

Wissen, was drin ist.



GBA GROUP



Analytik von Fisch und Fleisch

Hygieneaspekte zu Fisch- und Fleischerzeugnissen

Fisch- und Fleischerzeugnisse sind aufgrund ihrer wertvollen Inhaltsstoffe bei Verbrauchern sehr beliebt und der Verbrauch steigt stetig an.

Fische und Fischerzeugnisse liefern wertvolle Nährstoffe wie gesundheitsfördernde Fettsäuren (z.B. Omega-3-Fettsäuren), leicht verdauliches Eiweiß und wertvolle Vitamine sowie Mineralstoffe. Fleisch und Fleischerzeugnisse besitzen eine Vielzahl essentieller Nährstoffe, die zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung beitragen.

Fisch- und Fleischerzeugnisse gehören zu den leicht verderblichen Lebensmitteln und von daher spielen die Hygiene und die Frischeparameter eine sehr große Rolle. Hygienische und mikrobiologische Unbedenklichkeit der Rohwaren und verarbeiteten Produkte sind wichtige Voraussetzungen für die Sicherheit und Qualität der Waren.

Neben Nährwertanalysen und den mikrobiologischen Untersuchungen spielt der Nachweis von Authentizität und Herkunft, als auch die Untersuchung von Kontaminanten

und Rückstände eine besondere Rolle für diese Warengruppen. Beim Thema Food Fraud sind beide Warengruppen unter den Top 10 der am häufigsten in den vergangenen Jahren bei Betrügereien europaweit aufgefallenen Lebensmittel.

Kontaminanten wie zum Beispiel Tierarzneimittel, Dioxine, Schwermetalle oder das antioxidativ wirksame Ethoxyquin können auch über das Futter in das Produkt gelangen. Gerade im Bereich der Aquakulturen kann dies eine Herausforderung darstellen.

Zusätzlich müssen bei der Beurteilung der Verkehrsfähigkeit und der Kennzeichnung dieser Produkte die Regelungen der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (1169/2011) eingehalten werden.

Um die Qualität und Sicherheit von Fisch- und Fleischerzeugnissen gewährleisten zu können, bietet Ihnen die GBA Group hierzu eine umfangreiche, kompetente Beratung und eine Vielzahl von produktspezifischen Analysen an, die Ihnen die notwendige Sicherheit beim Handel mit Lebensmitteln verschafft.





GBA GROUP Analytik von Fisch und Fleisch

GBA Laboranalytik

(Auszug aus unserem Leistungsportfolio)

Rückstands- und Kontaminantenanalytik

- Tierarzneimittel (z. B. Tetracycline, Chloramphenicol, Nitrofurane)
- Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
- Schwermetalle (z. B. Blei, Cadmium, Quecksilber)
- Radioaktive Isotope (134Cs, 137Cs, 131I)

Mikrobiologische Untersuchungen

- Gesamtkeimzahl
- Hefen / Schimmelpilze
- E. Coli
- Salmonellen
- Listerien
- Mikrobiologie nach DGHM

Qualitätsparameter (Fisch)

- TVB-N
- Histamin

Leitsatzspezifische Parameter (Fleisch)

- Fleischeiweiß / Bindegewebeiseiweiß / BEFFE

Weitere Untersuchungen

- Fremdwasser
- Nährwertanalyse (z. B. Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate)
- Vitamine
- Tierarten-Nachweis
- Zusatzstoffe (z. B. Citronensäure, Phosphate, Nitrate)

Lebensmittelrechtliche Einordnung und Beurteilung

- Beratung hinsichtlich eines produktspezifischen Untersuchungsumfanges
- Bewertung von Analyseergebnissen
- Deklarationsprüfungen bei Fertigpackungen

Ihre Vorteile

Service

- Beratung bei lebensmittelrechtlichen Fragestellungen
- Persönliche Ansprechpartner
- Projektbegleitung von der Probenahme bis zum Analysenbericht
- Eilanalytik
- Individuelle EDV-Lösungen

Kompetenz

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

Qualität

- Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005
- Kontinuierliche und erfolgreiche Teilnahme an Ringversuchen
- Mitarbeit in Normenausschüssen, DIN-Arbeitskreisen
- Zahlreiche Mitgliedschaften in Fachverbänden



Kontakt GBA GROUP FOOD:

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH

Goldtschmidtstr. 5, 21073 Hamburg, Tel. +49 40 797172-0, service@gba-group.de

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH

Brekelbaumstr. 1, 31789 Hameln, Tel. +49 5151 9849-0, hameln@gba-group.de

INSTITUT PIEDNER Dienstleistungsinstitut für Lebensmittelqualität GmbH

Julius-Hölder-Str. 20, 70597 Stuttgart, Tel. +49 711 722094-0, info@ipdp.de

HYGIENICUM® Institut für Mikrobiologie & Hygiene-Consulting GmbH

Robert-Viertl-Str. 7, 8055 Graz-Sträßgang, Österreich, Tel. +43 316 694108 oder +43 664 5115436, office@hygienicum.at