

Wissen, was drin ist.



Analytik von Gewürzen und Kräutern

The GBA logo, consisting of a stylized grid of dots forming the letters "GBA".

seit 1989

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 aus allen Regionen der Erde. Kräuter und Gewürze wachsen unter unterschiedlichsten klimatischen Bedingungen, weshalb verschiedenartigste Maßnahmen zum Pflanzenschutz

eingesetzt werden, die zu relevanten Rückständen führen können. Darüber hinaus sind mikrobielle Verunreinigungen oder Kontaminationen mit Mykotoxinen, Pyrrolizidinalkaloiden oder Schwermetallen nicht auszuschließen. Von besonderer Bedeutung sind außerdem Untersuchungen charakteristischer qualitätsgebender Inhaltsstoffe sowie Prüfungen zur Authentizität.

Um die Qualität und Sicherheit von Gewürzen und Kräutern 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-qualitaetsiegel.com

GBA GROUP Analytik von Gewürzen und Kräutern

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
- Keime
- 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 17025:2005
- Kontinuierliche und erfolgreiche Teilnahme an Ringversuchen
- Mitarbeit in Normenausschüssen, DIN Arbeitskreisen
- Zahlreiche Mitgliedschaften in Fachverbänden



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

