

Amtliche Abkürzung:	GebVO LAZ	Quelle:	
Ausfertigungsdatum:	14.12.2010	Fundstelle:	GBI. 2010, 1067
Gültig ab:	01.01.2011	Gliederungs-Nr:	7800
Dokumenttyp:	Verordnung		

**Verordnung des Ministeriums für Ländlichen Raum, Ernährung
und Verbraucherschutz über die Gebühren des Landwirtschaftlichen Zentrums
für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft, Wild und Fischerei
(GebVO LAZ)
Vom 14. Dezember 2010**

Zum 14.04.2012 aktuellste verfügbare Fassung der Gesamtausgabe

Auf Grund von § 4 Abs. 2, §§ 11 und 13 des Landesgebührengesetzes (LGebG) vom 14. Dezember 2004 (GBI. S. 895) wird verordnet:

§ 1

Das Landwirtschaftliche Zentrum für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft, Wild und Fischerei erhebt für die von ihm ausgeführten Prüfungen, Untersuchungen und sonstigen Leistungen Gebühren und Auslagen nach dem als Anlage beigefügten Gebührenverzeichnis.

§ 2

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2011 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum über die Gebühren der Staatlichen Milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalt Wangen im Allgäu vom 16. Januar 2007 (GBI. S. 6) außer Kraft.

STUTTGART, den 14. Dezember 2010

KÖBERLE

Anlage

(zu § 1)

Gebührenverzeichnis (GebVerzLAZ)

INHALTSÜBERSICHT

- **1 Allgemeine Bestimmungen**
 - 1.1 Berechnung der Gebühren
 - 1.2 Auslagen

- 1.3 Gebührenfreiheit, -ermäßigung, -verzicht und Erstattungsverzicht
- 1.4 Vergabe von Untersuchungsaufträgen
- 1.5 Sachverständigenleistungen
- 1.6 Umsatzsteuer
- **2 Gebühren**
- 2.1 Chemische und physikalische Untersuchungen von Milch, Milcherzeugnissen und Molke-reihilfsstoffen
- 2.2 Mikrobiologische Untersuchungen von Milch, Milcherzeugnissen und Molkereihilfsstoffen
- 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 Gebühren |
| 1.1.1 | Leistungen, die im Gebührenverzeichnis 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 der nach Nummer 2 festzusetzenden Gebühr 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 kann die Gebühr um bis zu 50 Prozent erhöht werden. |
| 1.2 | Auslagen |

In den Gebühren 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 Dienstleistungen bei Telefon, Fax, E-Mail und dergleichen, wenn der Gebührenschuldner dies 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 Gebührenfrei sind:
 - 1.3.1.1 Untersuchungen und sonstige Leistungen nach Maßgabe des § 10 LGebG.
 - 1.3.1.2 Untersuchungen im Rahmen amtlicher Güteprüfungen.
 - 1.3.2 Die Gebühr kann ermäßigt werden oder deren Festsetzung kann unterbleiben, soweit die Leistungen überwiegend im wissenschaftlichen Interesse vorgenommen werden.
 - 1.3.3 Bei mündlichen Auskünften und Beratungen, die keine weiteren Kosten oder keinen besonderen Arbeitsaufwand erfordern, kann die Gebührenfestsetzung unterbleiben.
 - 1.3.4 Bei regelmäßigen Prüfungen und Untersuchungen oder bei mehreren gleichartigen Untersuchungen pro Auftrag können die Gebühren bis auf 75 Prozent der sich aus dem Gebührenverzeichnis 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 Sachverständigenleistungen

Für Sachverständigenleistungen in Bußgeldverfahren findet das Justizvergütungs- und -entschädigungsgesetz in der jeweils geltenden Fassung entsprechende Anwendung.
- 1.6 Umsatzsteuer

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

2.

