



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-EP-20961-01-00

Einladung zur 23. **Multi-PT** Eignungsprüfung im Oktober

30.07.2026

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns sehr darüber, Ihnen als akkreditierter Eignungsprüfungsanbieter die Teilnahme an unserer 23. Multiparameter-Eignungsprüfung (Multi-PT) anbieten zu können, welche im Oktober 2026 stattfinden wird.

Konzept

Mit unserer Multiparameter-Eignungsprüfung können Sie die analytische Leistung ihres Labors über den gesamten Zyklus der Probenaufbereitung und Analyse von Milch und Milcherzeugnissen bis hin zur Ergebnismitteilung überwachen. Sie erhalten von uns einen unabhängigen Bericht und können so ihre Leistung auf internationaler Ebene mit Dritten vergleichen, ihre Analysenqualität sichern und ihre Kompetenz gemäß ISO 17025 belegen.

Organisation und Durchführung

Verantwortlich für die gesamte Organisation und Durchführung der Eignungsprüfung ist die QSE GmbH. Dies beinhaltet die Herstellung und den Versand der Proben für die Eignungsprüfung, Homogenitäts- und Stabilitätsprüfungen, die Kundenbetreuung, die Leistungsbewertung und die Autorisierung / Freigabe des Endberichtes, der Zertifikate sowie der Langzeitauswertungen. Für die Bereitstellung des Onlineportales PROLab_HUB zur Ergebnisübermittlung und zur Durchführung der statistischen Berechnungen wird ein kompetenter Unterauftragnehmer herangezogen. Die Verantwortung der extern angebotenen Dienstleistungen liegt beim Eignungsprüfungsanbieter. Selbstverständlich werden alle Daten sowohl bei der QSE GmbH als auch bei deren Unterauftragnehmern vertraulich behandelt.

Parameter, Probenmaterial und Analyse der Proben

Unsere Eignungsprüfung deckt für Kuhrohmlach 19 verschiedene Parameter und pro Parameter bis zu 10 verschiedene Konzentrationsstufen ab (s. Tabellen 1 und 2). Für Rahm (aus Kuhmilch) bieten wir drei verschiedene Konzentrationsstufen und drei verschiedene Parameter an (s. Tabelle 3). Die Teilnahme mit allen Parametern ist nicht verpflichtend, d.h. Sie zahlen nur für diejenigen Parameter, mit denen Sie teilnehmen möchten. Das Probenset für Rohmilch besteht je nach Parameter(n) aus bis zu 31 Milchproben, das für Rahm aus 3 Proben. Sie können an unserer Eignungsprüfung sowohl mit Referenz- als auch mit Alternativmethoden teilnehmen. Die Proben sind in Doppelbestimmung zu untersuchen, außerdem muss jede Messung unter Wiederholbedingungen durchgeführt werden.



Bitte beachten Sie, dass es sich um schockgefrorenes Probenmaterial handelt. Behandeln Sie das Material, wie auf den Auftauanleitungen zur Lagerung und Verwendung angegeben. Wir bitten Sie ebenfalls, zum Versandzeitpunkt sicherzustellen, dass zugestellte Pakete schnellstmöglich ausgepackt und die Proben bei nicht sofortiger Verwendung weitergefroren werden.

Teilnahmebedingungen

Die Analysenergebnisse müssen mit eigenem Personal und laboreigenen Geräten im eigenen Labor selbsttätig und ohne fremde Hilfe ermittelt werden. Bitte achten Sie darauf, dass die Prüfgegenstände genau wie die Proben der Routineanalytik behandelt werden.

Rückmeldung der Ergebnisse

Die Rückmeldung der Ergebnisse ist bis zum Ergebnisschluss (s. Tabelle 1 Zeitplan der Eignungsprüfung) über das Onlineportal PROLab_HUB (<https://qse.quodata.de>) möglich. Falls Sie für das Onlineportal noch keine Zugangsdaten durch eine Teilnahme an einer unseren anderen Eignungsprüfungen erhalten haben, werden Ihnen persönliche Zugangsdaten rechtzeitig übermittelt. Mit den Zugangsdaten ist es Ihnen möglich, zukünftig die Berichte, Zertifikate und Langzeitauswertungen (ab der 3. Teilnahme) aller Eignungsprüfungen, an denen Sie teilgenommen haben einzusehen. Sollten die Ergebnisse bis zum Ergebnisschluss im Portal nur gespeichert, aber nicht final übermittelt werden, so gehen wir davon aus, dass Sie mit der Verwendung der Werte in der statistischen Berechnung einverstanden sind. Werden keine Ergebnisse zurückgemeldet, so erhält das Labor auch kein Zertifikat/ keine Teilnahmebestätigung. Es erhält lediglich Zugang zum Bericht.

