Listerien	

2.2.14.1	Listerien, Grunduntersuchung bis 25 g je Probe	36,50
2.2.14.2	Listerien, Poolprobe, Zuschlag je Probe à 25 g	3,50
2.2.14.3	Listerien, Grunduntersuchung quantitativer Ansatz	22
2.2.14.4	Listeriennachweis in Tupferproben nach Anreicherung (Grunduntersuchung)	16
2.2.14.5.1	Listerien, Differenzierung	44
2.2.14.5.2	Listerien, vereinfachte Differenzierung	28,50
2.2.14.5.3	Differenzierung von Listerien auf biochemischen Testsystemen	28,50
2.2.14.6.1	Listeriennachweis, Tupferproben (Mini-Vidas)	34,50
2.2.14.6.2	Listeriennachweis, Einzelprobe bis 25g (Mini-Vidas)	39,50
2.2.14.6.3	Listeriennachweis, Poolprobe bis 125g (Mini-Vidas)	50,50
2.2.14.7.1	Listeria monocytogenes-Nachweis, Tupferproben (Mini-Vidas)	38,50
2.2.14.7.2	Listeria monocytogenes-Nachweis, Einzelprobe bis 25 g (Mini-Vidas)	44
2.2.14.7.3	Listeria monocytogenes-Nachweis, Poolprobe bis 125 g (Mini-Vidas)	55
2.2.14.8	Listerien-Nachweis bis 25 g je Probe, PCR	nach Aufwand
2.2.14.9	Listerien-Nachweis in Wischerproben	22
2.2.15	Salmonellen	
2.2.15.1	Salmonellen, Grunduntersuchung bis 25 g je Probe	37,50
2.2.15.2	Salmonellen, Poolprobe, Zuschlag je Probe à 25 g	3,50
2.2.15.3	Salmonellen, Bestätigung inklusive Agglutination	15
2.2.15.4	Salmonellen, Bestätigung inklusive Agglutination und Biochemie	35
2.2.15.5	Salmonellennachweis in Tupferproben nach Anreicherung (Grunduntersuchung)	16,50

2.2.15.6	Salmonellennachweis in Tupferproben, Single Path	25,50
2.2.15.7	Salmonellen bis 25 g, Single Path	31,50
2.2.15.8	Salmonellen in 125 g, Single Path	34
2.2.15.9	Salmonellen in 750 g, Single Path	44
2.2.15.10	Salmonellen-Nachweis bis 25 g je Probe, PCR	nach Aufwand
2.2.15.11	Salmonellen-Nachweis in Wischerproben	22
2.2.16	Sonstige Untersuchungen	
2.2.16.1	Grobdifferenzierung, Keime	20
2.2.16.2	Enterokokken, festes Medium	20
2.2.16.3	Lipolyten	20
2.2.16.4	Proteolyten	20
2.2.16.5	Psychrotrophe Keime	18,50
2.2.16.6	Pseudomonaden-Aeromonaden	18,50
2.2.16.7	Propionsäurebakterien	21
2.2.16.8	Rekontaminationstiter	18,50
2.2.16.9	Standprobe Joghurt, Quark oder Milch	17,50
2.2.16.10	Thermodure Keime	21
2.2.16.11	Thermophile Keime	21
2.2.16.12	Zellgehaltsermittlung, direktes Verfahren	38,50
2.2.16.13	Fruchtansatz nach Busse	17,50
2.2.16.14	Campylobacter	
2.2.16.14.1	Campylobacter, Grunduntersuchung in 25 g	43
2.2.16.14.2	Campylobacter, Grunduntersuchung quantitativer Ansatz	25
2.2.16.14.3	Campylobacter, Bestätigung	36,50
2.2.16.14.4	Differenzierung von Campylobacter auf biochemischen Testsystemen	43
2.2.17	Besondere Untersuchungen	nach Aufwand

2.3	Sensorische Prüfung	
2.3.1	Grundpreis Sensorik	20
2.4	Untersuchung von Trink- und Gebrauchswässern	
2.4.1	Untersuchungen nach Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001)	
2.4.1.1	Keimzahlbestimmung	25,50
2.4.1.2	Coliforme Keime, Escherichia coli	18,50
2.4.1.2.1	Differenzierung Coliforme Keime, Escherichia coli	24
2.4.1.3	Enterokokken	21
2.4.1.4	Clostridium perfringens	25,50
2.4.1.5.1	Legionella ssp., Grunduntersuchung	50,50
2.4.1.5.2	Legionella ssp., Bestätigung	22
2.4.2	Untersuchung von Molkereiwasser	
2.4.2.1	Membranfilterverfahren	12
2.4.2.2	Proteolyten	20
2.4.2.3	Pseudomonaden	18,50
2.4.2.4	Sulfitreduzierende Sporenbildner	21
2.4.3	Besondere Untersuchungen	nach Aufwand
2.5	Abgabe von Standards	nach Aufwand
2.6	Abgabe von Kulturen	
2.6.1	Camembertschimmel 100 ml	14
2.6.2.1	Joghurt-Kultur 100 ml	13
2.6.2.2	Joghurt-Kultur 1 Liter	78
2.6.3.1	Rotkultur 100 ml	14
2.6.3.2	Rotkultur 250 ml	33
2.6.4	Kefir-Kultur 100 ml	14,50
2.6.5	Laktobazillus helveticus 100 ml	13

2.6.6.1	Propionsäurebakterien (P-Kultur), 10 ml	13
2.6.6.2	Propionsäurebakterien (P-Kultur), 30 ml	38,50
2.6.7.1	Säurewecker 100 ml	13
2.6.7.2	Säurewecker 1 Liter	78
2.6.8	Streptokokkus thermophilus 100 ml	13
2.6.9	Streptokokkus thermophilus K3	13
2.6.10	Mischkultur 100 ml	13
2.6.11	Kahm-Hefen für Salzbad	16,50
2.6.12	Sonstige Kulturen aus der Kulturenstammsammlung	nach Aufwand