

Leistungsverzeichnis

Lebensmittel

Die nachfolgenden Parameter stellen eine Auswahl unseres Untersuchungsspektrums dar.
Die Untersuchung der verschiedenen Lebensmittel führen wir nach den Methoden der amtlichen Sammlung gemäß § 35 LMBG durch, soweit diese dort festgelegt und für die jeweilige Fragestellung geeignet sind.

A – Mikrobiologische Parameter
aerobe Sporenbildner
anaerobe Sporenbildner
Bacillus cereus
Clostridium perfringens
coliforme Keime
Enterobacteriaceae
Enterokokken
Escherichia coli
Gesamtkeimzahl
Hefen/Schimmel
Laktobazillen
Listeria spp. (ohne Differenzierung)
Pseudomonaden
Salmonella spp. (ohne Differenzierung)
Staphylococcus aureus

B – Physikalisch-chemische Parameter
Acrylamid
ätherische Öle
Aflatoxine B ₁ B ₂ G ₁ G ₂
Anisidinzahl
Asche
a _w -Wert
Ballaststoffe
Blei
Bromid
Cadmium
Calcium
Cholesterin
Eisen
Ethoxyquin
Fett
Fett (Stoldt-Weibull)
Fleischerzeugnisse/Wurstwaren: „Analyse nach den Leitsätzen“: Bestimmung von Wasser, Fett, Asche, Rohprotein, Bindegewebeweiß, BEFFE, BEFFE im Fleischeiweiß, Fremdwasser
Flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure
Gesamtsäure, berechnet als Essigsäure

Gewichte
Insektenbefall
Kaltextraktion des freien Fetts
Kochsalz
Konservierungsstoffe (Benzoessäure, Sorbinsäure, pHB-Ester)
Bestimmung der Brenn- und Nährwerte („Big 4“): Trockenmasse, Wasser, Rohprotein, Gesamtballaststoffe, Kohlenhydrate (errechnet), Fett, physiologischer Brennwert/100 g
Bestimmung der Brenn- und Nährwerte („Big 8“): Trockenmasse, Wasser, Rohprotein, Gesamtballaststoffe, Kohlenhydrate (err.), Zucker, Fett, Fettsäurezusammensetzung, Natrium, physiologischer Brennwert/100 g
Nitrofen
Ochratoxin A
Organochlorpestizide
Organophosphorpestizide
Quecksilber
pH-Wert
P-Zahl
präparativ-gravimetrische Zerlegungen
Refraktometerwert
Rohprotein
Salzsäureunlösliche Asche (Sand)
Schweflige Säure (SO ₂)
Trockensubstanz (refraktometrisch)
Vitamin C
Wasser

Weitere Parameter auf Anfrage.