



LAGERTESTS & HALTBARKEITSPRÜFUNGEN VON LEBENSMITTELN

**INSTITUT
FRESENIUS**

SGS



LAGERTESTS & HALTBARKEITSPRÜFUNGEN VON LEBENSMITTELN

Wie lange sind Lebensmittel sicher zu verzehren? Eine eigene Erhebung von SGS Institut Fresenius bestätigt, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum für viele Verbraucher für die Kaufentscheidung wichtig ist. Sie erwarten, dass Produkte während des Mindesthaltbarkeitszeitraums nicht verderben und genießbar bleiben. Der Handel legt aus Kostengründen Wert auf eine möglichst lange Haltbarkeit. Sind Produkte mit einem fehlerhaften Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gekennzeichnet, kann das negative Folgen haben. Die Experten der SGS-Gruppe unterstützen Sie mit leistungsstarken Analysen, die Haltbarkeit Ihres Produktes korrekt festzulegen.

WAS IST DAS MHD?

Das MHD eines Lebensmittels definiert, bis wann es unter Beibehaltung der gewünschten sensorischen, mikrobiologischen, chemischen und physikalischen Eigenschaften sicher zu verzehren ist. Als Hersteller dürfen Sie das MHD frei bestimmen. Sie müssen sich darauf verlassen können, dass Ihr Produkt seine Qualität während der Haltbarkeitsdauer beibehält und stabil gegen die Einflüsse von Zeit, Lagerung und Transport bleibt.

Ein falsch festgelegtes MHD enttäuscht die Erwartungen des Verbrauchers. Das kann dazu führen, dass er das Produkt nicht wieder kauft, im schlimmsten Fall gefährdet es seine Gesundheit. Auch im International Featured Standard (IFS) finden sich Vorgaben zur Festlegung eines Mindesthaltbarkeitsdatums, welche bei Audits geprüft werden.

Wie können Sie das MHD valide bestimmen und Ihre Produkte schützen?

Die Experten der SGS-Gruppe, des weltweit führenden Dienstleisters für Prüfungen, Inspektionen und Zertifizierungen, bieten Ihnen eine interdisziplinäre Herangehensweise bei Stabilitätsstudien an, welche auf Ihre Produkte und Bedürfnisse zugeschnitten sind.

UNSERE LEISTUNGEN FÜR STABILITÄTSSTUDIEN

LAGERUNG

Die Ausstattung unserer Labore ermöglicht es, Ihre Produkte über den Studienzeitraum unter folgenden Bedingungen einzulagern:

- Echtzeitbedingungen (Real Time Testing)
- Beschleunigte Bedingungen (Accelerated Testing)
- Stresstests (Worst Case Testing mit Lagerungen unter besonders herausfordernden Bedingungen, wie Temperaturwechsel und Licht)
- Klimakammern in Anlehnung an ICH-Standards

Wir können verschiedene weitere klimatische Bedingungen realisieren. Lassen Sie sich von unseren Spezialisten Lösungen für Ihre Stabilitäts- und Haltbarkeitsstudie aufzeigen.



SENSORISCHE ANALYSEN

Bei vielen Lebensmitteln verändern sich die sensorischen Eigenschaften, lange bevor ein Gesundheitsrisiko für den Verbraucher entsteht. Sensorische Defizite (z. B. Austrocknung, Bildung von Fehlgerüchen) führen jedoch dazu, dass der Verbraucher Produkte ablehnt. Um das Risiko einer Verbraucherreklamation vor Ablauf des MHD zu vermeiden, sollten Sie sensorische Kriterien für die Haltbarkeit festlegen.

Auch der IFS Food fordert, bei der Bestimmung der Haltbarkeit valide Ergebnisse aus sensorischen Prüfungen zu berücksichtigen.

Sensorische Leistungen:

- Einsatz eines nach DIN EN ISO 8586 trainierten analytischen Panels mit Erfahrung in einem breiten Produktspektrum
- Untersuchung der Veränderung aller sensorischen Merkmale
- Qualitative und/oder quantitative Bestimmung sensorischer Eigenschaften mittels akkreditierter Prüfmethode (z. B. Difference-from-Control, Dreiecksprüfung)
- Statistische Auswertung der Ergebnisse
- Bewertung des MHD in Verbraucherstudien

MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEN

Die Mikrobiologie spielt eine große Rolle bei der Haltbarkeit von Lebensmitteln. Stabile mikrobiologische Eigenschaften von Lebensmitteln sind notwendig, um eine Gesundheitsgefährdung für die Verbraucher ausschließen zu können.

Wir unterstützen Sie mit der Kontrolle aller relevanten mikrobiologischen Hygiene- und Verderbnisparameter sowie pathogenen Mikroorganismen. So analysieren wir die mikrobiologische Haltbarkeit Ihrer Produkte über den gesamten Lagerzeitraum. Hier ein Auszug aus unseren Leistungen:

- Hygieneparameter: E. coli, Enterokokken
- Verderbnisparameter: Gesamtkeimzahl, Pseudomonaden, Enterobacteriaceae, Milchsäurebakterien, Hefen, Schimmel, Clostridien
- Pathogene: Salmonellen, Listerien, Campylobacter, k.p. Staphylokokken, Cl. perfringens, B. cereus, Cronobacter, STEC

CHEMISCHE ANALYSEN

Während der Lagerung verändern sich Lebensmittel nicht nur mikrobiologisch und sensorisch. Auch chemisch-physikalische Veränderungen verringern die Haltbarkeit. Zur Überprüfung der Haltbarkeit und Stabilität prüfen wir u. A. folgende Parameter:

- aw-Wert
- pH-Wert
- Fettkennzahlen: Peroxidzahl (POZ), Säurezahl (SZ), Azidität (FFA), Anisidinzahl (AZ)

VERPACKUNG

Nur der Schutz einer geeigneten und fehlerfreien Verpackung gewährleistet eine hohe und stabile Qualität Ihrer Produkte. Wechseln Sie Verpackung bzw. Verpackungsmaterial, kann dies die Haltbarkeitsdauer eines Lebensmittels verändern. Wir analysieren den Einfluss des Verpackungsmaterials auf Ihr Produkt.

Wenden Sie sich an einen zuverlässigen und erfahrenen Partner, um die Haltbarkeit und Stabilität Ihrer Produkte professionell prüfen zu lassen: SGS Institut Fresenius.

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH
 Weidenbaumweg 137
 D-21035 Hamburg
 t +49 30101 - 686
de.food.bergedorf@sgs.com
www.institut-fresenius.sgsgroup.de

SGS INSTITUT FRESENIUS IST TEIL DER SGS-GRUPPE, DEM WELTWEIT FÜHRENDEN UNTERNEHMEN IN DEN BEREICHEN PRÜFEN, TESTEN, VERIFIZIEREN UND ZERTIFIZIEREN.

WWW.SGSGROUP.DE
WWW.INSTITUT-FRESENIUS.SGSGROUP.DE

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS