



Lebensmittel & Futtermittel Analytik und Beratung

Sicher, wirtschaftlich, neutral und unabhängig

Lebensmittel – neutral und unabhängig geprüft



Sicher, sensorisch ansprechend, gesund und nachhaltig – die Qualität ist entscheidend für den Markterfolg Ihrer Lebensmittel.

Durch zuverlässige, neutrale und unabhängige Lebensmittelanalysen und kompetente Bewertungen schaffen wir die Voraussetzungen dafür – gemeinsam mit Ihnen. Bei WESSLING steht Ihnen ein Netzwerk von leistungsfähigen Laboratorien mit umfassendem Spektrum an Analytikleistungen zur Verfügung. Modernste Messtechnik und effiziente Abläufe stellen die schnelle, termingerechte und wirtschaftliche Lieferung von Ergebnissen sicher.



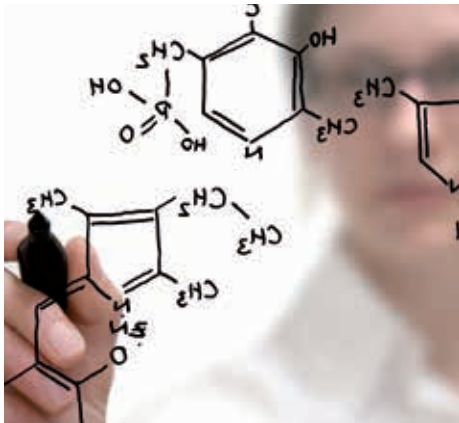
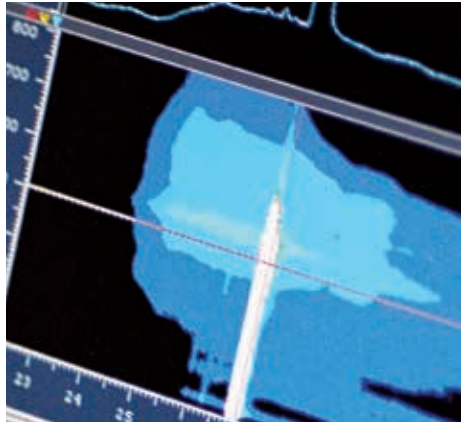
Ein Team von hervorragend ausgebildeten Lebensmittelchemikern berät Sie kompetent zu allen Fragen der Analysestrategie und Methodenauswahl, damit Sie genau die Informationen erhalten, die Sie benötigen. Klare, verständliche Bewertungen und Gutachten liefern Ihnen die sichere Basis für Ihre Entscheidungen. Unsere Leistungen sind anerkannt bei Behörden, Industrie und Einzelhandel.

Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung der komplexen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, die eine Vielzahl von nationalen, europäischen und internationalen Gesetzen, Verordnungen, Richtlinien, Leitsätzen und Empfehlungen enthalten.

Wir prüfen die Verkehrsfähigkeit Ihrer Rohstoffe und Produkte und deren Konformität mit Spezifikationen. Alle Aspekte der Lebensmittelsicherheit werden dabei genauso berücksichtigt wie produktspezifische Anforderungen.

Nachhaltigkeit, Energiekonzepte, Hygiene, Migrationsprüfungen und Konformitätsbewertungen von Verpackungen sowie Trinkwasseranalytik – durch das leistungsfähige WESSLING Netzwerk lösen wir Ihre Fragestellungen.

Gemeinsam mit Ihnen erarbeiten wir Strategien zur effizienten und wirtschaftlichen Einbindung unserer Dienstleistungen in Ihre Prozesse – damit Sie noch erfolgreicher am Markt werden.



Modernste Laborausstattung – zuverlässige Analytik



Von der Fettbestimmung bis zur komplexen Rückstandsanalytik – bei WESSLING stehen Ihnen mehrere Tausend zuverlässige Analyseverfahren zur Verfügung. Wir arbeiten nach national und international standardisierten Verfahren (z.B. DIN, CEN, ISO, ASU nach §64 LFGB, DGF, AFNOR, GOST) und validierten In-House-Verfahren. Durch ständige Weiterentwicklung unserer Verfahren und unseres Methodenspektrums bieten wir Ihnen immer die Leistungen, die Sie benötigen.