Gebühren

Nr.	Gegenstand	Gebühr Euro
2.1	Chemische und physikalische Untersuchungen von Milch, Milchzeugnissen und Molkereihilfsstoffen	

2.1.1	<i>Acidität/Alkalität</i>	
2.1.1.1	Alizarolprobe-Alkoholprobe	7
2.1.1.2	Bicarbonat	26
2.1.1.3	Citronensäure, enzymatisch	46
2.1.1.4	Milchsäure, enzymatisch	67
2.1.1.5	pH-Wert	9
2.1.1.6	pH-Wert im Serum, Butter	22
2.1.1.7	pH-Wert nach Auflösung, getrocknete Milchprodukte	16
2.1.1.8	Säuregrad (SH)	11
2.1.1.9	Säuregrad (SH), Sauermilchprodukte	16
2.1.1.10	Titrierbare Säure, bei getrockneten Milchprodukten	16
2.1.2	<i>Anorganische Bestandteile</i>	
2.1.2.1	Mikrowellen-Aufschluss	27
2.1.2.2	Asche, Rohasche 550 °C	26
2.1.2.3	Asche, Aufschluss	19
2.1.2.4	Magnesiumacetat-Asche, Casein, Caseinat	31
2.1.2.5	Aluminium (Al)	nach Aufwand
2.1.2.6	Arsen (As)	nach Aufwand
2.1.2.7	Blei (Pb)	nach Aufwand
2.1.2.8	Cadmium (Cd)	nach Aufwand
2.1.2.9	Calcium (Ca), photometrisch nach Aufschluss	38

2.1.2.10	Calcium (Ca), ICP	nach Aufwand
2.1.2.11	Calcium (Ca), wasserlöslich	52
2.1.2.12	Chrom (Cr)	nach Aufwand
2.1.2.13	Eisen (Fe)	nach Aufwand
2.1.2.14	Jod (J)	nach Aufwand
2.1.2.15	Kalium (K)	nach Aufwand
2.1.2.16	Kupfer (Cu)	nach Aufwand
2.1.2.17	Magnesium (Mg)	nach Aufwand
2.1.2.18	Natrium (Na)	nach Aufwand
2.1.2.19	Quecksilber (Hg)	nach Aufwand
2.1.2.20	Selen (Se)	nach Aufwand
2.1.2.21	Silber (Ag)	nach Aufwand
2.1.2.22	Titan (Ti)	nach Aufwand
2.1.2.23	Zink (Zn)	nach Aufwand
2.1.2.24	Chlorid (Cl), n. Vollhard, Mohr, potentiometrisch	21
2.1.2.25	Nitrat (NO ₃)	55
2.1.2.26	Nitrit (NO ₂)	60
2.1.2.27	Nitrit (NO ₂), qualitativ	6
2.1.2.28	Phosphat (PO ₄), nach Aufschluss	37
2.1.2.29	Sulfit (SO ₃), enzymatisch	62
2.1.3	<i>Eiweiß- und Stickstoffverbindungen</i>	

2.1.3.1	Ammoniak (NH ₃), enzymatisch	55
2.1.3.2	Harnstoff, enzymatisch	62
2.1.3.3	Biogene Amine	nach Aufwand
2.1.3.4	Caseingehalt, direkt, Rohmilch	50
2.1.3.5	Casein nach Resmini	73
2.1.3.6	Casein/Molkenproteinverhältnis, elektrophoretisch	nach Aufwand
2.1.3.7	Casein, relativ	118
2.1.3.8	Gesamtstickstoff nach Kjeldahl; Eiweiß	36
2.1.3.9	Glycomakropeptid, HPLC	nach Aufwand
2.1.3.10	beta-Laktoglobulin, säurelöslich	nach Aufwand
2.1.3.11	beta-Laktoglobulin und alpha-Laktalbumin	nach Aufwand
2.1.3.12	Molkenproteinanteil, derivativspektroskopisch	112
2.1.3.13	Molkenproteinanteil, Cystin-Cystein, polarographisch	112
2.1.3.14	Nicht-Protein-Stickstoff (NPN)	50
2.1.3.15	OPA-NPN/WLN	93
2.1.3.16	Reineiweiß-Gehalt, Gesamt N minus NPN	85
2.1.3.17	Reineiweiß, mit ZnSO ₄ fällbarer Stickstoff	50
2.1.3.18	Casein-Fractionen mittels HPLC	nach Aufwand
2.1.4	<i>Erhitzungsnachweise und Hitzestabilität</i>	
2.1.4.1	Alkalische Phosphatase, quantitativ, fluorimetrisch	64
2.1.4.2	Furosin	114

