

Analytik von Gewürzen und Kräutern



Gewürz- und Kräuteranalytik – Rückstandsgeprüft. Authentisch. Verkehrsfähig.

Gewürze und Kräuter stammen aus den unterschiedlichsten Regionen der Welt, oft mit wechselnder Rohwarenqualität, komplexer Lieferkette und hoher Belastungsvielfalt. Rückstände aus Pflanzenschutzmitteln, mikrobielle Verunreinigungen und Schwermetalle stellen erhebliche Herausforderungen dar. Gleichzeitig rücken Authentizität, sortenspezifische Merkmale und Gehaltsbestimmungen zunehmend in den Fokus von Qualitätskontrollen und Handelsvorgaben.

Ihre Herausforderung – Unsere Lösung

- Rückstands- und Kontaminantenuntersuchung auf Pflanzenschutzmittel, Mykotoxine, Pyrrolizidinalkaloide (PA) und Schwermetalle
- Mikrobiologische Prüfung auf Salmonellen, Bacillus cereus und andere pathogene Keime
- Authentizitätsanalysen zur Absicherung von Sortenreinheit und Herkunft
- Gehaltsbestimmungen wertgebender Inhaltsstoffe (z. B. ätherische Öle, Piperin, Curcumin)
- Beratung zur Sicherstellung von Verkehrsfähigkeit und LMIV-konformer Kennzeichnung

Ihr Mehrwert mit der GBA Group

- Umfassende Methodenabdeckung für getrocknete, gemahlene und extrahierte Produkte
- Akkreditierte Labordienstleistungen für Gewürzhersteller, Importeure und Händler
- Unterstützung bei der Erstellung individueller Monitoringpläne für Ihre Produkte*
- Unterstützung bei Audits, Beanstandungen und Reklamationsmanagement*

Erfüllen Sie höchste Qualitätsansprüche. Sprechen Sie mit unseren Expert:innen.



Weltweites
Labornetzwerk
und Service



Strategische
Partnerschaften &
persönlicher Kontakt



Wissenschaftliches &
technisches Know-How



seit 1989



GBA Laboranalytik

(Auszug aus unserem Leistungsportfolio)

Rückstands- und Kontaminantenanalytik

- Pestizide
- Phenoxyalkancarbonsäuren (Hydrolyse)
- Glyphosat
- Mykotoxine (z. B. Aflatoxine, Ochratoxin A)
- Schwermetalle (z. B. Blei, Cadmium, Quecksilber)
- Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
- Sudanfarbstoffe und Bixin
- Begasungsmittel (z. B. Ethylenoxid, Phosphin)
- Pyrrolizidinalkaloide
- Tropanalkaloide

Produktspezifische Untersuchungen

- Asche / säureunlösliche Asche
- Allergene (z. B. Senf, Sellerie, Ei, Erdnuss)
- Ätherische Öle
- Piperin (Pfeffer)
- Capsanthin (Paprika, Chili)
- Capsaicin (Paprika, Chili)
- Cumarin
- Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)

Mikrobiologische Untersuchungen

- Mikrobiologie nach DGHM
- z. B. Hefen / Schimmelpilze, E. Coli, Salmonellen, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus und Clostridium Perfringens

Lebensmittelrechtliche Einordnung und Beurteilung

- Beratung hinsichtlich eines produktspezifischen Untersuchungsumfanges
- Lebensmittelrechtliche Bewertung von Analyseergebnissen

Ihre Vorteile

Service*

- Beratung bei lebensmittelrechtlichen Fragestellungen*
- Persönliche Ansprechpartner*
- Projektbegleitung von der Probenahme bis zum Analysenbericht*
- Weltweite Probenahme*
- Expressanalytik*
- Individuelle EDV-Lösungen*
- GBA Group Qualitätssiegel*

Kompetenz

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

Qualität

- Akkreditierung gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018
- Kontinuierliche und erfolgreiche Teilnahme an Ringversuchen
- Mitarbeit in Normenausschüssen, DIN Arbeitskreisen
- Zahlreiche Mitgliedschaften in Fachverbänden

* Nicht Bestandteil des akkreditierten Geltungsbereichs nach DIN EN ISO/IEC 17025

**Für weitere Informationen zu den Standorten
der GBA Group folgen Sie bitte dem QR-Code:**