Fordern Sie uns – Unsere Analytikexperten lösen auch Ihre analytischen Fragestellungen! Modernste Analysetechnik in Verbindung mit hochqualifiziertem und motiviertem Personal garantieren Ihnen die zuverlässige und termingerechte Abwicklung Ihrer Analyseaufträge.

Inhaltsstoffe – wir sagen Ihnen, was drinsteckt!



Nährwertanalysen

Eine zuverlässige und repräsentative Bestimmung der relevanten Nährstoffe ist die Voraussetzung für eine korrekte Nährwertkennzeichnung.

Wir beraten Sie bei der Auswahl der geeigneten Analyseverfahren, berechnen für Sie die Nährwerte und unterstützen Sie bei der Umsetzung der Kennzeichnungsvorschriften.

Fett Protein Kohlenhydrate Stärke Zucker Ballaststoffe Cholesterin
gesättigte Fettsäuren Natrium/Salz Vitamine Mineralstoffe etc.

Wertgebende Bestandteile und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe

Ob Milchfettgehalt im Speiseeis, bindegewebsfreies Fleischeiweiß in der Wurst, Eiweißgehalt in Teigwaren oder Kakaoanteil in Schokolade – der Wert von Lebensmitteln wird häufig am Gehalt bestimmter Zutaten bestimmt. Rohstoffe enthalten charakteristische Bestandteile, wie zum Beispiel sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, oft in variablen Mengen. Über geeignete Markersubstanzen überprüfen wir Ihre Rohstoffe und Produkte auf Konformität mit Spezifikationen und rechtlichen Anforderungen und liefern zuverlässige Grundlagen für Ihre Entscheidungen.

Kennzahlen

Zahlreiche Merkmale von Lebensmitteln werden über Kennzahlen erfasst – WESSLING bietet ein breites Spektrum von Anisidinzahl bis Verseifungszahl und unterstützt Sie bei der Interpretation der Daten.

Zusatzstoffe

Die Verwendung von Zusatzstoffen unterliegt strengen Zulassungskriterien. Zu Zusatzstoffen zählen unter anderem Antioxidationsmittel, Farbstoffe, Feuchthaltemittel, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Säuerungsmittel oder Süßungsmittel.

WESSLING analysiert Lebensmittel qualitativ und quantitativ auf zugelassene und nicht zugelassene Zusatzstoffe.

Auch Zusatzstoffe selbst werden von uns auf ihre Zusammensetzung und Reinheit geprüft.



Rückstände und Kontaminanten

Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln sind gesetzlich oder durch Vorgaben der Handelspartner streng geregelt. Besondere Anforderungen gelten für Lebensmittel aus ökologischer Herstellung. Unsere zuverlässigen Analysen und unsere kompetente Beratung geben Ihnen Sicherheit.

Mit hochmoderner Analysetechnik untersuchen wir mit Multi- oder Einzelmethode unter anderem auf:

- Pflanzenschutzmittelrückstände
- Mykotoxine
- Schwermetalle
- Dioxine und polychlorierte Biphenyle (PCBs)
- Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
- Mineralölbestandteile (MOSH, MOAH)
- Pharmakologisch wirksame Substanzen (Tierarzneimittel)
- Lösemittel

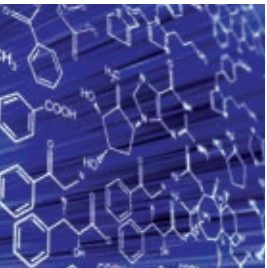
Prozesskontaminanten



Einige unerwünschte Stoffe entstehen erst im Verlauf der Verarbeitung von Lebensmitteln aus deren Inhaltsstoffen. Zu diesen Prozesskontaminanten zählen:

- Acrylamid
- 3-MCPD-Ester
- Furan

Die Experten von WESSLING überprüfen Ihre Produkte auf unerwünschte Prozesskontaminanten – schnell und zuverlässig.



Allergene



Bereits geringste Mengen eines Allergens können bei betroffenen Menschen massive Körperreaktionen hervorrufen. Ein zuverlässiges Management von Allergenen und deren sorgfältige Deklaration ist daher eine der Herausforderungen moderner Lebensmittelproduktion. WESSLING unterstützt Sie durch hochsensitive protein- und nukleinsäureanalytische Verfahren für alle relevanten Allergene. Überprüfungen von Rohwaren und Endprodukten bei WESSLING geben Sicherheit, dass Ihre Prozesse und Ihr HACCP-Konzept wirksam funktionieren. Durch präzise Analytik und umfassende Beratung begleiten wir Sie bei der Optimierung Ihrer Reinigungsverfahren.