2.1.4.3	Hydroxy-methylfurfural (HMF)	47
2.1.4.4	Peroxidase-Nachweis, qualitativ	11
2.1.4.5	Phosphatase-Nachweis, Milch, Rahm, qualitativ	13
2.1.4.6	Phosphatase-Nachweis, Butter, Käse, Trockenprodukte, qualitativ	19
2.1.5	<i>Fett, Fettbestandteile, Fettkennzahlen</i>	
2.1.5.1	Acetonunlösliches (Phospholipide)	120
2.1.5.2	Buttersäure, quantitativ (im Fett von Milchprodukten)	115
2.1.5.3	Cholesterin	115
2.1.5.4	Cholesterin und Pflanzensterine	125
2.1.5.5	Fett, butyrometrisch Gerber	25
2.1.5.6	Fett, butyrometrisch Rahm, Käse	33
2.1.5.7	Fett nach Röse-Gottlieb	35
2.1.5.8	Fett nach Schmidt-Bondzynski	35
2.1.5.9	Fett nach Weibull-Stoldt	38
2.1.5.10	Fett-Jodzahl nach Hanus oder Wys	42
2.1.5.11	Fett-Peroxidzahl nach Wheeler, Sully	42
2.1.5.12	Freie Fettsäuren, SZ mit Extraktion	42
2.1.5.13	Freie Fettsäuren, summarisch, titrimetrisch	42
2.1.5.14	Freie Fettsäuren, GC, Absolutgehalte	125
2.1.5.15	Freies Fett, modif. R-G, bei Milch und Rahm	36
2.1.5.16	Fettsäuremuster (prozentuale Verteilung der Fettsäuren)	110

2.1.5.17	Fremdfettnachweis (Triglyceridzusammensetzung)	115
2.1.5.18	Lipase, reflektometrisch	35
2.1.5.19	Phosphatide, berechn. als Lecithin, photometrisch	73
2.1.5.20	Refraktion, Butterfett, Milchfett	30
2.1.5.21	Fett, direkt, Butter	35
2.1.6	<i>Kohlenhydrate - Zucker</i>	
2.1.6.1	Galactose, enzymatisch	40
2.1.6.2	Kohlenhydrate, HPLC (Glucose, Fructose, Galactose, Lactose, Saccharose, Lactulose, Maltose), 1 Zucker	80
2.1.6.3	Kohlenhydrate, HPLC (Glucose, Fructose, Galaktose, Lactose, Saccharose, Lactulose, Maltose), 2 Zucker	100
2.1.6.4	Kohlenhydrate, HPLC (Glucose, Fructose, Galaktose, Lactose, Saccharose, Lactulose, Maltose), 3 und mehr Zucker	120
2.1.6.5	Probenvorbereitung für Zucker-HPLC, enzymatisch	20
2.1.6.6	Lactose, enzymatisch	47
2.1.6.7	Lactose, gravimetrisch	45
2.1.6.8	Stärke, qualitativ	16
2.1.6.9	Stärke, enzymatisch	68
2.1.7	<i>Physikalische und technische Untersuchungen</i>	
2.1.7.1	Absetzverhalten - Verteilungsgrad, z. B. Kakao-Trunk-Bodensatz -	17
2.1.7.2	Dichte, mit dem Aräometer, z. B. Milch	8
2.1.7.3	Dichte, mit dem Aräometer, Hitzeserum	16
2.1.7.4	Dichte, mit dem Pyknometer	35

2.1.7.5	Erstarrungs- und Schmelzkurve von Milchfett	50
2.1.7.6	Füllmengenkontrolle	8
2.1.7.7	Gefrierpunkt, mit dem Kryoskop	19
2.1.7.8	Härte von Butter, Streichfähigkeit-Schnittfestigkeit	25
2.1.7.9	Hitzestabilität	nach Aufwand
2.1.7.10	Homogenisierungsgrad mit Homogenisierungspipette	50
2.1.7.11	Labstärke-Bestimmung	50
2.1.7.12	Löslichkeit, Sedimentbestimmung von Milcpulver nach ADPI	27
2.1.7.13	Physikalische Untersuchung von Schlagrahm, komplett	44
2.1.7.14	Reinheitsgrad, verbrannte Teilchen in Milch	21
2.1.7.15	Siebanalyse (Korngrößenverteilung)	nach Aufwand
2.1.7.16	Wasseraktivität (aw-Wert)	52
2.1.7.17	Wasserfeinverteilung mit Indikatorpapier	7
2.1.7.18	Weißkraft	nach Aufwand
2.1.8	<i>Trockenmasse - Wassergehalt</i>	
2.1.8.1	Trockenmasse, Referenzmethoden	21
2.1.8.2	Trockenmasse, Schnellmethoden-Folie	19
2.1.8.3	Trockenmasse, fettfreie, von Butter	31
2.1.8.4	Wassergehalt von Butter	13
2.1.8.5	Wassergehalt von getrockneten Milchprodukten	23
2.1.9	<i>Rückstände und andere toxische Inhaltsstoffe</i>	

