

Probenmengen Lebensmittelproben

Unser Lebensmittellabor unterteilt sich in drei Teilbereiche. Die Lebensmittelchemie, Lebensmittelmikrobiologie und die Lebensmittel-PCR (Allergene, Tierarten, GVO).

Für jeden Laborbereich benötigen wir eine eigene Probe.

1 Mikrobiologie

Pauschal werden ca. 300 g Probenvolumen benötigt.

Für Salm/List PCR mind. die Menge, die untersucht werden soll.

Beispiel: Salmonellen in 25 g, somit mind. 25 g usw.

Umfeldproben (Schwämme/Tupfer): Es können mehrere Parameter aus einem Schwamm oder Tupfer untersucht werden. Für Campylobacter und Listerien wird jedoch jeweils ein eigener, zusätzlicher Schwamm/Tupfer benötigt.

Beispiel: Untersuchung auf GKZ, Entero, Listerien und Salmonellen → zwei Schwämme von der gleichen Probenahmestelle

2 Allergene / Tierarten / GVO

Es werden mind. 100 g Probe benötigt.

3 Chemie

- mindestens 200 g Probenvolumen für allgemeine Proben
- mindestens 350 g für Nährwerte Big 8
- mindestens 100 g (ml) für homogene, flüssige Proben
- mindestens 600 g zusätzliches Probenmaterial für Muskelfleischeinlage
- mindestens 200 g für den Parameter Schüttdichte
- zusätzlich eine eigene Verpackung für die Untersuchung auf Sensorik
- zusätzlich eine Verpackung für Anteile, Längenverteilung (z.B. Pommes) und Füllungsanteile
- zusätzlich eine eigene Originalverpackung für
 - MOSH & MOAH (falls keine Originalverpackung vorliegt, dann in einem Glasbehältnis oder in Alufolie einschlagen)
 - Sulfid (mind. 50 g; bei Flüssigkeiten mind. 200 ml)
 - Weichmacher

Generell bei internen und externen Parametern mehr Probenmaterial bereitstellen, da ein Teil der Probe an ein Partnerlabor weitergeschickt wird.