Statistische Auswertung, Eignungsprüfungsbericht und Zertifikat

Die statistische Auswertung erfolgt gemäß DIN EN ISO 17043 und ISO 13528. Sind genügend Teilnehmer vorhanden (mind. 8), führen wir eine methodenübergreifende Auswertung durch. Außerdem besteht die Möglichkeit einer separaten, maßgeschneiderten Auswertung für einzelne Teilnehmergruppen (mind. 8 Teilnehmer, z.B. eine Molkerei mit verschiedenen Standorten). Sie erhalten von uns zeitnah einen aussagekräftigen, übersichtlichen und leicht verständlichen Bericht mit einfachen Grafiken und Tabellen (s. Beispiele im Anhang). Des Weiteren erhalten Sie ein Zertifikat und ggf. eine Langzeitauswertung über ihre Leistungen. „0“-Werte, sowie „</> -Werte“ werden nicht in die Auswertung mit aufgenommen und erhalten keinen z-Score. Wird ein Probenset nicht vollständig analysiert oder werden nur Einzelwerte übermittelt, so wird dies im Zertifikat bzw. Bericht gekennzeichnet. Bei Werten, die mit falscher Einheit, falschem Vorzeichen oder offensichtlichem Zahlendreher rückgemeldet wurden, wird entsprechend die komplette Doppelbestimmung von der statistischen Berechnung ausgeschlossen.

Bewertungskriterien

Ein Labor hat erfolgreich an dieser Eignungsprüfung teilgenommen, wenn die für den Parameter geforderten Ergebnisse zu mindestens 80 % für alle untersuchten Parameter-Probe-Kombinationen und zu mindestens 50 % für jeden rückgemeldeten Parameter als annehmbar ($|z| \leq 2$) anzusehen sind.

Bei der Untersuchung von insgesamt nur einem Parameter, ist das Bewertungskriterium für das eingereichte Ergebnis zu mindestens 80% als annehmbar ($|z| \leq 2$) anzusehen.

Zeitplan 23. Multi-PT Oktober 2026

Einladung	30.07.2026
Deadline: Anmeldeschluss	11.09.2026
Versendung (spätestens): Auftragsbestätigung	25.09.2026
Versand: Probenmaterial	26.10.2026
Versandinformation und Anleitung zur Ergebnismeldung an die Teilnehmer	27.10.2026
Deadline: Rückmeldung durch die Teilnehmer, falls die Eignungsprüfungsproben nicht angekommen sind	29.10.2026
Deadline: Rücksendung der Ergebnisse	19.11.2026
Veröffentlichung: Bericht	22.12.2026

Setzusammenstellung, Matrices und Parameter der 23. Multi-PT Eignungsprüfung Oktober 2026

- ❖ Für Rohmilch bieten wir eine Teilnahme mit bis zu 19 verschiedenen Parametern an. Pro Parameter werden bis zu 10 verschiedene Konzentrationsstufen analysiert. Insgesamt besteht das Material, je nach Parameter mit dem teilgenommen wird, aus bis zu 31 verschiedenen Proben (s. Tabelle 1 und 2):
 - Proben 1-6 bzw. 1-10 (gelb): Parameter Fett, Protein (ohne Probe 1), Laktose-Monohydrat, Trockenmasse, Kasein, pH, Gefrierpunkt und Harnstoff
 - Proben 11-16 (pink): Parameter PAG (gefroren)
 - Proben 17-26 (grün): Parameter somatische Zellzahl (Zellen aus Rohmilch)
 - Proben 27-28 bzw. 27-31 (orange): Parameter ungesättigte Fettsäuren, einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, gesättigte Fettsäuren, C14:0, C16:0, C18:0, C18:1 und freie Fettsäuren
- ❖ Für pasteurisierten Rahm bieten wir 3 verschiedene Konzentrationsstufen (a, b, c) im Bereich zwischen 23 und 48 % Fett an. Neben Fett können auch die Parameter Protein und Trockenmasse analysiert werden (s. Tabelle 3).