2.1.9.1	Fettgewinnung Soxhlett	21
2.1.9.2	Probenvorbereitung Rückstände	110
2.1.9.3	erweiterte Probenvorbereitung Rückstände	145
2.1.9.4	Organochlor-Pestizide und Polychlorbiphenyle (PCB) in Milch, inklusive Probenvorbereitung	120
2.1.9.5	Organochlor-Pestizide	48
2.1.9.6	Polychlorbiphenyle (PCB)	48
2.1.9.7	Pyrethroide	48
2.1.9.8	Aflatoxin M1, ELISA	nach Aufwand
2.1.9.9	Benzol, Toluol, Xylol (BTX)	nach Aufwand
2.1.9.10	Formaldehyd, quantitativ, HPLC	125
2.1.9.11	Leicht flüchtige Halogenkohlenwasserstoffe (LHKW)	nach Aufwand
2.1.9.12	Weichmacher (Phthalate)	nach Aufwand
2.1.10	<i>Zusatzstoffe</i>	
2.1.10.1	Annatto, HPLC	140
2.1.10.2	Annatto, photometrisch	90
2.1.10.3	Antioxidantien (BHA + BHT)	130
2.1.10.4	Gelatine	93
2.1.10.5	Glutamat	nach Aufwand
2.1.10.6	Konservierungsmittel, HPLC, Sorbinsäure oder Benzoesäure	64
2.1.10.7	Konservierungsmittel, HPLC, Benzoe- und Sorbinsäure	85
2.1.10.8	Konservierungsmittel, HPLC, Benzoe-, Sorbinsäure PHB-Ester	106

2.1.10.9	Natamycin, HPLC	93
2.1.10.10	Vanillin	nach Aufwand
2.1.10.11	Verdickungsmittel	185
2.1.11	<i>Vitamine und Provitamine</i>	
2.1.11.1	beta-Carotin	125
2.1.11.2	Vitamin A	150
2.1.11.3	Vitamin D2/D3	nach Aufwand
2.1.11.4	Vitamin E	150
2.1.11.5	Biotin (Vitamin H)	nach Aufwand
2.1.11.6	Folsäure	nach Aufwand
2.1.11.7	Vitamin C, enzymatisch	nach Aufwand
2.1.11.8	Vitamin B1	nach Aufwand
2.1.11.9	Vitamin B2	nach Aufwand
2.1.11.10	Vitamin B6	nach Aufwand
2.1.11.11	Vitamin B12	nach Aufwand
2.1.11.12	Pantothensäure (Vitamin B5)	nach Aufwand
2.1.12	<i>Sonstige Untersuchungen</i>	
2.1.12.1	Allergen-Identifizierung nach DNA-Extraktion	nach Aufwand
2.1.12.2	Ballaststoffe	nach Aufwand
2.1.12.3	DNA-Extraktion für Allergen-Identifizierung	nach Aufwand
2.1.12.4	Ethanol, enzymatisch	77

2.1.12.5	beta-Galaktosidaseaktivität (Lactase)	200
2.1.12.6	Leucinarylamidase (LAP)	67
2.1.12.7	Proteasenachweis nach Stydom	nach Aufwand
2.1.12.8	Tierartdifferenzierung	nach Aufwand
2.1.12.9	Zuschlag für besondere Aufwendungen	17
2.1.13	<i>Besondere Untersuchungen - je nach Arbeits- und Materialaufwand</i> -	
2.2	Mikrobiologische Untersuchungen von Milch, Milcherzeugnissen und Molkereihilfsstoffen	
2.2.1.1	Probenvorbereitung	8,50
2.2.1.2	Verdünnungsreihe	4,50
2.2.1.3	Poolzuschlag bei Poolproben	3
2.2.2	<i>Mikroskopische Untersuchungen</i>	
2.2.2.1	Nativpräparat	7,50
2.2.2.2	Färbepreparat	10,50
2.2.3	<i>Ausstriche</i>	
2.2.3.1	Abstrichverfahren	7
2.2.3.2	Abstrichverfahren nach Anreicherung	9
2.2.3.3	Reinigungsausstrich	11,50
2.2.4	<i>Keimzählverfahren</i>	
2.2.4.1	Keimzählung, Referenzverfahren	15
2.2.4.2	Säurebildner und Nichtsäurebildner	15
2.2.4.3	Keimgehalt der Luft	8

