


 Lebensmittel  
**Fruchtsaft**

## Gepresst – Geprüft – Getrunken

Gemüse und Früchte werden nicht nur roh verzehrt, sondern sind auch in einer Vielzahl von Produkten enthalten. Sie werden zu Fruchtsäften, Gemüsesäften, Pürees, Smoothies, Fruchtzubereitungen und Konfitüren weiterverarbeitet.

An Sie als Produzent, Importeur oder Einzelhändler von Fruchtsäften und weiteren Fruchterzeugnissen werden hohe gesetzliche Anforderungen an die Qualität und Sicherheit gestellt.

Sind Ihre Produkte z.B. durch Zusatz von Zucker oder weniger hochwertigen Säften verfälscht worden? Sind Rückstände von Schwermetallen oder Pestiziden in den Produkten enthalten?

Wir beraten Sie kompetent aufgrund der rechtlichen Vorgaben und darüber hinausgehenden Anforderungen und ermitteln den notwendigen Analysenbedarf, um die Naturreinheit Ihrer Produkte zu bestätigen und Verfälschungen aufzudecken.

Als zugelassenes Labor des SGF International e.V. prüfen wir Ihre Produkte zuverlässig gemäß Qualitätsrichtlinien (Code of Practice) des europäischen Fruchtsaftverbandes A.I.J.N. Bei der Beurteilung stützen wir uns auf gesetzliche Vorgaben genauso wie auf Erfahrungswerte für Frucht- und Gemüsesäfte.

GALAB – Ihr Partner – Ihre Lösung!

Pure Frucht

Qualität

Fruchtsaftkompetenz

Analytik nach IFU-Methoden

A.I.J.N. Code of Practice

Ihr Ansprechpartner

Hans Wunsch

☎ +49 40 36 80 77 - 431

📠 +49 40 36 80 77 - 401

✉ hans.wunsch@galab.de





## ■ Analytik nach IFU-Methoden

### ■ Inhaltsstoffe / Authentizität

Aminosäuren-Spektrum  
pH-Wert; potentiometrisch  
Relative Dichte  
Brix  
Gesamtextrakt  
Titrierbare Säuren  
Gesamtsäure (pH 7.0; pH 8.1)  
Sorbit  
Formolzahl  
Prolin  
Glucose  
Fructose  
Saccharose  
Gesamtzucker  
Zuckerfreier Extrakt  
L-Äpfelsäure  
Citronensäure  
D-Isocitronensäure  
Spurenelemente  
    Natrium  
    Kalium  
    Magnesium  
    Calcium  
    Gesamtphosphor  
Isotopenanalyse

### ■ Prozess-, Verderbnisparameter

D-Milchsäure  
L-Milchsäure  
Gesamtmilchsäure  
Ethanol  
Hydroxymethylfurfural (HMF)  
Patulin (Äpfel)

### ■ Kontaminanten

GALAB Pestizide 500plus®  
Elemente/Schwermetalle  
    Arsen  
    Blei  
    Kupfer  
    Zink  
    Eisen  
    Zinn  
    Quecksilber  
    Cadmium

### ■ Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl  
Alicyclobacillus acidoterrestris; IFU 12  
Osmotolerante Hefen/Pilze; IFU 3

## ■ Rechtliche Bewertung

### Beurteilung Ihrer Produkte nach

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB  
Richtlinie 2001/112/EG über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse  
Fruchtsaftverordnung  
Leitsätze für Fruchtsäfte des Deutschen Lebensmittelbuchs  
Konfitürenverordnung  
AIJN Code of Practice

Benötigen Sie eine andere Leistung? Kein Problem, wir können noch mehr – Flexibilität gehört zu unseren Stärken.  
Wenden Sie sich einfach direkt an Herrn Wunsch.