Eignungsprüfungstyp: Rohmilch (Tabelle 1)

Rohmilch Tabelle 1										
Probe	Fett	Protein	Laktose-Mo- nohydrat	Trockenmasse	Kasein	pH	GP	Harnstoff	PAG	somatische Zellzahl
Einheit	g /100 g	g /100 g	g /100 g	g /100 g	g /100 g	H ⁺	m°C	mg/dL	Extinktion	x 1000 /mL
1	40 mL		40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL		
2	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL		
3	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL		
4	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL		
5	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL		
6	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL		
7	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL						
8	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL						
9	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL						
10	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL						
11									40 mL	
12									40 mL	
13									40 mL	
14									40 mL	
15									40 mL	
16									40 mL	
17										40 mL
18										40 mL
19										40 mL
20										40 mL
21										40 mL
22										40 mL
23										40 mL
24										40 mL
25										40 mL
26										40 mL
Konz.*	2,1 - 6,1	2,9 - 4,4	4,2 - 5,5	11,2 - 15,6	2,4 - 3,6	6,5 - 7,0	-600 - -500	13,0 – 53,0	0 - 4,0 / trächtig – nicht trächtig	100- 1200

* Bei den angegebenen Konzentrationsbereichen handelt es sich um informative Richtwerte

frozen / gefroren

PAG
Conc.
Konz.

Pregnancy Associated Glycoproteins
Concentration range
Konzentrationsbereich

F.P.
GP

Freezing Point
Gefrierpunkt

Einladung 23. Multi-PT Oktober 2026, Seite 6 von 9

Firmensitz/company office:

QSE GmbH • Hochstatt 2 • D-85283 Wolnzach
Tel. +49(0)9826 / 6234-0
info@qse-gmbh.com • www.qse-gmbh.de



Ein Unternehmen des
Milchprüfung Bayern e. V.



Eignungsprüfungstyp: Rohmilch (Tabelle 2)

Rohmilch Tabelle 2									
Probe	Ungesättigte Fettsäuren	Einfach unges. Fettsäuren	Mehrfach unges. Fettsäuren	Gesättigte Fettsäuren	C14:0	C16:0	C18:0	C18:1	Freie Fettsäuren
Einheit	g /100 g Milch	g /100 g Milch	g /100 g Milch	g /100 g Milch	g /100 g Milch	g /100 g Milch	g /100 g Milch	g /100 g Milch	mmol /100 g Fett
27	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL
28	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL
29	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	
30	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	
31	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	40 mL	
Konz.*	0,6 - 1,8	0,4 - 1,5	0,04 - 0,25	1,2 - 3,6	0,1 - 0,7	0,4 - 1,8	0,1 - 0,5	0,3 - 1,3	0,3 - 0,8

* Bei den angegebenen Konzentrationsbereichen handelt es sich um informative Richtwerte

Eignungsprüfungstyp: pasteurisierter Rahm (Tabelle 3)

Rahm Tabelle 3			
Probe	Fett	Protein	Trockenmasse
Einheit	g /100 g	g /100 g	g /100 g
a	40 mL	40 mL	40 mL
b	40 mL	40 mL	40 mL
c	40 mL	40 mL	40 mL
Konz.*	23,0 - 48,0	1,7 - 2,7	33,0 - 47,0

* Bei den angegebenen Konzentrationsbereichen handelt es sich um informative Richtwerte

Warum teilnehmen?