2.2.4.4	Rollverfahren (PC-Agar)	13
2.2.4.5	Keimzahl in 100 ml Verpackungsinhalt	15
2.2.4.6	Belastungsprobe zur Sterilitäts-/Haltbarkeitsprüfung	17
2.2.4.7	Oberflächenkeimgehalt, Abklatschverfahren nach DIN	6
2.2.4.8	Oberflächenkeimgehalt, Tüpferverfahren nach DIN	14
2.2.5	<i>Verfahren zum Nachweis von Hemmstoffen</i>	
2.2.5.1	Brillantschwarzreduktionstest BRT	9
2.2.5.1.1	je weitere Probe	3
2.2.5.2	Brillantschwarzreduktionstest mit Penase	14
2.2.5.2.1	je weitere Probe	6
2.2.5.3	Brillantschwarzreduktionstest BRT und S	8,50
2.2.5.3.1	je weitere Probe	4
2.2.5.4	Brillantschwarzreduktionstest BRT und S mit Penase bzw. Paba	15
2.2.5.4.1	je weitere Probe	7
2.2.5.5	Delvo-Test SP	11
2.2.5.5.1	je weitere Probe	7
2.2.5.6	Delvo-Test SP mit Penase bzw. Paba	16,50
2.2.5.6.1	je weitere Probe	8
2.2.6	<i>Säuerungskulturen</i>	
2.2.6.1	Aktivitätstest	14,50
2.2.6.2	Kontinuierliche pH-Wertmessung	19,50

2.2.7	<i>Sporenbildner</i>	
2.2.7.1	Aerobe Sporenbildner (Sporen)	17
2.2.7.2	Aerobe Sporenbildner ohne Erhitzung	15
2.2.7.3	Anaerobe Sporenbildner (Sporen) RCM	18
2.2.7.4	Anaerobe Sporenbildner (RCM-Platte) ohne Erhitzung	15
2.2.7.5	Anaerobe Sporenbildner (2er MPN) RCM, ohne Erhitzung	14,50
2.2.7.6	Sulfitreduzierende Clostridien (DRCM)	18
2.2.7.7	Anaerobe lactatvergärende Sporenbildner	18,50
2.2.7.8	Clostridium perfringens, direkter Ausstrich, Grunduntersuchung	21
2.2.7.9	Differenzierung Sporenbildner auf biochemischen Testsystemen	24
2.2.8	<i>Bacillus cereus</i>	
2.2.8.1	Bacillus cereus, direkter Ausstrich, Grunduntersuchung	16
2.2.8.2	Bacillus cereus, Anreicherungsverfahren, Grunduntersuchung	25
2.2.8.3	Differenzierung von Bacillus cereus auf biochemischen Testsystemen	24
2.2.9	<i>Coliforme Keime</i>	
2.2.9.1	Coliforme Keime, festes Medium	15
2.2.9.2	Coliforme Keime, flüssiges Medium, MPN-Verfahren	15
2.2.9.3	Coliforme Keime, flüssiges Medium in 25 g	21
2.2.9.4	Escherichia coli, Nachweis über coliforme Keime	26
2.2.9.5	Escherichia coli, chromogene Nährmedien	18
2.2.9.6.1	E. coli O157 (EHEC), Single Path bzw. ELISA	26

