



## Allergenprüfung in Lebensmitteln

Eurofins bietet die Analyse aller Allergene der EU-Allergen-Liste

### Lebensmittelallergien

Bis zu 5% der Bevölkerung sind von Lebensmittelallergien betroffen. Schon die Einnahme einer sehr geringen Menge des entsprechenden Lebensmittels kann zu schwerwiegenden allergischen Reaktionen führen.

Daneben leiden ebenfalls sehr viele Menschen an einer Lebensmittelunverträglichkeit auf Milchzucker (Laktoseintoleranz) sowie Gluten (Zöliakie).

Betroffene Personen müssen den Verzehr des jeweiligen Lebensmittels strengstens vermeiden und sind daher auf die sachgerechte Kennzeichnung der allergenen Lebensmittel angewiesen.

### Kennzeichnung

Nach aktuellem EU-Recht (Verordnung Nr. 1169/2011) ist die Kennzeichnung von folgenden allergenen Zutaten vorgeschrieben:

- Glutenthaltige Getreide  
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer
- Milch inkl. Laktose
- Erdnüsse
- Schalenfrüchte (Cashewnuss, Haselnuss, Macadamia- bzw. Queenslandnuss, Mandel, Paranuss, Pekannuss, Pistazie, Walnuss)
- Eier
- Sojabohnen
- Senf
- Sesam
- Sellerie
- Fische
- Krebs- und Krustentiere
- Weichtiere
- Lupine
- Sulfid (Grenzwert 10 ppm)

Verbindliche Grenzwerte sind für glutenfreie Produkte definiert: Als **glutenfrei** gilt ein Lebensmittel mit max. 20 ppm Gluten; als **glutenarm** mit einem Glutengehalt über 20 ppm bis max. 100 ppm. Grenzwerte für weitere Allergene werden derzeit diskutiert.

Verunreinigungen von Produkten durch **Kreuzkontaminationen** sind durch diese Verordnung nicht erfasst, spielen aber im Rahmen der allgemeinen Produkthaftung eine große Rolle.

## Kompetenz beim Allergen-nachweis

- Breites Spektrum an Verfahren zum Allergen-nachweis (ELISA, PCR)
- Verwendung der neuesten wissenschaftlichen Methoden, um präzise und genaue analytische Daten in hoher Qualität zu liefern
- Enge Zusammenarbeit mit Zertifizierungsstellen, Methodenlieferanten und internationalen Projektpartnern
- Unterstützung des Qualitätsmanagements durch erfahrene und kundenorientierte Experten

## Qualität beim Allergennachweis

- Langjährige Erfahrung im Bereich der Allergenanalytik
- Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025 für alle verfügbaren Allergennachweismethoden
- Alle Allergennachweismethoden sind auch als Eilanalysen möglich

Eurofins unterstützt bei der Wahl der passenden Analysemethode, bei der Risikobewertung und bei der Vermeidung möglicher Kreuzkontaminationen in der Produktion.