Gentechnisch veränderte Organismen



Eine Vielzahl von Agrarrohstoffen wird inzwischen auch aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen. Die Akzeptanz bei Verbrauchern in Deutschland und der EU ist allerdings nach wie vor gering. WESSLING bietet moderne nukleinsäureanalytische Verfahren und eine umfangreiche Expertise zum Nachweis gentechnischer Veränderungen. Neben spezifischen Nachweis- und Quantifizierungsverfahren stehen sinnvolle Screeningverfahren zur Erfassung einer Vielzahl gentechnisch veränderter Organismen zur Verfügung.

Mikrobiologische Untersuchungen

Die mikrobiologische Unbedenklichkeit ist eines der wichtigsten Kriterien für die Verkehrsfähigkeit eines Produktes.

In unseren modernen, leistungsfähigen mikrobiologischen Laboren prüft WESSLING auf pathogene Mikroorganismen, Verderbniserreger und Hygieneindikatoren. Hierbei kommen neben kulturellen Verfahren auch moderne Schnellmethoden zum Einsatz. So gehören langwierige Freigabeuntersuchungen der Vergangenheit an – dank stark verkürzter Analysezeiten erreichen Ihre Produkte noch schneller Ihre Abnehmer. WESSLING bietet außerdem die Überprüfung von probiotischen Produkten auf ihren Gehalt an spezifischen probiotischen Mikroorganismen und die Identifizierung von Mikroorganismen an.



Unser hochqualifiziertes Leistungsspektrum rund um Hygiene

Wir erfassen Ihren Hygiene-Status in allen Details – von der baulichen Voraussetzung bis zu mikrobiologischen Lebensmitteluntersuchungen, Raumluft- oder Trinkwasseranalysen. Dazu zählt auch die professionelle Entnahme von Hygieneproben im laufenden Betrieb. Die Proben werden anschließend in unseren Laboratorien untersucht – immer in Ihrer Nähe. Wir beraten Sie zu den daraus abzuleitenden Maßnahmen. Wir schulen Ihr Management gemäß der Lebensmittelhygieneverordnung, bieten interne Hygieneaudits und setzen mit Ihnen das HACCP-Konzept um.



Sensorische Prüfungen



Die sensorischen Eigenschaften eines Lebensmittels – Aussehen, Geruch, Geschmack, Textur – bestimmen maßgeblich seinen Markterfolg. Die menschlichen Sinne sind unentbehrlich bei der Untersuchung und Bewertung der Frische und Genusstauglichkeit. WESSLING bietet Ihnen eine Palette verschiedener sensorischer Prüfverfahren.

- Unterschiedsprüfungen (Dreieckstest, paarweise Vergleichsprüfung)
- Beschreibende Prüfungen (deskriptive Prüfungen)
- Genusstauglichkeitsprüfung
- Hedonische Prüfung (Beliebtheitstest)



Für die Prüfungen nutzen wir normgerechte Prüfräumlichkeiten. Die Experten von WESSLING beraten Sie bei der sinnvollen Konzeption der Tests zur Beantwortung Ihrer Fragestellung.

Bei WESSLING stehen Ihnen ein kontinuierlich geschultes Prüferpanel sowie DLG-Prüfer für zahlreiche Lebensmittelgruppen zur Verfügung.

Fremdkörper-Identifizierung

Ein Glassplitter in einem von Ihnen produzierten Lebensmittel? Eine auffällige Ablagerung in einer Produktionsanlage? Die Experten von WESSLING verfügen über umfangreiche Expertise und ein breites Spektrum analytischer Möglichkeiten zur Identifizierung von Fremdkörpern, unter anderem aus Glas, Metall, Kunststoff oder biologischen Materialien. Unsere Ergebnisse liefern einen wichtigen Beitrag zur Ursachenermittlung und Klärung von Haftungsfragen.



