

Ihre Vorteile

Service

- Beratung bei lebensmittelrechtlichen Fragestellungen
- Persönliche Ansprechpartner
- Projektbegleitung von der Probenahme bis zum Analysenbericht
- Eilanalytik (auf Anforderung)

Kompetenz

- Langjährige Erfahrung der Mitarbeiter
- Differenzierte Fachkompetenz
- Standortbezogene Spezialgebiete
- Zügige und reibungslose Auftragsabwicklung

Qualität

- Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005
- Regelmäßige Überwachungen durch externe Gutachter
- Mitarbeit in Normenausschüssen, DIN-Arbeitskreisen
- Zahlreiche Mitgliedschaften in Fachverbänden



Kontakt GBA Laborgruppe Lebensmittel:

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH (Zentrale Hamburg)
Goldtschmidtstr. 5 · 21073 Hamburg
Tel. +49 (0)40 797172-0 · service@gba-group.de

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Brekelbaumstr. 1 · 31789 Hameln
Tel. +49 (0)5151 9849-0 · hameln@gba-group.de

**iPDP INSTITUT PIEDNER Dienstleistungsinstitut
für Lebensmittelqualität GmbH**
Julius-Hölder-Str. 20 · 70597 Stuttgart
Tel. +49 (0)711 722094-0 · info@ipdp.de



Wissen, was drin ist.



GBA Laborgruppe Trockenfrüchte, Nüsse und Ölsaaten

LABORANALYTIK UND BERATUNGSDIENSTLEISTUNGEN –
PRÄZISE, AUSSAGEKRÄFTIG UND TERMINTREU!





Trockenfrüchte, Nüsse und Ölsaaten – lecker und gesund

Traditionelle Trockenfrüchte wie Feigen, Rosinen, Aprikosen, Datteln oder Äpfel stellen für den Menschen schon seit Jahrhunderten ein Grundnahrungsmittel dar. Der Ursprung von Trockenfrüchten ist auf den Nahen Osten (Iran, Irak, Syrien, Türkei sowie Ägypten) zurückzuführen. Hierbei fielen Trauben, Datteln oder Feigen von den Bäumen bzw. Reben herunter und wurden durch die Hitze der Sonne getrocknet. Das Trocknen von Früchten bildete die früheste Form der Lebensmittelkonservierung und die gewonnenen Trockenfrüchte dienten der Vitaminversorgung von Karawanen auf langen Wüstenreisen oder Seefahrern, um sich vor Skorbut zu schützen.

Aus botanischer Sicht betrachtet, gehören Nüsse ebenfalls zur Familie der Früchte, genau genommen zum Schalenobst. Im Vergleich zu anderen Obstfamilien weisen die Nüsse jedoch eine andere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe auf. Ein wesentlicher Unterschied besteht darin, dass Nüsse nur sehr wenig Wasser, dafür aber viel Eiweiß und viel Fett in Form von mehrfach ungesättigten Fettsäuren enthalten, die ein menschlicher Körper selbst nicht herstellen kann.

Ernährungsphysiologisch weisen Ölsaaten viele Gemeinsamkeiten mit den Nüssen auf. Sie sind ebenfalls eiweiß-, vitamin- sowie mineralstoffreich und zeichnen sich ebenso durch hohe Mengen an essentiellen Fettsäuren aus, weshalb aus vielen Ölsaaten wertvolle Speiseöle gepresst werden.

Neben dem Geschmack und der ernährungsphysiologischen Relevanz spielt die Lebensmittelsicherheit und die damit verbundenen rechtlichen Anforderungen die entscheidende Rolle bei der qualitativen Beurteilung. Die GBA Laborgruppe bietet Ihnen hierzu eine umfangreiche, kompetente Beratung und eine Vielzahl von produktspezifischen Analysen an, die Ihnen die notwendige Sicherheit beim Handel mit Lebensmitteln verschafft.

GBA Laboranalytik

(Auszug aus unserem Leistungsportfolio)

Rückstands- und Kontaminantenanalytik

- Pestizide (Multimethode und viele Einzelmethode)
- Schwermetalle
- Mykotoxine
- Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

Weitere Analysen

- Nährwertanalyse (Big 7 inkl. Ballaststoffe)
- Vitamine
- Mineralstoffe
- Fettkennzahlen (z. B. Peroxidzahl, Säurezahl)
- Schwefeldioxid
- Morphin

Mikrobiologische Untersuchungen

- Mikrobiologie nach DGHM
- Z. B. Gesamtkeimzahl, Hefen, Schimmelpilze, E. coli, Enterobacteriaceae, Bacillus cereus und Salmonellen

Lebensmittelrechtliche Einordnung und Beurteilung

- Beratung hinsichtlich eines produktspezifischen Untersuchungsumfanges
- Pflanzenschutzmittelrechtliche Beurteilung
- Grenzwertbetrachtung
- Deklarationsprüfung bei Fertigpackungen
- Bewertung von Analyseergebnissen