



Analytik von Erfrischungs- getränken und alkoholhaltigen Getränken

Die AGROLAB GROUP unterstützt Sie bei der Qualitätssicherung Ihrer alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränke. Vertrauen Sie auf die jahrzehntelange Erfahrung unseres Laborstandorts AGROLAB BELAN in der Routineanalytik von Getränken und anderen Lebensmitteln.

Getränke zeichnen sich durch ihre Vielfalt an Inhaltsstoffen und sensiblen Zusammensetzungen aus, was ihre Qualität und Sicherheit besonders anspruchsvoll macht.

Faktoren wie Zuckergehalt, Säuregehalt, Mineralstoffzusammensetzung und mikrobiologischer Status beeinflussen Geschmack, Haltbarkeit und auch die gesundheitliche Unbedenklichkeit. Da Getränke oft in großen Mengen konsumiert werden, ist eine zuverlässige Analytik unerlässlich. Sie dient dazu, die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften sicherzustellen, mögliche Kontaminationen zu erkennen und die Produktstabilität und -qualität über den gesamten Lebenszyklus zu gewährleisten.

Vertrauen Sie auf unsere Expertise – für die Qualität Ihrer Getränke!

Die AGROLAB GROUP unterstützt Sie bei der Überprüfung der maßgeblichen Inhaltsstoffe (wie z.B. Zucker/Süßungsmittel, Koffein) und der Analytik unerwünschter Begleitstoffe sowie der sensorischen und mikrobiologischen Beschaffenheit.

Gerne helfen wir Ihnen bei der Erstellung Ihrer Prüf-

Aus unserem Untersuchungsspektrum:

Inhaltsstoffe

- Zucker (Glucose, Fructose, Saccharose)
- Süßungsmittel
(u.a. Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin)
- Vitamine (u.a. C, B2, B3, B6, B12)
- Taurin
- Coffein
- Glucuronolacton
- Citronensäure
- Ethanol
- Konservierungsstoffe
- Mineralstoffe und Spurenelemente

Mikrobiologische Beschaffenheit

- Keimbelastung
- Säuretolerante Mikroorganismen
- Pathogene Mikroorganismen

Sensorik

Rückstände/Kontaminanten

- Pestizide
- Schwermetalle



Ihr Plus – unser Knowhow

- + Modernste Methoden in Chromatographie, Mikrobiologie
- + Rechtskonforme Etikettenprüfung und Beratung
- + Gutachten nach §73 LMSVG
- + Mindesthaltbarkeitsuntersuchungen (Stresslagertests)
- + Prüfung von Lebensmittelsicherheit und Kriterien der Prozesshygiene
- + Sensorikraum nach EN ISO 8589



pläne und überprüfen Ihre Deklaration nach dem aktuellen Lebensmittelrecht.

Wir begleiten Sie vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt - alles aus einer Hand!

AGROLAB BELAN: Ihr Spezialist für Getränke- und Lebensmittelanalytik

Entdecken Sie unser umfassendes "Rund um Paket" für Verkehrsfähigkeitsuntersuchungen von Lebensmitteln. Wir bieten akkreditierte chemisch-physikalische, mikrobiologische und sensorische Analysen sowie Kennzeichnungsprüfungen von Etiketten und Mindesthaltbarkeitsuntersuchungen. Unsere Gutachten werden von gemäß §73 Abs. 2 LMSVG autorisierten Lebensmittelgutachter:innen erstellt. Unterstützung bei der risikoorientierten Prüfplannerstellung.

Unser Anspruch ist es, höchste Qualität und größte Sorgfalt in der Lösung Ihrer täglichen Herausforderungen zu gewährleisten. Bei Bedarf greifen wir auf angesehene Experten aus unseren jeweiligen Fachbereichen zurück, um Sie bestmöglich zu beraten.

Persönliche und kompetente Betreuung

- Ein verantwortungsbewusster, hochqualifizierter Kundenbetreuer am Laborstandort unterstützt Sie vertraulich und kompetent bei allen Fragen rund um Ihren Auftrag und Ihr Produkt.
- Wir stehen Ihnen auch bei kniffligen Fragestellungen und speziellen Wünschen zur Seite und kümmern uns um eine kompetente und persönliche Lösung Ihrer Anliegen.
- Regionale Ansprechpartner im Außendienst stehen Ihnen für alle Fragen rund um unser Serviceangebot zur Verfügung.

Kontakt

Für Fragen und Erläuterungen wenden Sie sich bitte direkt an Ihren regionalen Vertriebsmitarbeiter. Ihren zuständige/n Ansprechpartner/in können Sie auf www.agrolab.de in unserem Kontaktfinder ausfindig machen. Er/Sie berät Sie gerne und lässt Ihnen ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zukommen.

Kontakt:

AGROLAB BELAN: 4600 Wels, Austria
+43 7242 9001 511
belan@agrolab.at



Alle Angaben ohne Gewähr. Dieses Dokument wurde von AGROLAB GROUP mit größter Sorgfalt erstellt. Wir übernehmen jedoch keine Haftung.