- Unsere Eignungsprüfung deckt eine Vielzahl an Parametern und für jeden Parameter jeweils einen großen Konzentrationsbereich ab. Dies ist besonders für Labore, die Untersuchungen nach der Rohmilchgüteverordnung oder für die Milchleistungsprüfung durchführen, interessant.
- Sie zahlen nur für diejenigen Parameter, mit denen Sie auch teilnehmen möchten.
- Innerhalb von einem Monat senden wir Ihnen einen Bericht mit einfachen Grafiken und Tabellen zu. Mit diesem Bericht können Sie die analytische Kompetenz ihres Labors auf internationaler Ebene vergleichen und gegenüber Dritten dokumentieren.
- Ab ihrer 3. Teilnahme erhalten Sie von uns eine Darstellung ihres Leistungsverlaufs, welche die Auswertung der Ergebnisse ihrer letzten 10 Teilnahmen beinhaltet. Dieses Dokument eignet sich hervorragend dafür, ihren Leistungsverlauf gegenüber der Akkreditierungsstelle zu dokumentieren.
- Zusätzliche Parameter können in die Eignungsprüfung mit aufgenommen werden, wenn eine ausreichend große Nachfrage besteht.
- Einzelne Teilnehmer oder Teilnehmergruppen (mind. 8) (z.B. Molkereien, Verbände oder Genossenschaften), erhalten auf Anfrage und gegen Aufpreis eine eigene statistische Auswertung. Damit können Aussagen über die Vergleichspräzision innerhalb dieser Gruppe getroffen werden.
- Haben Sie die Eignungsprüfung mit einem oder mehreren Parametern nicht bestanden, können Sie das Probenmaterial bei uns bis zu vier Wochen nach Versand des Berichts nachbestellen und erneut messen (Kosten nach Setpreis). Dies ist möglich, da unser Probenmaterial über eine lange Haltbarkeit verfügt. Damit können Sie auf eine pragmatische Art und Weise zeigen, dass Sie bemüht sind, Problembereiche in ihrem analytischen Prozess auszumachen und zu lösen.
- Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne bei der Beurteilung ihrer analytischen Leistung und führen mit Ihnen ggf. eine Fehleranalyse durch.

Wieviel kostet die Teilnahme und was ist bei der Anmeldung zu beachten?

Pro Probenset gibt es eine Set-Gebühr. Diese entnehmen Sie bitte dem zugehörigen Anmeldeformular. Die Set-Gebühr ist unabhängig von der Anzahl der von Ihnen analysierten Parameter. Pro Parameter/Analyse berechnen wir zusätzlich eine Auswertungsgebühr von 22 € (außer PAG und SCC). Die Liefer- und Verpackungskosten werden extra berechnet und werden Ihnen zusammen mit der Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Sie können aus einer Probe, sofern Ihnen das Volumen reicht (gefrorene Proben mind. 40 mL), mehrere Analysen/Methoden durchführen und diese bei uns einreichen. Benötigen Sie für Ihre Analysen allerdings zwei oder „x“ Probensets, belaufen sich die Kosten auf $x \cdot \text{Set-Gebühr} + x \cdot 22 \text{ €}$ für jeden Parameter. Zur Übersicht über Ihre Ergebnisse erhalten Sie ein Zertifikat, das im Preis enthalten ist. Sollten Sie für einzelne Parameter oder Geräte ein oder mehrere zusätzliche(s) Zertifikat(e) benötigen, berechnen wir dies mit je 20 €.

Zu dieser Einladung finden Sie ein Anmeldeformular, das **bis zum 11. September 2026** ausgefüllt an uns zurückgesendet werden muss.

Sind weitere Eignungsprüfungen geplant?

Die QSE GmbH wird die Multiparameter-Eignungsprüfung im April 2027 wieder durchführen. Bitte kontaktieren Sie uns, wenn es weitere Parameter gibt, mit denen Sie gerne an unserer Eignungsprüfung teilnehmen möchten.

Bitte beachten Sie:

- Für Teilnehmer außerhalb Deutschlands können zusätzlich zu den Lieferkosten, Einfuhrgebühren und Zölle anfallen. Diese Gebühren werden nicht von der QSE GmbH übernommen.
- Die QSE GmbH übernimmt keine Garantie dafür, dass die Mindestteilnehmerzahl für jeden Parameter erreicht wird und dass alle angemeldeten Teilnehmer auch tatsächlich ihre Ergebnisse zurückschicken.
- Fall Sie die Milchproben nicht bzw. verspätet erhalten oder falls die Lieferung beschädigt ist, muss dies der QSE GmbH bis zum 29. Oktober 2026 mitgeteilt werden. Anderenfalls wird Ihnen die jeweilige Setgebühr der Multiparameter-Eignungsprüfung in Rechnung gestellt.

Für weitere Informationen oder Rückfragen stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung:

Telefon: +49(0)9826/6234-10

E-Mail: multipt@qse-gmbh.com

Mit freundlichen Grüßen

Katharina Colosimo
Bereichsleitung Eignungsprüfungen

Diese Einladung wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.