



## Lebensmittelchemie

akkreditiertes Prüflabor D-PL-14632-01-00  
nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

### Nährwertanalysen

Die europäische Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) schreibt für die meisten vorverpackten Lebensmittel eine Nährwertdeklaration vor. Bei Vermarktung Ihrer Produkte über ein Internetportal bzw. bei überregionaler Abgabe gilt diese Pflicht sowohl für kleine und mittelständische als auch für große Unternehmen.

**Folgende Parameter der verpflichtenden Nährwertdeklaration ermitteln wir für Sie (einzeln oder als Paket möglich):**

- Energie/Brennwert
- Fett
  - davon gesättigte Fettsäuren
- Kohlenhydrate
  - davon Zucker
- Eiweiß
- Salz

**Zur freiwilligen Erweiterung Ihrer Nährwertdeklaration bieten wir außerdem an:**

- Einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- Mineralstoffe: Calcium, Magnesium, Kalium, Phosphor, Natrium

Gern beraten wir Sie bei der Auswahl der notwendigen Untersuchungen für die Erstellung der Nährwerttabelle für Ihr konkretes Produkt.

### Milch und Milchprodukte

Mit unseren referenzanalytischen Untersuchungsverfahren gemäß VDLUFA bzw. § 64 LFGB unterstützen wir Sie gern bei der Überwachung der Zusammensetzung Ihrer Lebensmittel im Produktionsprozess.

#### Untersuchungsmöglichkeiten

**(Pakete auch einzeln möglich)**

- **Paket 1:** Trockenmasse, Eiweiß
- **Paket 2:** Trockenmasse, Eiweiß, Fett
- Fettfreie Trockenmasse
- Fett in Trockenmasse
- pH-Wert
- Laktose
- Galaktose





## Fleisch und Fleischerzeugnisse

Neben den Parametern der Nährwertdeklaration gibt es für Fleisch und Fleischerzeugnisse wichtige Kenngrößen, die unter anderem in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches vorgegeben werden. Diese Kenngrößen dienen zum einen als Qualitätsparameter und sind zum anderen wichtig für die korrekte Bezeichnung Ihrer Produkte.

### Untersuchungsmöglichkeiten

- Verhältnis Wasser/Fleischeiweiß
- Verhältnis Fett/Fleischeiweiß
- Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß (BEFFE)
- Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß (BEFFE FE)
- Fremdwasser



## Fettsäureanalytik

Der Gehalt bestimmter Fettsäuren in Ihrem Lebensmittel ist nicht nur aufgrund der Kennzeichnung relevant, sondern spielt auch aus ernährungsphysiologischer Sicht eine wichtige Rolle.

### Untersuchungsmöglichkeiten

- Fettsäuremuster (C4:0 bis C24:1-15c) inklusive trans-Fettsäuren, konjugierte Linolsäuren (CLA), omega-3-Fettsäuren und omega-6-Fettsäuren

## Lebensmittelkennzeichnung

Die europäische Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) beinhaltet eine Vielzahl an Regelungen zu den verpflichtenden Angaben und deren Darstellung auf dem Etikett Ihres verpackten Lebensmittels. Bei der rechtskonformen Umsetzung dieser Vorgaben unterstützen wir Sie wie folgt:

- Prüfung Ihrer Etiketten in Hinblick auf die Vorgaben der LMIV
- Kompetente Beratung bei der Erstellung Ihrer Etiketten
- Schulungen zur Kennzeichnung bestimmter Produktgruppen



**Linda Rusche**

Staatl. gepr. Dipl.-Lebensmittelchemikerin  
Telefon: +49 37206 87-141  
linda.rusche@lks-mbh.com



**Dipl. troph. Raina Wein**

Wissenschaftlich-technische Leiterin  
Futtermittel- und Bodenlabor  
Telefon: +49 37206 87-198  
raina.wein@lks-mbh.com



**LKS – Landwirtschaftliche  
Kommunikations- und  
Servicegesellschaft mbH**

August-Bebel-Straße 6  
09577 Lichtenwalde  
www.lkvsachsen.de