Verpackungsmaterialien

Verpackungen für Lebensmittel müssen zahlreiche Anforderungen erfüllen – sie sollen die Qualität der Lebensmittel lange erhalten, Schutz vor Kontaminationen bieten und den Inhalt nicht nachteilig beeinflussen. Design und Handhabung einer Verpackung tragen entscheidend zum Markterfolg eines Produktes bei. Nach Gebrauch sollen Verpackungen umweltverträglich entsorgt werden können. Wir beurteilen die Eignung von Verpackungsmaterialien und deren Konformität mit den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen, Normen und internationalen Handelsstandards. Wir überprüfen die Materialzusammensetzung und -eigenschaften sowie das Migrationsverhalten und den mikrobiologischen Status.



Wasseruntersuchungen

WESSLING bietet ein umfassendes Portfolio an Leistungen rund um das Thema Wasser – von der Beprobung und Untersuchung der Zapfstellen und des Prozesswassers in Ihrem Betrieb über Fragen zur Hydrogeologie, Wassergewinnung und Abwasser bis hin zur Untersuchung von Mineral- und Tafelwasser.

Speziesidentifizierung

Enthält der Feta-Käse auch Kuhmilchbestandteile? Ist in der Rindersalami auch Schweinefleisch enthalten? Diese und ähnliche Fragen klären wir mit Hilfe moderner protein- und nukleinsäureanalytischer Verfahren.



Sicherheit und Qualität für Ihre Futtermittel



Futtermittel für Nutztiere

Hochwertige Futtermittel sind die wichtigste Voraussetzung für den Erfolg in der Nutztierhaltung. Als erstes Glied der Kette „from farm to fork“ stehen Sie als Futtermittelhersteller oder -händler in jeder Hinsicht hohen Anforderungen an Produktionsprozess und Produkt gegenüber. Ihre Futtermittel sollen den Erhaltungs- und Leistungsbedarf der Tiere decken. Sie sollen helfen, Leistungspotenziale zu erschließen und das Tier dabei gesund erhalten. Die Qualität von der Rohware bis zum fertigen Produkt muss sicher und einwandfrei, der Preis wirtschaftlich sein. Gleichzeitig fordert der Gesetzgeber immer mehr Eigenverantwortung von allen Beteiligten der Futtermittel- und Lebensmittelkette. Daher sind Sicherheit und Qualität für Sie und den Markterfolg Ihrer Futtermittel entscheidend.



Heimtiernahrung

Die Ansprüche der Verbraucher an Heimtiernahrung wachsen stetig. Durch die steigende Zahl von innovativen Produktkonzepten in diesem Bereich stellen sich immer neue Fragen zur Zusammensetzung und Kennzeichnung der Produkte.

WESSLING bietet Ihnen ein breites Spektrum an modernen Analyseverfahren zur Untersuchung von Futtermitteln. Wir prüfen die Einhaltung von Grenzwerten, zum Beispiel für zahlreiche Mykotoxine, Dioxine und polychlorierte Biphenyle (PCB), Pflanzenbehandlungsmittel, Schwermetalle, polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe oder Extraktionsmittel. Wir weisen nach, ob ein Futtermittel tierische Bestandteile oder gentechnisch veränderte Organismen enthält und führen mikrobiologische Untersuchungen durch. Ernährungsphysiologisch wichtige Parameter ermitteln wir zuverlässig.

Unsere Experten stehen Ihnen auch bei Fragen der Kennzeichnung gern zur Verfügung.



Deklarations- und Verkehrsfähigkeitsprüfung

Wer Lebensmittel und andere Produkte in den Verkehr bringt, unterliegt vielen nationalen, europäischen und internationalen Regelungen. Die staatlich geprüften Lebensmittelchemiker der WESSLING Gruppe sind anerkannte Fachleute und kennen sich bestens aus in der komplizierten Vielfalt aus Gesetzen, Richtlinien, Verordnungen, Leitlinien und Empfehlungen. Ob in Fragen der Kennzeichnung oder Verkehrsfähigkeit, bei WESSLING werden Sie kompetent, freundlich und zuverlässig beraten.

