



# Leistungsspektrum für die Untersuchung von Kaffee

Kaffee ist Genuss und Lebensgefühl zugleich. Dabei spielen Qualität und Sicherheit eine große Rolle. Bis die aromatischen, braunen Bohnen jedoch als Getränk in der Tasse landen, ist es ein langer Weg. Eurofins ist ein kompetenter Wegbegleiter bei der Untersuchung von Rohkaffee bis zu den Endprodukten. Die Qualitätskontrolle findet auf sämtlichen Produktionsstufen statt - vom Import über die Lagerung und Röstung bis zum Inverkehrbringen der Kaffeewaren.

## Spezielle Analytik für Röstkaffee & löslichen Kaffee

- Kontaminanten und Rückstände
  - Mykotoxine (Ochratoxin A, Aflatoxine)
  - Pestizide
  - Metalle (z.B. Blei, Cadmium, Quecksilber, Arsen, Kupfer, Aluminium, Nickel)
  - Mineralölrückstände
- Prozesskontaminanten
  - Furan
  - Acrylamid
- Sensorik
  - Profilprüfung
  - Abgleich gegenüber Spezifikationen
  - Freigabeanalytik
  - Alle gängigen Zubereitungsarten, z.B. Vollautomat, open cupping
  - Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung
  - Röstgrad nach SCAA Agtron

- Authentizität
  - 16-O-Methylcafestol (Robusta-Beimischung in Arabica-Kaffee)
  - Kahweol, Cafestol
- Inhaltsstoffe
  - Chlorogensäuren
  - Coffeingehalt
- Nährwerte, Wasser nach Karl-Fischer
- Zucker in löslichem Kaffee nach AFCASOLE
- Weitere Dienstleistungen
  - Probenahme nach EU-Vorschrift oder Codex Alimentarius
  - Claiming
  - Kennzeichnungprüfung (national, international)

## Spezielle Analytik für Rohkaffee

- Kontaminanten und Rückstände
  - Mykotoxine (z.B. Ochratoxin A, Aflatoxine, Beauvericin, Enniatine)
  - Pestizide
  - Begasungsmittelrückstände (Bromid, Phosphin)
  - Metalle (z.B. Blei, Cadmium, Quecksilber, Arsen, Kupfer, Aluminium, Nickel)
  - Mineralölrückstände, z.B. aus Jutesäcken
- Authentizität
  - 16-O-Methylcafestol (Robusta-Beimischung in Arabica-Kaffee)
  - Kahweol, Cafestol