



ANALYTIK

LEBENSMITTELSICHERHEIT, TEIL 1

	Mikro- biologie	Sensorik	Mikro- skopie	Nährwert- analyse	Inhalts- stoffe ¹	Zusatz- stoffe ²	Aller- gene	GVO
Alkoholische Getränke	•	•	•	•	•	•	•	•
Eier- & Eiprodukte	•	•	•	•	•	•	•	•
Essig	–	•	•	–	–	•	•	–
Feinkostserzeugnisse	•	•	•	•	•	•	•	•
Fertiggerichte	•	•	•	•	•	•	•	•
Fette & Öle	•	•	•	•	•	•	•	•
Fische & Meeresfrüchte	•	•	•	•	•	•	•	•
Fleisch & Fleisch- erzeugnisse	•	•	•	•	•	•	•	•
Getreide & Getreideprodukte	•	•	•	•	•	•	•	•
Honig	•	•	•	•	•	•	•	•
Kaffee, Tee & Kakao	•	•	•	•	•	•	•	•
Kindernahrungsmittel	•	•	•	•	•	•	•	•
Kräuter & Gewürze	•	•	•	•	•	•	•	•
Milch & Milchprodukte	•	•	•	•	•	•	•	•
Nahrungsergänzungs- mittel (NEM)	•	•	•	•	•	•	•	•
Neuartige Lebensmittel	•	•	•	•	•	•	•	•
Nicht-alkoholische Getränke	•	•	•	•	•	•	•	•
Nüsse, Kerne & Samen	•	•	•	•	•	•	•	•
Obst, Gemüse & Gemüseerzeugnisse	•	•	•	•	•	•	•	•
Pilze & Pilzerzeugnisse	•	•	•	•	•	•	•	•
Salz	•	•	•	•	•	•	•	•
Speiseeis	•	•	•	•	•	•	•	•
Speisen a. d. Gemein- schaftsverpflegung	•	•	•	•	•	•	•	•
Zusatzstoffe & Aromen	•	•	•	–	•	•	•	–
Kosmetik	•	•	•	–	•	•	• ³	–
Lebensmittelkontakt- materialien	•	•	•	–	–	–	–	–
Spielzeug & Child Care	•	•	–	–	–	•	–	–

¹ Inhaltsstoffe: z. B. Aromastoffe, Zucker ² Zusatzstoffe: z. B. Farbstoffe, Konservierungsmittel, Süßungsmittel ³ bei Kosmetika v. a. allergene Duftstoffe



ANALYTIK

LEBENSMITTELSICHERHEIT, TEIL 2

	Kontaminanten ⁴	Pestizide ⁵	Tierarzneimittel & Hormone	Fehl- aromen	Bestrah- lung	Authen- tizität	Spezialanalytik nach Warengruppe
Alkoholische Getränke	•	•	–	•	–	•	•
Eier- & Eiprodukte	•	•	•	•	–	•	•
Essig	•	–	–	•	–	•	•
Feinkostserzeugnisse	•	–	•	•	–	•	–
Fertiggerichte	•	–	•	•	•	•	–
Fette & Öle	•	•	•	•	–	•	•
Fische & Meeresfrüchte	•	•	•	•	•	•	•
Fleisch & Fleisch- erzeugnisse	•	•	•	•	•	•	•
Getreide & Getreideprodukte	•	•	–	•	–	•	–
Honig	•	•	•	•	–	•	•
Kaffee, Tee & Kakao	•	•	–	•	•	•	–
Kindernahrungsmittel	•	•	–	•	•	•	–
Kräuter & Gewürze	•	•	–	•	•	•	–
Milch & Milchprodukte	•	•	•	•	–	•	•
Nahrungsergänzungs- mittel (NEM)	•	–	–	•	•	•	–
Neuartige Lebensmittel	•	–	–	•	•	•	–
Nicht-alkoholische Getränke	•	•	–	•	–	•	•
Nüsse, Kerne & Samen	•	•	–	•	•	•	–
Obst, Gemüse & Gemüseerzeugnisse	•	•	–	•	•	•	–
Pilze & Pilzerzeugnisse	•	•	–	•	•	•	–
Salz	•	–	–	•	–	•	•
Speiseeis	•	•	–	•	–	•	–
Speisen a. d. Gemein- schaftsverpflegung	•	–	–	•	•	•	–
Zusatzstoffe & Aromen	•	–	–	•	–	–	•
Kosmetik	•	–	–	•	•	–	•
Lebensmittelkontakt- materialien	•	–	–	•	–	–	•
Spielzeug & Child Care	•	–	–	•	–	–	•

⁴ Kontaminanten: z. B. Mykotoxine, PAKs, biogene Amine, Acrylamid, MCPD-E&GE, MOSH/MOAH ⁵ Pestizide: vorwiegend in Primärprodukten
Weitere Informationen finden Sie unter: www.ages.at/service/lebensmittelsicherheit-analytik