

Getreide und Getreideprodukte



Food

Getreideanalytik im Fokus – Rückstandsarm. Allergenbewertet. Qualitätsgesichert.

Getreide ist ein zentrales Grundnahrungsmittel, weltweit und vielseitig verarbeitet. Vom Rohkorn bis zum fertigen Produkt sind Rückstandskontrollen, Mikrobiologie und Allergenmanagement essenziell, um gesetzlichen Vorgaben zu genügen und Produktsicherheit zu gewährleisten. Zunehmende Anforderungen wie glutenfreie Verarbeitung oder Herkunftssicherung erfordern ein durchdachtes Prüfsystem entlang der Wertschöpfungskette.

Ihre Herausforderung – Unsere Lösung

- Rückstands- und Kontaminantenanalytik für Pflanzenschutzmittel, Mykotoxine, Schwermetalle und MOSH/MOAH
- Prüfung auf Gluten und weitere potenzielle Allergene gemäß LMIV
- Mikrobiologische Absicherung von Rohstoffen und Fertigprodukten
- Spezifische Analysen für Anforderungen bei Getreidebeikost (Babyfood)
- Spezifische Analysekonzepte und Verkehrsfähigkeitsprüfungen für Brot, Müsli, Mehle, Cerealien und Fertigprodukte

Ihr Mehrwert mit der GBA Group

- Akkreditierte Methoden für alle gängigen Getreidearten und Verarbeitungsstufen
- Validierte Prüfverfahren für Kennzeichnungssicherheit und Exportanforderungen
- Fundierte Beratung bei der Erstellung von Prüfplänen und Allergenkennzeichnung
- Unterstützung bei Krisenmanagement, Grenzwertüberschreitungen und Rückrufen
- Breites Know-how in der Bearbeitung komplexer Matrixsysteme

Stellen Sie Produktsicherheit auf ein sicheres Fundament. Sprechen Sie mit unseren Expert:innen.



Weltweites
Labornetzwerk
und Service



Strategische
Partnerschaften &
persönlicher Kontakt



Wissenschaftliches &
technisches Know-How



seit 1989



Bundesverband
Naturkost Naturwaren e.V.

GBA Laboranalytik

(Auszug aus unserem Leistungsportfolio)

Rückstands- und Kontaminantenanalytik

- Pestizide
- Pestizide (gemäß DiatVO)
- Chlormequat/Mepiquat
- Glyphosat
- Glufosinat
- Phenoxyalkancarbonsäuren (Hydrolyse)
- Ethylenoxid
- Mykotoxine (z.B.: Aflatoxine, Ochratoxin A, DON, ZEA),
- Mutterkornalkaloide (Ergotalkaloide)
- Schwermetalle (z.B. Blei, Cadmium, Quecksilber)
- Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
- Acrylamid
- Furan
- 3-MCPD und Ester
- MOSH/MOAH
- Pyrrolizidinalkaloide
- Tropanalkaloide

Weiter Analysen

- Nährwertanalyse (Big 7 inkl. Ballaststoffe)
- Stärke
- Vitamine und Mineralstoffe
- Allergene
- Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)
- Feuchtigkeit, Eiweiß, Asche
- Besatzanalytik (z.B. Fremdkornanteil)

Mikrobiologische Untersuchungen

- Mikrobiologie nach DGHM
- Z.B. Gesamtkeimzahl, Hefen, Schimmelpilze, E. Coli, Salmonellen, Bacillus cereus, Listerien

Lebensmittelrechtliche Einordnung und Beurteilung

- Beratung hinsichtlich eines produktspezifischen Untersuchungsumfanges
- Deklarationsprüfung bei Fertigpackungen und Layouts
- Lebensmittelrechtliche Beurteilung von Analyseergebnissen

Ihre Vorteile

Service*

- Beratung bei lebensmittelrechtlichen Fragestellungen*
- Persönliche Ansprechpartner*
- Projektbegleitung von der Probenahme bis zum Analysenbericht*
- Expressanalytik*
- Weltweite Probenahme*
- 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:**

