

Wissen, was drin ist.



GBA GROUP



Analytik von Gewürzen und Kräutern

Gewürze und Kräuter haben in unseren Küchen eine große Bedeutung.

Gewürze und Kräuter sind Pflanzen oder Pflanzenteile, die wegen ihres Gehaltes an natürlichen Aromastoffen als geschmacks- oder geruchsgebende Zutaten in Lebensmitteln verarbeitet werden. Arabische Händler belieferten schon die Pharaonen in Ägypten mit Gewürzen aus z.B. Indien. Vasco da Gama läutete schließlich, durch die Entdeckung des Seeweges nach Indien, den Beginn des Gewürzhandels im Jahre 1498 ein. Heute stammen die würzenden Pflanzenteile (Blätter, Blüten, Samen etc.) nicht immer aus den fernen Ländern, auch in unseren Regionen wachsen verschiedenste Kräuter und Gewürze, die ihren Weg in unsere Lebensmittel finden.

Da der Weg vom Feld bis zum Verkauf sehr lang sein kann, sind Kontaminationen und Verunreinigungen (z.B. mit Keimen und Mykotoxinen) nicht immer auszuschließen. Auch unerlaubte Zusatzstoffe (Farbstoffe etc.) müssen nicht zwingend vorsätzlich in das Gewürz gegeben worden sein, sondern können u. U. durch Kreuzkontaminationen schon in den Anbaugeländen für Verunreinigungen sorgen.

Die GBA Group bietet Ihnen eine umfangreiche, kompetente Beratung und eine Vielzahl von produktspezifischen Analysen, so dass Sie die geforderte Sicherheit beim Handel mit Ihren Produkten erhalten.





GBA GROUP Analytik von Gewürzen und Kräutern

GBA Laboranalytik

(Auszug aus unserem Leistungsportfolio)

Rückstands- und Kontaminantenanalytik

- Pestizide
- Mykotoxine (z. B. Aflatoxine, Ochratoxin A)
- Schwermetalle (z. B. Blei, Cadmium, Quecksilber)
- Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
- Sudanfarbstoffe und Bixin
- Radioaktive Isotope (134Cs, 137Cs, 131I)

Produktspezifische Untersuchungen

- Asche / säureunlösliche Asche
- Ätherische Öle
- Piperin (Pfeffer)
- Capsanthin (Paprika, Chili)
- Capsaicin (Paprika, Chili)
- Allergene (z. B. Senf, Sellerie, Ei, Casein)
- Gentechnisch veränderte Organismen (z. B. 35S-Promoter)

Mikrobiologische Untersuchungen

- Gesamtkeimzahl
- Hefen / Schimmelpilze
- E. Coli
- Salmonellen
- Staphylococcus aureus
- Bacillus cereus
- Sporen sulfitreduzierender Clostridien
- Mikrobiologie nach DGHM

Lebensmittelrechtliche Einordnung und Beurteilung

- Beratung hinsichtlich eines produktspezifischen Untersuchungsumfanges

- Pflanzenschutzmittelrechtliche Beurteilung
- Bewertung von Analysenergebnissen
- Deklarationsprüfung bei Fertigverpackungen

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