



Integrität von Lebensmitteln

Lebensmittelintegrität umfasst die Qualität, Sicherheit, Authentizität sowie den Schutz Ihrer Produkte. Wie können Sie sicherstellen, dass Roh- und Fertigwaren frei sind von (un-)beabsichtigten Kontaminationen und die Qualität Ihrer Waren die gesetzlichen Anforderungen und Kundenspezifikationen erfüllt? Bekommen Sie geliefert, was Sie bestellt haben? Die Globalisierung des Handels erschwert die Rückverfolgbarkeit von Waren und Rohstoffen. Wie schützen Sie Ihre Produkte und damit Ihren Markenwert?

So minimieren Sie Ihr Risiko

Unsere **Laboruntersuchungen** decken auf, was nicht ohne weiteres sichtbar ist. Haben Sie einen Verdacht? Wir bieten Ihnen ein breites Spektrum an modernen Analysemethoden zur Überprüfung (siehe Tab.1).

Prüfen Sie Ihre **Lieferkette** und Vorlieferanten. Bauen Sie langfristige Kundenbeziehungen zu Lieferanten auf und profitieren Sie von unserem weltweiten Netzwerk, um Audits, Inspektionen, Versiegelungen, Probenahmen und Analysen direkt am Ursprung der Waren vorzunehmen.

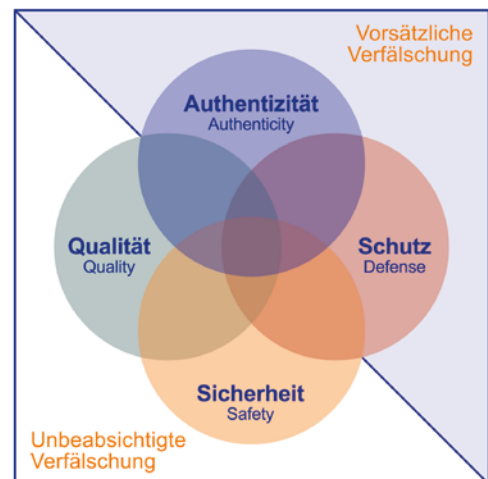


Abb.: Unterschiedliche Arten von Produktverfälschung

Lassen Sie sich von uns beraten, welche spezifischen Risiken in den jeweiligen **Herkunftsländern** oder bei bestimmten Waren zu berücksichtigen sind.

Machen Sie eigene Vorgaben. Wir helfen Ihnen bei der Erstellung von eigenen **Spezifikationen** und Lieferantenvereinbarungen.

Nutzen Sie unsere Beratung zu rechtlichen Vorgaben und **internationaler Kennzeichnungsprüfung**, damit es nicht zu unbeabsichtigten Fehlern in der Kennzeichnung von Waren oder bei der Verwendung von Claims kommt.

Identifizieren Sie mögliche Gefahren entlang der **Produktionskette** (HACCP) und nutzen Sie unsere Hygieneschulungen und Expertentrainings für Ihre Mitarbeiter.

Nicht alle Risiken sind vorhersehbar. Im Krisenfall unterstützen wir Sie bei der Ursachenfindung,

helfen Ihnen, die Situation angemessen zu bewerten und die richtigen Maßnahmen abzuleiten. Neben **Krisenmanagement** bieten wir auch Krisensimulation an.

Tab. 1: Auszug von Analysemethoden zur Authentizitätsprüfung

Thema		Frage	Beispiel
Echtheit	Sorte / Art	Stimmt das Produkt mit dem Etikett überein? Ist die Auslobung einer bestimmten Art korrekt?	Seezunge, Lachs, Pferdefleisch, Honig, Basmati-Reis, Gewürze, Ziegenkäse
	Anbau / Erzeugung	Entspricht das Produkt der Zertifizierung?	Bio oder nicht? Ohne Gentechnik
	Herstellungsprozess	Wurde das Produkt wie angegeben hergestellt? Ist es natürlich oder synthetisch?	Halal, Olivenöl nativ extra (kaltgepresst), Vanillearoma
	Herkunft / Regionalität	Ist die Herkunft des Produktes korrekt angegeben?	Olivenöl, Wein, Darjeeling, Parmaschinken
Reinheit	Sorte / Art	Ist das Produkt mit anderen Sorten / Arten vermischt?	Honig, Kaffee, Raps- in Leinsaat, Kichererbse in Haselnussmehl, Gewürze
	Allergene / Verunreinigungen	Gibt es Rückstände oder Verunreinigungen durch Allergene oder Fremdstoffe?	Ei in Wein, Erdnuss in Gewürzen, Gluten in Tee, Stein, Metall
	Substitution	Gab es Streckung / Verdünnung / Beimengung oder Verschnitt des Produktes zur Gewinnmaximierung?	Kaffee, Olivenöl, Honig, Safran, Oregano, <i>Ginkgo biloba</i>
	Unerlaubte Zusätze	Wurden lebensmitteleigene oder -fremde Zusätze verwendet, z.B. um eine bessere Qualität vorzutäuschen?	Milchpulver (Melamin), Wein (Glykol), Paprikapulver (Sudanrot), Fremdwasser, Zugabe von Vitamin C
Produkt- / Markenschutz		Wie erkenne ich ein (Referenz-)Produkt zweifelsfrei wieder?	Olivenöl

Sie haben eine ganz spezielle Fragestellung? Sprechen Sie uns an!