2.2.9.6.2	Biochemische und serologische Bestätigung	26
2.2.9.6.3	Enterohämolysin-Nachweis, Grunduntersuchung	10,50
2.2.9.6.4	Enterohämolysin-Nachweis, Differenzierung	14,50
2.2.9.6.5	Verotoxin-Nachweis (EHEC), Duopath	25
2.2.9.6.6	Verotoxin-Nachweis (EHEC), PCR	nach Aufwand
2.2.9.6.7	E. coli 0157 (EHEC), PCR	nach Aufwand
2.2.10	<i>Enterobacteriaceen</i>	
2.2.10.1	Enterobacteriaceen, festes Medium	15
2.2.10.2	Gram-Negative, festes Medium	15
2.2.10.3	Differenzierung gram-negative Stäbchen auf biochemischen Testsystemen	24
2.2.11	<i>Hefen und Schimmelpilze</i>	
2.2.11.1	Hefen und Schimmelpilze	14
2.2.11.2	Hefen, gasbildend	15
2.2.11.3	Differenzierung von Hefen oder Schimmelpilzen auf biochemischen Testsystemen	24
2.2.12	<i>Milchsäurebakterien</i>	
2.2.12.1	Laktobazillen, MRS Agar	18,50
2.2.12.2	Milchsäurebakterien, gasbildend	19
2.2.12.3	Fakultativ heterofermentative Laktobazillen, FH Medium	21,50
2.2.12.4	Streptokokken	15
2.2.12.5	Streptokokken inkl. mikroskopischer Bestätigung	19,50

2.2.12.6	Aromabildner in mesophilen Kulturen (Säurewecker) auf Calcium-Citrat-Agar (LD-Agar)	21
2.2.12.7	Leuconostoc auf LD-Agar und Vancomycin	21
2.2.12.8	Bifidobakterien/Lb. acidophilus	21
2.2.12.9	Differenzierung Milchsäurebakterien auf biochemischen Testsystemen	36
2.2.13	<i>Staphylokokken</i>	
2.2.13.1	Staphylokokken, koagulasepositive, direkter Ausstrich, Grunduntersuchung	19
2.2.13.2	Staphylokokken, koagulasepositive, nach Anreicherung, Grunduntersuchung	26
2.2.13.3.1	Agglutinationstest	6
2.2.13.3.2	Koagulase-Test	10
2.2.13.3.3	Bestätigung von Staphylokokkus aureus auf biochemischen Testsystemen	24
2.2.13.4	Thermonuklease Test für wärmebehandelte Lebensmittel	18
2.2.13.5	Salztolerante Keime	15
2.2.13.6	St. Aureus-Nachweis in Tupferproben nach Anreicherung	16
2.2.13.7.1	Staphylokokken Enterotoxinnachweis (Mini-Vidas) 1 bis 4 Proben	39
2.2.13.7.2	Staphylokokken-Enterotoxinnachweis (Mini-Vidas) 5 und mehr Proben	35
2.2.14	<i>Listerien</i>	
2.2.14.1	Listerien, Grunduntersuchung bis 25 g je Probe	29,50
2.2.14.2	Listerien, Poolprobe, Zuschlag je Probe à 25 g	3
2.2.14.3	Listerien, Grunduntersuchung quantitativer Ansatz	17

2.2.14.4	Listeriennachweis in Tupferproben nach Anreicherung (Grunduntersuchung)	13,50
2.2.14.5.1	Listerien, Differenzierung	36
2.2.14.5.2	Listerien, vereinfachte Differenzierung	24
2.2.14.5.3	Differenzierung von Listerien auf biochemischen Testsystemen	23
2.2.14.6.1	Listeriennachweis, Tupferproben (Mini-Vidas)	23
2.2.14.6.2	Listeriennachweis, Einzelprobe bis 25 g (Mini-Vidas)	26,50
2.2.14.6.3	Listeriennachweis, Poolprobe bis 125 g (Mini-Vidas)	36
2.2.14.7.1	Listeria monocytogenes-Nachweis, Tupferproben (Mini-Vidas)	24,50
2.2.14.7.2	Listeria monocytogenes-Nachweis, Einzelprobe bis 25 g (Mini-Vidas)	29
2.2.14.7.3	Listeria monocytogenes-Nachweis, Poolprobe bis 125 g (Mini-Vidas)	36
2.2.14.8	Listerien-Nachweis bis 25 g je Probe, PCR	36
2.2.15	<i>Salmonellen</i>	
2.2.15.1	Salmonellen, Grunduntersuchung bis 25 g je Probe	30
2.2.15.2	Salmonellen, Poolprobe, Zuschlag je Probe à 25 g	3
2.2.15.3	Salmonellen, Bestätigung inkl. Agglutination	11,50
2.2.15.4	Salmonellen, Bestätigung inkl. Agglutination und Biochemie	29
2.2.15.5	Salmonellennachweis in Tupferproben nach Anreicherung (Grunduntersuchung)	14
2.2.15.6	Salmonellennachweis in Tupferproben, Single Path	21
2.2.15.7	Salmonellen bis 25 g, Single Path	26
2.2.15.8	Salmonellen in 125 g, Single Path	29
2.2.15.9	Salmonellen in 750 g, Single Path	37

