



Leistungsspektrum für die Untersuchung von Gewürzen und Aromen

Gewürze und Aromen spielen als geschmacksgebende Zutaten eine Schlüsselrolle in der Ernährungsindustrie. Um die Qualität und Sicherheit dieses teilweise sensiblen und hochpreisigen Erntegutes zu gewährleisten, ist die Einhaltung strenger Richtlinien unverzichtbar.

Mit dem Branchenlabor für Gewürze und Aromen hat sich Eurofins verpflichtet, immer das neuste Know-how und innovative Analysetechniken anzubieten. Durch kontinuierliche Mitarbeit in relevanten Fachorganisationen und Gremien sowie Zusammenarbeit mit Forschungsinstituten sind Angebot und Beratung immer auf den neusten Stand von Wissenschaft und Technik.

Weitere Parameter sind auf Anfrage verfügbar.

Spezielle Analytik für Gewürze und Aromen

- Natürliche Stoffe, z.B. Cumarin, Piperin, Capsaicin, Skatol, Kresol
- Ätherische Öle
- Aromastoffe und Aromascreening
- Schweflige Säure
- Bestrahlungsnachweise
- Allergene, allergene Duftstoffe
- Authentizität
- Farbzahl

Rückstände und Kontaminanten

- Mykotoxine und Pflanzentoxine
 - Aflatoxine
 - Ochratoxin A
 - Pyrrolizidinalkaloide
 - Tropanalkaloide
- Pestizide und Begasungsmittel
- Schwermetalle und Elemente
- Sudanfarbstoffe und andere verbotene Farbstoffe
- organische Kontaminanten
 - Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
 - Aromatische Kohlenwasserstoffe Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH/MOAH)
 - Restlösemittel
 - Dioxine, Furane und polychlorierte Biphenyle
 - Nikotin, 3-MCPD, Acrylamid

Mikrobiologie und Hygiene

- Gesamtkeimzahl
- Salmonellen
- Indikatorkeime
 - Enterobacteriaceen
 - *E. coli*
- Verderbniserreger
 - Hefen, Schimmelpilze
- Pathogene Keime
 - Salmonellen
 - *Bacillus cereus*
 - Sporen von sulfitreduzierenden Clostridien
- Analyse entsprechend DGHM Richtwerten
- Betriebshygiene / Hygienechecks

Weitere Analysen und Dienstleistungen

- Radioaktivität
- Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
 - Screening, Identifizierung und Quantifizierung von GVO-Bestandteilen
- Nachweis von botanischen Verunreinigungen
- Sensorik
- Lebensmittelrechtliche Beurteilung
 - Verkehrsfähigkeit
 - Kennzeichnungsprüfung