Damit Sie Ihre Produkte sicher in den Verkehr bringen können, ist die Überprüfung der Kennzeichnung/Deklaration entscheidend. Diese Anforderung geht über die Beurteilung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln hinaus. Fehlende oder falsche Angaben auf der Verpackung können möglicherweise als Verbrauchertäuschung wahrgenommen werden. Fehlende Angaben – wie zum Beispiel Allergene – können sogar zu einer Beeinträchtigung der Gesundheit führen. Wir unterstützen Sie dabei, allen Anforderungen zur Verkehrsfähigkeit und Kennzeichnung Genüge zu tun.



| DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100 g / Portion | |
|--|---------------------|
| Energie | 1118 kJ 265 kcal |
| Fett | 3,8 g |
| von gesättigte | 2,0 g |
| Säuren | 48,0 g |
| Kohlenhydrate | 3,5 g |
| Zucker | 2,8 g |



Beratung und Gutachten

Die Experten für Lebensmittel und Futtermittel bieten Ihnen individuelle Beratungs- und Gutachterleistungen, von lebensmittel- oder futtermittelrechtlichen Themen über Zulassungen bis hin zu technologischen und hygienischen Fragestellungen oder Managementsystemen. Wir übernehmen die Begutachtung im Schadensfall und unterstützen Sie, wenn es einmal in Ihrem Unternehmen zu einem Krisenfall kommt.

WESSLING Academy

Die WESSLING Academy bietet regelmäßig Schulungen und Seminare zu aktuellen Themen. Gern organisieren wir auch In-House-Seminare in Ihrem Unternehmen, um Ihre Mitarbeiter stets auf dem aktuellen Wissensstand zu halten.

Service

Service fängt bei WESSLING schon vor der Analyse an – Sie können Ihren Auftrag bequem elektronisch erteilen, zum Beispiel mit Hilfe unseres WESSLING Kundenportals.

Qualifizierte Probenehmer entnehmen Proben – bei Ihren Lieferanten, in Ihrem Unternehmen oder im Einzelhandel. Wir sorgen für den sicheren Transport Ihrer Proben ins Labor – gut und sicher verpackt in der eigens entwickelten WESSLING Box und durch unsere Probenkuriere.

Das WESSLING Kundenportal bietet Ihnen die Möglichkeit, rund um die Uhr den Analysestand Ihrer Proben einzusehen. Darüber können Sie auch online auf Ihre Ergebnisse zugreifen. Unsere Berichte und Gutachten sind übersichtlich und klar verständlich – wenn Sie es wünschen auch in englischer Sprache. Vorabberichte übermitteln wir Ihnen gerne per E-Mail. Damit unsere Zusammenarbeit reibungslos klappt, binden wir auch das individuelle Auftrags- und Datenportal Ihres Unternehmens in unsere Prozesse ein.

Auf Wunsch erhalten Sie eine Aufbereitung von Daten, statistische Auswertungen und Interpretation von Ergebnissen, damit Sie nicht nur Werte, sondern echte Informationen erhalten.

Wir bieten Ihnen ein Leistungsspektrum mit dem Know-how unterschiedlicher Fachdisziplinen – alles aus einer Hand, ein Ansprechpartner für Sie.

Ob in Einzelleistungen oder im großen gemeinsamen Projekt, aus der Fülle unserer Leistungen können Sie sich Ihr individuelles Paket zusammenstellen – ganz so wie Sie es benötigen.

Ihre Vorteile

- Internationales Know-how und Kompetenz aus verschiedenen Fachdisziplinen: aus einer Hand – freundlich und kompetent
- Deutschlandweite Nutzung von Laborkapazitäten – individuelle Methodenentwicklung
- Individuelle zuverlässige Betreuung
- Erstklassiger freundlicher Service
- Gute Erreichbarkeit und schnelles Feedback
- Neutralität und Diskretion
- Unser Wissensvorsprung – Ihre Wettbewerbsvorteile
- Verbesserung Ihrer Wertschöpfung durch nachhaltige Leistungen
- Qualifiziert, schnell, flexibel, wirtschaftlich
- Gute, umfangreiche, persönliche Beratung – ökologisch und ökonomisch sinnvoll
- Reibungslose Kommunikation: Ein Ansprechpartner – hohe Fachkompetenz
- Kontinuierlich hohe Qualität in Service, Beratung, Analytik und Planung
- Kontinuierliche Optimierung von Qualität, Sicherheit, Umwelt und Gesundheit
- WESSLING Siegel




Geprüfte Qualität durch WESSLING Gütezeichen und Prüfsiegel


Durch den Einsatz des WESSLING Prüfsiegels belegen Sie als Hersteller oder Vertreiber eines Produktes überdurchschnittliche Sicherheits- und Qualitätsstandards. Das WESSLING Siegel steht als Gütezeichen und Prüfsiegel dafür, dass Produkte auf Qualität, Sicherheit oder Schadstofffreiheit geprüft werden und der Verbraucher sich auf die Aussagen des Herstellers verlassen kann. Es erleichtert dem Verbraucher die Entscheidung für ein Produkt.




