



Lebensmittel

Pflanzliche Fette und Öle

Analytik für ein wertvolles Produkt

Aus den Früchten und Samen vieler Pflanzen werden wertvolle Öle und Fette für die menschliche Ernährung gewonnen. Die vielfältige Produktpalette bietet zahlreiche Einsatzmöglichkeiten bei der Zubereitung von Speisen. Zum Braten, Backen, Frittieren oder für Dressings werden Fette und Öle als Energielieferant, Geschmacksträger oder für die Zufuhr von essentiellen Fettsäuren verwendet.

Die ernährungsphysiologisch wertvollen mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind nicht hitzestabil. Pflanzliche Fette und Öle werden daher häufig kalt gepresst, um die Fettsäurezusammensetzung zu erhalten. Wir beraten Sie als Produzent, Importeur oder Händler bei der Beurteilung der Beschaffenheit Ihrer Produkte.

Die Qualität und Authentizität von Fetten und Ölen werden durch die Analytik von Kennzahlen und Inhaltsstoffen sowie sensorischer Parameter beurteilt. Unerwünschte Bestandteile wie Erucasäure oder Transfettsäuren lassen sich ebenso sicher ausschließen, wie Rückstände von Kontaminanten, z.B. PAK, Dioxine oder Weichmacher.

Bei der Beurteilung Ihrer Produkte stützen wir uns auf allgemeine rechtliche Anforderungen genauso wie auf besondere Bestimmungen, die beispielsweise für Olivenöl, Kakaobutter, Margarine und Mischfetterzeugnisse gelten.

GALAB - Ihr Partner - Ihre Lösung!

wertvolle Fette und Öle

schonende Herstellung

Inhaltsstoffanalytik

Rechtliche Bewertung

Ihr Ansprechpartner

Hans Wunsch

☎ +49 40 36 80 77 - 431

☎ +49 40 36 80 77 - 401

✉ hans.wunsch@galab.de





■ Beratung

- Ermittlung Analysenbedarf
- Erstellung von Prüfplänen
- Lebensmittelrechtliche Bewertung

■ Analytik

■ Kontaminanten

- Dioxine (PCDD, PCDF)
- Dioxinähnliche PCB
 - Non-ortho PCB
 - Mono-ortho PCB
- Polychlorierte Biphenyle (PCB 28, 52, 101, 138, 153, 180)
- Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
 - EPA-Umfang (16 Komponenten)
 - EU/EPA-Umfang (24 Komponenten)
- Schwermetalle
- Weichmacher
 - DINCH
 - ESBO
 - Phthalate
 - Adipate

■ GALAB Pestizide 500Plus®

■ Sensorik

■ Rechtliche Bewertung

Beurteilung Ihrer Produkte nach

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB
- Leitsätze für Speisefette und Speiseöle des Deutschen Lebensmittelbuchs
- Verordnung (EG) 1881/2006 Kontaminanten
- Verordnung (EG) 396/2005 Pestizidrückstände

■ Spezifische Parameter

- Fettsäureverteilung
- Gesättigte Fettsäuren
- Transfettsäuren
- Erucasäure
- Glycerin
- Peroxidzahl POZ
- Anisidinzahl
- Säurezahl
- Jodzahl
- Verseifungszahl
- TOTOX-Zahl
- 3-MCPD-Ester und Glycidolester
- Fettsäuremethyl- und Fettsäureethylester (FAME/FAEE)



Benötigen Sie eine andere Leistung? Kein Problem, wir können noch mehr – Flexibilität gehört zu unseren Stärken. Wenden Sie sich einfach direkt an Herrn Wunsch.