



Kakao & Schokolade

Branchenspezifische Analytik und
kompetente Beratung



Die Herausforderung

Verbrauchererwartungen

Seit vielen Jahren ist Kakao, dank seines vollmundigen Geschmacks, ein sehr gefragtes Genussmittel. Er stellt ein wichtiges Importgut dar und ist der Grundstoff für die Schokoladenherstellung. Die globale Nachfrage und die Vielfalt an angebotenen Produkten steigen stetig. Begriffe wie Erlesenheit, Genuss und edler Geschmack gewinnen immer größere Bedeutung. Dementsprechend wichtig ist eine gleichbleibend hohe Qualität, um Ihre Marke zu schützen.

Produktspezifische Anforderungen

Die industrielle Herstellung von Schokolade ist sehr anspruchsvoll und sehr komplex. Beginnend in den Anbauregionen ist neben dem Klima auch die Bodenbeschaffenheit für die spätere Qualität der Schokolade ausschlaggebend. Denn die Kakaopflanzen nehmen in einigen Ländern Schwermetalle wie Cadmium auf, sodass der Höchstgehalt in Schokolade oft überschritten wird. Daneben bergen Transport und Lagerung von Kakao aufgrund der hohen Luftfeuchtigkeit große Risiken bezüglich Schimmel- und Schädlingsbefall. So ist schließlich die Qualität der Schokolade von der gesamten Wertschöpfungskette abhängig, von der Güte des Rohkakao über die Verarbeitung bis hin zur Verpackung.

Qualitätsstandards vom Rohkakao bis zur Schokolade

Um die Qualität von Kakao und Schokolade gewährleisten zu können, benötigen Sie einen kompetenten Beratungspartner, der die Anforderungen der Kakaobranche kennt und die Zusammenhänge und Rahmenbedingungen versteht.

Die Eurofins Lösung



Branchenexperten



Analytik



Extra Service

Individuell auf Ihr Unternehmen abgestimmte Gesamtlösungen

- Persönliche Betreuung durch Branchenexperten
- Pünktliche und zuverlässige Ergebnisse
- Unterstützung zur Erfüllung aller gesetzlichen Anforderungen

Unsere **Expertise** im Überblick



Beratung durch Branchenexperten

Experten von Eurofins aus branchenrelevanten Bereichen bilden das Kompetenzteam für Kakao- und Schokoladenerzeugnisse. Sie beraten zu Qualitätssicherung und Analytik und stehen mit modernstem Laborequipment und aktuellsten Analysemethoden für Ihre Fragestellungen bereit.

- ✓ **Fachkundige, kompetente Beratung und lebensmittelrechtliche Beurteilung**
- ✓ **Aktuellster Wissensstand durch Mitgliedschaften in Fachorganisationen**
- ✓ **Praxisorientierte Beratungslösungen**
- ✓ **Langjährige Erfahrung unserer Branchenexperten aus zahlreichen Projekten**



Branchenspezifische Analytik

Als führender Labordienstleister liefert Eurofins Ihnen sowohl individuelle Beratung als auch das komplette Angebot an Analyseverfahren. Eurofins entwickelt für Sie maßgeschneiderte, kundenspezifische Lösungen unter Einbindung modernster Technologien und Methoden.

- ✓ **Auswahl geeigneter und aktueller Analysemethoden**
- ✓ **Verlässlichkeit durch Nutzung modernster Technik**
- ✓ **Permanente Forschung und Methodenentwicklung**
- ✓ **Spezialanalytik für branchenspezifische Produkte**



Weitere Dienstleistungen

Über das analytische Spektrum hinaus bietet Eurofins zahlreiche weitere Services. So ermöglicht Ihnen zum Beispiel EOL (Eurofins OnLine) den 24-Stunden-Zugang zu Ihren Analyseergebnissen und dem Datenarchiv. Die weltweite Präsenz von Eurofins hilft Ihnen, die Qualität und Sicherheit Ihrer Erzeugnisse zu gewährleisten - vom Rohkakao bis hin zum Endprodukt.

- ✓ **Konzeptionelle Vor-Ort-Lösungen sowie Zertifizierungen und Audits**
- ✓ **Risiko- und Krisenmanagement, Monitoringprogramme**
- ✓ **Weltweite Warenstromkontrolle, Probenahme und Probenlogistik**
- ✓ **Sichere und effiziente Geschäftsprozesse durch individuelle IT-Lösungen**





Analysenspektrum rund um Kakao und Schokolade

Analysierbare Produkte

- Kakao (-bohnen, -pulver, -butter, -masse)
- Schokolade
- Gefüllte Schokolade
- Rohstoffe
- Weitere kakao- bzw. schokoladenhaltige Produkte und Erzeugnisse

Rückstände und Kontaminanten

- Mykotoxine (z.B. Ochratoxin A, Aflatoxine)
- Pestizide
- PAK (Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe)
- Prozesskontaminanten (z.B. Furan, Acrylamid, 3-MCPD-Ester inkl. Glycidol)
- Begasungsmittelrückstände (z.B. Bromid, Phosphin)
- Schwermetalle (z.B. Blei, Cadmium, Quecksilber, Arsen)
- Mineralölrückstände aus Jutesäcken und weiteren Quellen

Mikrobiologische Prüfung

- Klassische und automatisierte Kulturverfahren
- Hygienekeime
- Verderbniserreger
- Pathogene Keime und deren Toxine
- Keimidentifikation
- Kontaminationsabklärung 16S-rDNA Sequenzierung

Weitere Leistungen

Inhaltsstoffe

- Nährwerte
- Theobromin
- Coffein
- Vanilleinhaltsstoffe
- Buttersäure (Milchfett)
- Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe, Antioxidantien, Süßstoffe, Steviolglycoside, Farbstoffe, Zuckeraustauschstoffe)
- Vitamine
- Mineralstoffe
- Sojalecithin

Sensorische Analytik

- Profilprüfungen (z.B. mit Aroma, Säure und Fülle)
- Abgleich der sensorischen Profile gegen Ihre Spezifikationen
- Einfach beschreibende Sensorik
- Kakaofremde Bestandteile

Spezielle Fragestellungen

- Allergenanalytik
- Authentizitätsprüfung
- Prüfung auf Verkehrsfähigkeit
- Konsumentenstudien
- Analytik gentechnisch veränderter Organismen



Weitere Expertise

Backwaren

Tee & Kräutertee

Kaffee

Getränke

Milch & Milchprodukte

Health Food & Supplements

Gewürze & Aromen

Süßwaren

Nüsse & Trockenfrüchte

Fette & Öle

Convenience

Bio-Lebensmittel



Branchenexpertise rund um Kakao und Schokolade

Profitieren Sie vom Eurofins Leistungsspektrum.
Wir beraten Sie gern.

service@eurofins.de
www.eurofins.de