Höchste Ansprüche an Qualität



Unser Ziel ist, unsere Labor- und Beratungsleistungen sowie unseren Service mit höchster Qualität durchzuführen – praxisbezogen, zuverlässig und belastbar. Wir garantieren die Kompetenz, Unabhängigkeit und Überparteilichkeit unserer Leistungen.



Wir sichern und überwachen unsere Qualität auf allen Ebenen mit zahlreichen Methoden. Regelmäßig nehmen wir an nationalen und internationalen Ringversuchen sowie Vergleichsuntersuchungen teil und überprüfen unsere Qualität in internen und externen Audits.



Weiterführende Informationen zu unseren Qualitätsanforderungen und zu deren Nachweisen stehen Ihnen auf unserer Website www.wessling.de zur Verfügung.



Unsere Leistungen im Bereich Lebens- und Futtermittel auf einen Blick



→ **Chemisch-physikalische Untersuchungen**

- Nährwerte
- Mineralstoffe
- Vitamine
- Wertgebende Bestandteile
- Sekundäre Inhaltsstoffe
- Zusatzstoffe

→ **Rückstände und Kontaminanten**

- Pflanzenschutzmittel
- Mykotoxine
- Schwermetalle
- Dioxine und polychlorierte Biphenyle (PCB)
- Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
- Mineralölbestandteile (MOSH, MOAH)
- Pharmakologisch wirksame Stoffe (Tierarzneimittel)
- Lösemittel

→ **Prozesskontaminanten**

- Acrylamid
- 3-MCPD-Ester
- Furan

→ **Allergene**

→ **Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)**

→ **Mikrobiologische Untersuchungen**

- Hygieneindikatoren
- Verderbsorganismen
- Pathogene Mikroorganismen
- Schnellmethoden

→ **Hygiene**

- Vor-Ort-Checks
- Prozesshygiene, Personalhygiene
- Hygienekonzepte
- Wirksamkeitsprüfungen, Reinigung und Desinfektion
- Raumlufthuntersuchungen
- Audits und Schulungen

→ **Sensorische Prüfungen**

- Unterschiedsprüfungen
- Beschreibende Prüfungen
- Genusstauglichkeitsprüfungen
- Beliebtheitstests

→ **Fremdkörperidentifizierung**

→ **Verpackungsuntersuchungen**

→ **Trinkwasseruntersuchungen**

→ **Speziesidentifizierung**

→ **Beratung**

- Verkehrsfähigkeitsgutachten
- Kennzeichnungsprüfung
- Individuelle Beratung in Ihrem Unternehmen vor Ort
- Schadensbegutachtung
- Krisenmanagement
- Prozessoptimierung
- Hygiene
- Zulassungen
- Prüfung bzw. Erstellung der QM-Dokumentation
- HACCP, TACCP, VACCP
- Interne Audits
- Lieferantenaudits
- IFS, BRC
- ISO 22000, FSSC 22000
- Begleitung von Zertifizierungsaudits
- Food Defence
- Food Fraud

→ **Service**

- persönlicher Kundenberater
- Probenahme
- Probenabholung
- WESSLING Box

→ **Digitaler Service**

- Prüfberichte, Ergebnisse, Beauftragung: Komfortabel, rund um die Uhr im WESSLING Kundenportal
- Datenauswertung und -aufbereitung
- Digitale Schnittstellen zum Kunden

→ **WESSLING Academy**

Schulungen und Seminare:

- Probenahme
- Sensorik
- Hygiene
- IFS
- Food Fraud
- HACCP
- In-House-Seminare



WESSLING ist als internationales und unabhängiges Analytik-, Prüf- und Beratungsunternehmen an 26 Standorten in Europa und China vertreten. Das Familienunternehmen genießt seit 1983 einen exzellenten Ruf bei national und international tätigen Kunden. 1400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter setzen vielfältige Expertise für die kontinuierliche Verbesserung von Qualität und Sicherheit, von Umwelt- und Gesundheitsschutz ein. Wir prüfen, analysieren, begutachten, planen Projekte und setzen sie um – für die nachhaltige Verbesserung der Lebensqualität.

