



**GEFRAGT, GESUND – GEPRÜFT!**  
**FRESH-CUT CONVENIENCE**



## GEFRAGT, GESUND – GEPRÜFT! FRESH-CUT CONVENIENCE

Moderne Lebensbedingungen verändern auch die Einkaufs- und Verzehrgeohnheiten der Verbraucher. Ein wichtiger Trend ist der Wunsch nach fertig zubereiteten Lebensmitteln, die frisch, gesund und appetitlich sind. Inzwischen haben sich Hersteller darauf spezialisiert, sofort verzehrbare Produkte aus geschnittenem Salat, Obst oder Gemüse anzubieten – ein neuer Wirtschaftszweig ist entstanden.

Ihre Kunden stellen hohe Anforderungen an die frisch zubereiteten Produkte. Aber auch die nationale und die europäische Gesetzgebung sowie die Verbände der Lebensmittelhersteller erwarten, dass immer höhere Standards eingehalten werden. Sowohl bei der Frische als auch der Qualität der Waren können Sie keine Kompromisse eingehen. Die Konzeption des Herstellungsprozesses stellt Sie ebenso vor große Herausforderungen wie der tägliche Umgang mit Ihren Produkten auf dem Weg zum Verbraucher.

SGS INSTITUT FRESENIUS ist an Ihrer Seite, wenn es um die Umsetzung Ihrer Ideen und Innovationen geht. Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung Ihrer Qualitätsanforderungen für Ihr Kerngeschäft und die Entwicklungen für die Zukunft.

### UNSERE LEISTUNGEN

- Probenahme im Ursprungsland und Musterversand
- Rückstands- und Kontaminantenmonitoring
- Konzeptionelle Beratung zur Entwicklung neuer Produkte
- Bestimmung des Keimstatus
- Deklarationsprüfung
- Prozessanalyse, Troubleshooting
- Zertifizierung, IFS, ISO
- Verpackungsprüfung

### WIR UNTERSUCHEN BIS INS KLEINSTE

Zu unserem Leistungsspektrum in der **Mikrobiologie** gehören die Ermittlung des Keimstatus in der Prozesshygiene und die Bestimmung der pathogenen Keime. Es finden sowohl klassische Methoden als auch Schnellmethoden Anwendung. Wir untersuchen Ihre Produkte auf **Rückstände** wie Pestizide und Schwermetalle, und weitere Kontaminanten. Wir beraten Sie im Bereich Produktentwicklung und führen für Sie die **Deklarationsprüfung** sowohl national als auch international durch.



### MEHR ALS GEPRÜFT. BESIEGELT.

Mit dem Qualitätssiegel von SGS INSTITUT FRESENIUS dokumentieren Sie, welchen hohen Stellenwert Sie der regelmäßigen, neutralen und unabhängigen Kontrolle Ihrer frischen Produkte beimessen. Besiegelte Produkte genießen einen ausgezeichneten Ruf: Die Verbraucher verlassen sich auf die Prüfung besonderer Produkteigenschaften durch die Experten von SGS INSTITUT FRESENIUS. Erwerben Sie unser Qualitätssiegel: Damit gewinnen Sie das Vertrauen der Konsumenten und sichern sich Wettbewerbsvorteile für Ihr Unternehmen.

SGS Germany GmbH  
Consumer Testing Services  
Food & Beverages  
Weidenbaumsweg 137  
D-21035 Hamburg  
t +49 40 88309 - 421  
f +49 40 88309 - 170  
de.food.bergedorf@sgs.com  
www.de.sgs.com

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS