



**LEBENSMITTEL  
VERARBEITUNGSPRÜFUNGEN  
AGRICULTURAL SERVICES**



## LEBENSMITTEL VERARBEITUNGSPRÜFUNGEN

SGS INSTITUT FRESENIUS weist aufgrund der langjährigen Erfahrung in den Bereichen Lebensmitteltechnologie der Inhaltstoff- und Rückstandsanalysen bei Roh-, Zwischen- und Endprodukten einen vollständigen und einmaligen Service für nahezu alle Bereiche der Nahrungsmittelindustrie auf.

Eine Vielzahl von gängigen Techniken, wie z.B. Flaschen- und Dosenabfüllung, Mahlen, Vergären, Raffinieren, Brauen und Sterilisieren können bei Bedarf unter industriellen Produktionsbedingungen genutzt werden.

### SGS INSTITUT FRESENIUS ÜBERWACHT DIE VERARBEITUNG UND ÜBERNIMMT FOLGENDE AUFGABEN

- Ernennung des Prüfleiters
- Erstellung des Prüfplanes
- Erstellung der prozessbegleitenden Dokumentation
- GLP Qualitätssicherung durch SGS INSTITUT FRESENIUS
- Koordination und Überwachung der Verarbeitung durch den Prüfleiter
- Probenversand unter kontrollierten Bedingungen
- Analyse der gewonnenen Produkte

### UNSERE LEISTUNGEN

#### Durchführung und Überwachung von Verarbeitungsstudien

Die Erfahrungen mit industriellen Verarbeitungsprozessen decken ein weites Spektrum ab, wobei die nachfolgenden Beispiele nur einen kleinen Ausschnitt konkreter Einzelprojekte zeigen:

Äpfel	Saft, Mus, Trockenobst
Baumwolle	Presskuchen/Mehl, Rohöl, raffiniertes Öl
Citrus	Saft, Konzentrat
Erdbeeren	Konfitüre, Konserven
Essiggurken	Konserven
Gerste	Malz, Graupen, Bier, Whisky
Hafer	Flocken
Hopfen	Bier
Karotten	Blanchierte Karotten, Saft, Konserven
Kartoffeln	Trockenprodukte, gekochte Kartoffeln, Pommes frites
Kohl	Salat, gekochter Kohl, Sauerkraut
Oliven	Öl, Fermentation
Pflaumen	Mus, Backpflaumen
Reis	Geschälter Reis, Schalen
Sonnenblumen	Presskuchen/Mehl, Rohöl, raffiniertes Öl
Raps	Presskuchen/Mehl, Rohöl, raffiniertes Öl
Sojabohnen	Presskuchen/Mehl, Rohöl, raffiniertes Öl, Milch
Trauben	Wein, Rosinen, Saft
Weizen/Roggen	Mehl, Brot, Kleie, Keime
Zuckerrüben	Zucker, Molasse

Alle Prozesse der Nahrungsmittelverarbeitung erfolgen nach den OECD-Richtlinien unter GLP. Neben der Verarbeitung und Analyse von Lebensmitteln können auch Futtermittel (z.B. Silage) und Geschmackstests durchgeführt werden (ohne GLP).

SGS INSTITUT FRESENIUS führt die Verarbeitungsstudien als Bilanz- oder Aufbaustudien durch und berechnet aufgrund der Ergebnisse der Verarbeitung und der Rückstandsanalytik die Massenbilanz der Verarbeitung, die Transferfaktoren für die Rückstände und die Bilanz der Rückstände.

#### SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH

Im Maisel 14  
D-65232 Taunusstein  
t+ 49 6128 744 - 251  
f+ 49 6128 744 - 204  
info@institut-fresenius.de  
www.institut-fresenius.de

#### SGS Germany GmbH

Raboisen 28  
D-20095 Hamburg  
t +49 40 30101 - 716  
f +49 89 1250406 - 8716  
sgs.germany@sgs.com

