



## Analyse von Fruchtsaft

Eurofins verfügt über langjährige Erfahrungen in der Fruchtsaftanalytik und unterstützt Sie durch umfassende Analysen und geeignete Dienstleistungen für alle Ihre Anforderungen.

### Authentizität

Verdünnung, Zugabe von Zucker oder nicht deklarierten Zusatzstoffen, falsche Deklaration von Sorten oder geografischer Herkunft, sind alles betrügerische Praktiken, die Ihrer Marke schaden und zu einem Vertrauensverlust auf Verbraucherseite führen.

In der Fruchtsaftindustrie ist die Authentizitätskontrolle von Rohstoffen von größter Bedeutung. Dabei begleitet Eurofins Sie mit dem vorhandenen Know-how.

Eurofins hilft Ihnen mit den folgenden Angeboten:

- Umfangreiche und schnelle Screening-Verfahren zur Untersuchung von Mono-Fruchtsäften mittels  $^1\text{H-NMR}$

Die Protonen-NMR-Analyse, kombiniert mit einer Datenbank von authentischen Fruchtsaftproben als Referenzmaterial, ermöglicht ein umfangreiches Screening zur Qualität und Authentizität in einem einzigen Test. Diese Methode kann in der Routinekontrolle eingesetzt

werden, da sie schnelle Ergebnisse liefert, die dann durch spezifische Methoden aus der konventionellen Analyse zur Bestätigung oder der weiteren Beurteilung ergänzt werden kann, falls Unregelmäßigkeiten festgestellt werden.

- Nachweis eines Zusatzes von exogenen Verbindungen, wie Zucker, Wasser, organischen Säuren, Vitamin C, durch Messung von Stabilisotopenverhältnissen
- Authentizitätskontrolle von Aromen durch Kopplung von Gaschromatographie mit Massenspektrometrie (GC-MS)
- Kontrolle der Einhaltung von Qualitätsstandards und Authentizitätskriterien des AIJN Code of Practice

### Qualität & Verkehrsfähigkeit

Belastung durch Rückstände und Kontaminanten, fehlerhafte Deklaration oder hygienische Mängel in der Produktion – die Risiken von Qualitätseinbußen und damit verbundenen Imageschäden sind vielseitig.

Bei Eurofins erwartet Sie ein ebenso vielseitiges Angebot an Parametern, alle aus einer Hand, egal ob Deklarationsprüfungen, mikrobiologische oder chemische Untersuchungen.

Teams von Experten für Nährwertanalysen und Analysen zur Zusammensetzung Ihrer Produkte begleiten Sie hierbei hinsichtlich:

- Einhaltung der Lebensmittelinformationsverordnung (EU 1169/2011, LMIV)
- Prüfung des Zusatzes von Vitaminen
- Untersuchung aller in den europäischen Vorschriften aufgeführten, deklarationspflichtigen Allergene

Mit unserer Erfahrung in der Rückstandsanalytik bieten wir ein umfassendes Angebot zum Nachweis und zur Quantifizierung von Rückständen und Kontaminanten:

- Pestizidanalytik durch Screeningverfahren (Suche nach mehr als 500 Wirkstoffen, Insektizide, Fungizide, Herbizide, Chlorat/Perchlorat, Wachstumsregulatoren mit QuEChERS, GC-MS, LC-MS/MS), im Bedarfsfall ergänzt durch gezielte Einzelmethoden
- Schwermetalle, Radioaktivität
- Mykotoxine in Früchten (Patulin, Ochratoxin A)
- Anwesenheit von GVO oder nicht deklarierten Sorten
- Bisphenol A

Um die Anforderungen Ihrer Produkte hinsichtlich organoleptischer Eigenschaften und hygienischer Standards zu erhalten, führt Eurofins mikrobiologische Analysen nach Bedarf durch.

Eurofins verfügt auch über analytische Techniken zur Identifizierung von Fremdkörpern im Fruchtsaft sowie den Rohstoffen.

Durch unser internationales Netzwerk bieten wir Ihnen für eine Vielzahl von Ländern die Deklarationsprüfung Ihrer Produkte an.

#### Die Vorteile von Eurofins:

- Fachberater mit detaillierten Kenntnissen zu Analysen und rechtlichen Fragestellungen
- Online-Zugriff auf Ihre Proben und die Möglichkeit, Ihre Ergebnisse über die EOL-Plattform (Eurofins OnLine) hochzuladen
- Die Mehrzahl der durchgeführten Tests ist nach ISO 17025 akkreditiert
- Mitarbeit in nationalen und internationalen Forschungsprogrammen

