

Analytische Untersuchungen von Lebensmittel Leistungsverzeichnis

- Analytische Prüfverfahren für Lebensmittel nach SLMB/ISO**

Parameter	Vorschrift
Protein (Kjeldahl)	(SLMB 314.1)
Gesamtfett (Säureaufschluss)	(SLMB 319.1)
Wasser (gravimetrisch)	(SLMB 312.1)
Mineralstoffe (gravimetrisch)	(ISO 936)
Natriumchlorid (titrimetrisch)	(SLMB 322.1)
Kohlenhydrate berechnet	(SLMB 466.1)
Energiewerte berechnet	(SLMB 469.2)
Bindegewebseiweiss	(SLMB 317.1)
Fettsäureverteilung (GC-FID)	(DGF-Einheitsmethoden)
Gesamtzucker (Fructose, Glucose, Saccharose), enzym.	(Testkit)
Natrium (IC)	(LMBG 07.00-56)
Nitrat in Gemüse	(SN EN 12014-2)
Nitrit/Nitrat in Fleisch	(SN EN 12014-4)

Probenmenge: 200g

- Nährwertanalysen**

Parameter	Analysen
BIG 4	Protein, Gesamtfett, Wasser, Mineralstoffe (Asche), Kohlenhydrate berechnet, Energiewerte berechnet
BIG 7	Protein, Gesamtfett, Wasser, Mineralstoffe (Asche), Fettsäureverteilung, Gesamtzucker, Natrium, Kohlenhydrate berechnet, Energiewerte berechnet
BIG 8	Protein, Gesamtfett, Wasser, Mineralstoffe (Asche), Fettsäureverteilung, Gesamtzucker, Natrium, Gesamtnahrungsfaser*, Kohlenhydrate berechnet, Energiewerte berechnet

* wird extern bestimmt

Probenmenge: 200g

- **Spezielle Fleischanalysen**

Parameter	Analysen
Q1	Bindegewebeisweiss, Protein
Q2	Protein, Wasser, Berechnung
Q3	Fett, Protein

Probenmenge: 200g

- **Trinkwasser**

Parameter	Vorschrift
Leitfähigkeit	(ISO 7888)
pH-Wert	(ISO 10523)
Calcium gelöst	(ISO 6058)
Magnesium gelöst	(ISO 6059)
Gesamthärte	(ISO 6059)
Trübung	(EN ISO 7072)
Nitrat	(ISO 10304)
Nitrit	(ISO 10304)
Chlorid	(ISO 10304)
Sulfat	(ISO 10304)
Ammonium	(EN ISO 14911)
Trinkwasser (Paket)	Calcium gelöst, Magnesium gelöst, Gesamthärte, Trübung, Nitrat, Nitrit, Chlorid, Sulfat, Ammonium

Probenmenge: 500ml

- **Weitere Untersuchungen von Lebensmittel**

Parameter	Vorschrift
a_w -Wert	(ISO 7888)
pH-Wert	(ISO 10523)