2.2.15.10	Salmonellen-Nachweis bis 25 g je Probe, PCR	36
2.2.16	<i>Sonstige Untersuchungen</i>	
2.2.16.1	Grobdifferenzierung, Keime	15
2.2.16.2	Enterokokken, festes Medium	15
2.2.16.3	Streptococcus agalactiae, hämolysierende, Grunduntersuchung	18
2.2.16.4	Lipolyten	15
2.2.16.5	Proteolyten	15
2.2.16.6	Psychrotrophe Keime	15
2.2.16.7	Pseudomonaden-Aeromonaden	15
2.2.16.8	Pseudomonas aeruginosa	19
2.2.16.9	Propionsäurebakterien	17
2.2.16.10	Rekontaminationstiter	15
2.2.16.11	Standprobe Joghurt, Quark oder Milch	15
2.2.16.12	Thermoture Keime	15,50
2.2.16.13	Thermophile Keime	15
2.2.16.14	Zellgehaltsermittlung, direktes Verfahren	31
2.2.17	<i>Besondere Untersuchungen - je nach Arbeits- und Materialaufwand</i> -	
2.3	Grundpreis Sensorik	14
2.4	Untersuchung von Trink- und Gebrauchswässern	
2.4.1	<i>Untersuchungen nach Trinkwasser-VO 2001 (TrinkwVO 2001)</i>	
2.4.1.1	Keimzahlbestimmung	21

2.4.1.2	Coliforme Keime, Escherichia coli	15,50
2.4.1.2.1	Differenzierung Coliforme Keime, Escherichia coli	21
2.4.1.3	Enterokokken	17
2.4.1.4	Cl. perfringens	21
2.4.1.5	Pseudomonas aeruginosa	19
2.4.1.5.1	Pseudomonas aeruginosa, Differenzierung	19
2.4.1.6.1	Legionella ssp., Grunduntersuchung	34
2.4.1.6.2	Legionella ssp., Bestätigung	12
2.4.1.7	Legionella ssp., PCR	nach Aufwand
2.4.2	<i>Untersuchungen nach alter Trinkwasser-VO 1990 (Trinkw-VO 1990)</i>	
2.4.2.1	Keimzahlbestimmung	21
2.4.2.2	Coliforme Keime, Escherichia coli n. Anreicherung	15
2.4.2.2.1	Differenzierung von coliformen Keimen, Escherichia coli	19
2.4.2.3	Sulfitreduzierende Sporenbildner	18
2.4.3	<i>Untersuchung von Molkereiwasser</i>	
2.4.3.1	Membranfilterverfahren	10,50
2.4.3.2	Proteolyten	15
2.4.3.3	Pseudomonaden	15
2.4.4	<i>Besondere Untersuchungen - je nach Arbeits- und Materialaufwand</i> -	
2.5	Abgabe von Standards	
2.5.1	Regelmäßige Probe Referenzmilch (Fett, Protein, Lactose)	37

2.5.2	Rahmstandards für IR-Geräte	93
2.5.3	Sonstige Standards - je nach Arbeits- und Materialaufwand -	
2.6	Abgabe von Kulturen	
2.6.1	Camembertschimmel 100 ml	11,50
2.6.2.1	Joghurt-Kultur 100 ml	11,50
2.6.2.2	Joghurt-Kultur 1 Liter	68
2.6.3	Rotkultur 100 ml	11,50
2.6.4	Kefir-Kultur 100 ml	12,50
2.6.5	Lb. helveticus 100 ml	11,50
2.6.6.1	Propionsäurebakterien (P-Kultur), 10 ml	11,50
2.6.6.2	Propionsäurebakterien (P-Kultur), 30 ml	34
2.6.7.1	Säurewecker 100 ml	11,50
2.6.7.2	Säurewecker 1 Liter	68
2.6.8	Streptokokkus thermophilus 100 ml	11,50
2.6.9	Streptokokkus thermophilus K3	11,50
2.6.10	Mischkultur 100 ml	11,50
2.6.11	Kahm-Hefen für Salzbad	11,50
2.6.12	Sonstige Kulturen aus der Kulturenstammsammlung - je nach Arbeits- und Materialaufwand -	