



Leistungsspektrum für die Untersuchung von Süßwaren

Eurofins ist ein kompetenter Partner bei der Untersuchung von reinen Zuckerwaren, Kakaoerzeugnissen sowie Speiseeis. Die Qualitätskontrolle findet auf sämtlichen Produktionsstufen von Rohwaren über Zwischenprodukte bis zu den fertigen Erzeugnissen statt. Die nachfolgenden Untersuchungen stellen einen Auszug aus dem Eurofins-Leistungsspektrum speziell im Bereich der Süßwaren dar.

Spezielle Analytik für Süßwaren

- Prüfung nach der Kakao-Verordnung
- Prüfung nach Leitsätzen für Ölsamen
- Prüfung nach der BLL-Richtlinie für Zuckerwaren

Prüfung auf Verkehrsfähigkeit

- Sortierung und Präparation wertbestimmender Bestandteile
- Deklarationsprüfungen im In- und Ausland

Allergene

- Pflanzliche Allergene: Gliadin/Gluten, Erdnuss, Haselnuss, weitere Schalenfrüchte
- Tierische Allergene: Ei, Milcheiweiß
- Pseudo-Allergene: Sulfit, Lactose

Rückstände und Kontaminanten

- Mykotoxine
 - Aflatoxine
 - Ochratoxin A (OTA)
- Anorganische Kontaminanten
 - Schwermetalle (z.B. Cadmium, Blei, Quecksilber)
- Organische Kontaminanten
 - Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAKs)
 - Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH/POSH/MOAH)
 - Prozesskontaminanten (3-MCPD-Ester inkl. Glycidol)
- Pestizide

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

- Screening, Identifizierung und Quantifizierung von GVO-Bestandteilen (Soja, Mais, Zuckerrübe und andere)
- Untersuchung von hochprozessierten Produkten wie Lecithine oder Maisstärke

Inhaltsstoffe

- Nährwerte
 - "Big 7": Brennwert (Energie), Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz (Nährwertkennzeichnung gemäß VO (EU)1169/2011)
 - sowie ggf. weitere Parameter wie Ballaststoffe, Zuckeralkohole, organische Säuren
- Inhaltsstoffe (z.B. Theobromin, Coffein, Vanillin, Buttersäure, Cholesterin)
- Unerwünschte Inhaltsstoffe (z.B. Cumarin, Morphin, Blausäure)
- Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe und Antioxidantien, Farb-, Süß- und Zuckeraustauschstoffe)
- Vitamine
- Mineralstoffe

Mikroorganismen und Hygiene

- Hygienekeime
 - Gesamtkeimzahl
- Verderbniserreger
 - Hefen und Schimmelpilze inkl. osmotoleranter Hefen und Schimmel
- Indikatorkeime
 - *E. coli*
 - Enterobacteriaceen
- Pathogene Keime und deren Toxine
 - Salmonellen
- Betriebshygiene / Hygienechecks

Weitere Analysen

- Sensorik
- Nachweis von tierischen Bestandteilen in Gelatine