



## Analyse von Backwaren

Backwaren umfassen ein großes Sortiment an Produkten, die überwiegend aus Getreide und/oder Stärke hergestellt werden. Zu den Backwaren zählen Brot und Kleingebäck (z.B. Brötchen) sowie Feine Backwaren (z.B. Kekse, Torten). Darüber hinaus fallen verschiedene Getreideerzeugnisse und Snacks in diesen Bereich.

Um die Qualität dieser Produkte zu gewährleisten, sollte entlang des gesamten Produktionsprozesses kontrolliert werden – von den eingesetzten Rohstoffen bis zum Endprodukt. Unabhängig vom Produkt können Backwaren diverse unerwünschte Substanzen beinhalten. Eine große Rolle spielt die Untersuchung von Kontaminanten (z.B. Mykotoxine, Acrylamid), Allergenen und Pestiziden.

Eurofins bietet die Analyse von Backwaren u.a. nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck sowie für Feine Backwaren an. Diese Untersuchungen liefern eine Grundlage zur Beurteilung dieser Produktgruppen. Auch nationale und internationale Kennzeichnungsprüfungen sowie sensorische Analysen der Backwaren werden von Eurofins durchgeführt.

### Spezielle Analytik

- Inhaltsstoffe
  - Milchfett über Buttersäure
  - Eigehalt über Cholesterin
  - Vanillin
  - Schokoladen-Analytik (z.B. Theobromin, Coffein)
- Unerwünschte Inhaltsstoffe
  - Cumarin
  - Morphin
  - Blausäure

### Allergene

- Pflanzliche Allergene (z.B. Gliadin/Gluten, Erdnuss, Haselnuss, weitere Schalenfrüchte)
- Tierische Allergene (z.B. Ei, Milcheiweiß)
- Pseudo-Allergene (z.B. Sulfid, Lactose)

## Rückstände und Kontaminanten

- Schwermetalle
- Pestizide
- Acrylamid
- Mykotoxine
- 2- und 3-Monochlorpropan-1,2-diol-ester (MCPD-ester), Glycidylester
- Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH/POSH, MOAH)
- Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

## Mikroorganismen und Hygiene

- Hygienekeime (Gesamtkeimzahl)
- Verderbniserreger (Hefen und Schimmelpilze)
- Indikatorkeime (*E. coli*, Enterobacteriaceae)
- Pathogene Keime und deren Toxine (*Salmonellen*, *Bacillus cereus*, *Bacillus spp.*, *Staphylococcus aureus*)
- Bewertung entsprechend DGHM-Richtwerten
- Betriebshygiene/Hygienechecks

## Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Screening, Identifizierung und Quantifizierung von GMO-Bestandteilen

## Prüfung auf Verkehrsfähigkeit

- Gewicht
- Sortierung
- Präparation

## Inhaltsstoffe

- Nährwerte (Big 7 plus Ballaststoffe)
- Berechnung der „Nutrition facts“ für die USA und Kanada
- Wasser
- Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe und Antioxidantien, Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe, Farbstoffe)
- Vitamine
- Mineralstoffe

## Weitere Analysen und Dienstleistungen

- Sensorik inkl. Konsumentenstudien
- Deklarationsprüfungen, national und international

