

Analytische Untersuchungen von Lebensmittel Leistungsverzeichnis

- Analytische Prüfverfahren für Lebensmittel nach SLMB/ISO**

Parameter	Vorschrift
Protein (Kjeldahl)	BVL L06.00-7
Gesamtfett (Säureaufschluss)	BVL L06.00-6
Wasser (gravimetrisch)	BVL L 06.00-3
Mineralstoffe (gravimetrisch)	ISO 936
Bindegewebseiweiss	BVL L 06.00-8
Fettsäureverteilung (GC-FID)	DGF-Einheitsmethoden
Gesamtzucker (Fructose, Glucose, Saccharose), enzym.	(Testkit)
Natrium (IC)	BVL L 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	Bindegewebeisseiweiss, 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)