



Nüsse und Trockenfrüchte

Analytik für Qualität und Sicherheit - von der Probenahme bis zur Bewertung der Marktfähigkeit

Die AGROLAB GROUP unterstützt Sie bei der Qualitätssicherung von Nüssen und Trockenfrüchten - von der Probenahme bis zur Interpretation der Ergebnisse. Unsere Speziallabore AGROLAB Dr. Verwey (NL) und AGROLAB LUFA (DE) verfügen über jahrzehntelange Erfahrung in der Routineuntersuchung dieser Produkte.

Nüsse, ölhaltige Samen und Trockenfrüchte

Nüsse und ölhaltige Samen sind in vielen Ländern ein fester Bestandteil der Ernährung. Sie ergänzen eine ausgewogene Ernährung mit vielen wertvollen Fetten und Spurenelementen.

Die Konservierung von Früchten durch Trocknung hat eine lange Tradition. Durch den Trocknungsprozess werden die Früchte nicht nur robust gegen viele typische Verderbniserreger, sondern auch die Aromen werden konzentrierter und ausgeprägter.

Analyse von Rückständen und Kontaminanten

Mögliche Verunreinigungen und unerwünschte Rückstände können eine Vielzahl von Ursachen haben. Begasungsmittel werden zur Bekämpfung von Schädlingen, Schimmel und Pilzen während der Lagerung und des Transports eingesetzt, um die Produktsicherheit und -qualität zu gewährleisten. Pestizide werden während der Vegetations-



Ihr Plus:

AGROLAB ist Ihr kompetenter Analytikpartner für Nüsse und Trockenfrüchte

- + **Jahrzehntelange Erfahrung in unseren Kompetenzzentren AGROLAB Dr. Verwey B.V. und AGROLAB LUFA GmbH**
- + **Unterstützung bei der Erstellung risikobasierter Prüfpläne mit klaren und detaillierten Bewertungen der Marktfähigkeit**
- + **Hohe Flexibilität und Schnelligkeit bei zeitkritischen Analysen (Hafen von Rotterdam, Antwerpen, Hamburg)**
- + **Akkreditierte Probenahme durch AGROLAB Dr. Verwey in den Niederlanden und Belgien; in anderen europäischen Ländern durch zertifizierte Partner**
- + **Gut vernetzte Experten und die aktive Mitarbeit in internationalen Fach- und Normungsgremien sichern Ihren Wissensvorsprung:**
 - + **Mitglied im Internationalen Rat für Nüsse und getrocknete Früchte (INC)**
 - + **Mitglied im Waren-Verein der Hamburger Börse e.V.**
 - + **Anerkanntes Labor für BNN, QS und Fruitmonitoring**



Analysenspektrum für Nüsse und Trockenfrüchte

Kontaminanten und Rückstände

- + Mykotoxine
 - Aflatoxine
 - Ochratoxin A
 - Alternaria Toxine
 - Fusarium Toxine
 - Patulin
- + Pestizide
- + Begasungsmittel (Ethylenoxid, Methylbromid)
- + Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH & MOAH)
- + Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
- + Schwermetalle einschließlich Nickel
- + Schwefeldioxid
- + Blausäure
- + Allergene
- + Lösungsmittelrückstände (z.B. BTXE)

- + PFAS
- + Radioaktivität

Physikalische und sensorische Analyse

- + Fremdbestandteile
- + Beschreibende Prüfung

Qualitätsparameter und Fettindizes

- + Feuchtigkeit
- + Freie Fettsäuren (FFA)
- + Peroxide value
- + Ölgehalt
- + Etikettenkontrolle und Nährwertangaben

Mikrobiologie

- + Mikrobiologie nach DGHM z.B. aerobe Gesamtkeimzahl, Hefen und Schimmelpilze, Salmonellen, E. coli, B. cereus und mehr



periode eingesetzt, um Nüsse und Trockenfrüchte vor Schädlingen, Unkraut und Krankheiten zu schützen, den Ertrag und die Qualität zu steigern und gleichzeitig die Unbedenklichkeit der Ernte für den Verzehr zu gewährleisten.

Sie erfordern jedoch eine sorgfältige Regulierung und Prüfung, um sicherzustellen, dass die Rückstandsmengen innerhalb sicherer Grenzen für die Verbraucher bleiben.

Aufgrund der besonderen klimatischen Bedingungen in vielen Herkunftsländern besteht bei Nüssen und Trockenfrüchten ein erhöhtes Risiko einer Pilzkontamination. Es ist nicht ungewöhnlich, dass die Mykotoxingehalte nahe an den von der EU festgelegten Höchstwerten liegen. Aufgrund der größeren Partikelgröße und der inhomogenen Verteilung der Kontaminanten in Nüssen und Trockenfrüchten ist eine korrekte und repräsentative Probenahme von besonderer Bedeutung. Hier empfiehlt es sich gerade bei Nüssen, diese von erfahrenen Dienstleistern durchführen zu lassen. Wir unterstützen Sie hierbei gern.

Sensorische und mikrobiologische Eigenschaften

Je nach landwirtschaftlichen Produktionsstandards, Trocknungsverfahren, Lager- und Transportbedingungen kön-

nen Nüsse und Trockenfrüchte qualitative Mängel aufweisen. Darüber hinaus können auch Insektenbefall und Fremdgerüche die Qualität von Nüssen und Trockenfrüchten mindern.

Im Bereich der mikrobiologischen Untersuchungen bieten unsere Labore eine umfassende Betreuung einschließlich der Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl, von Hefen und Schimmelpilzen, Salmonellen, E. coli, B. cereus und anderen relevanten Mikroorganismen. Die Auswertung erfolgt entweder nach Kundenvorgaben oder nach den anerkannten Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene, E. und Mikrobiologie (DGHM).

Persönliche und kompetente Betreuung

Ihr persönlicher und qualifizierter Ansprechpartner im Labor unterstützt Sie kompetent und vertraulich bei allen Fragen rund um Ihre Aufträge und Produkte. Darüber hinaus stehen Ihnen regionale Vertriebsmitarbeiter bei allen Servicefragen zur Verfügung.

Contact:

AGROLAB Dr. Verwey B.V.: Oosteinde 3
2991 LG Barendrecht · Niederlande
Tel.: +31 (0) 10 8080450
Mail: sales@drverwey.nl

AGROLAB LUFA GmbH Dr.-Hell-Str.6
24107 Kiel · Deutschland
Tel.: +49 (0)431 1228-0
Mail: lufa@agrolab.de

Für Fragen und Erläuterungen wenden Sie sich bitte direkt an Ihren regionalen Vertriebsmitarbeiter. Ihren Ansprechpartner finden Sie unter www.agrolab.com in unserem Kontaktfinder. Er wird Sie gerne beraten und Ihnen ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes



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