

# FISCH UND FISCHEREIERZEUGNISSE

## LEISTUNGSKATALOG FÜR UNTERSUCHUNGEN

Die nachfolgenden Untersuchungen stellen einen Auszug aus dem Portfolio dar und sind in der Regel Bestandteil von Verkehrsfähigkeitsuntersuchungen der genannten Produkte. Eine Beurteilung erfolgt nach geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben, den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches oder falls vorhanden im Abgleich mit Kundenspezifikationen.



### UNSERE KERNKOMPETENZEN

- Zuverlässige Prüfungen und Zertifizierungen
- Lückenlose Qualitätssicherung über die gesamte Lieferkette hinweg
- Individuelle Kundenbetreuung
- Hohe Flexibilität
- Fachkundige Beratung

### Chemisch-Physikalische Qualitätsparameter

- Identifizierung von Fischarten
- Nährwerte Big 7
- Wasser/Protein-Verhältnis
- Salzgehalt
- Zusatzstoffe (z. B. organische Säuren, Phosphate, Konservierungsstoffe, Süßungsmittel, 4-Hexylresorcin)
- pH-Wert

### Verderbsparameter

- Biogene Amine (z. B. Histamin)
- Flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N)
- Peroxidzahl
- Indol

### Kontaminanten und Rückstände

- Schwermetalle (z. B. Pb, Cd, Hg, As)
- Dioxine und PCB (dioxinähnlich, nicht-dioxinähnlich)
- Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
- Ethoxyquin und Metabolite (EQ, EQDM,

DHEQ, EQI)

- Marine Biotoxine
- Pflanzenschutzmittel-Rückstände (z. B. Organochlorverbindungen)

### Tierarzneimittelrückstände

- Antibiotika (z. B. Aminoglykoside, Amphenicole, Beta-Lactame, Flumequin, Fluorchinolone, Lincosamide, Makrolide, Nitrofurant-Metabolite, Nitroimidazole, Sulfonamide, Tetracycline)
- Triphenylmethan-Farbstoffe (z. B. Malachitgrün, Leuko-Malachitgrün, Kristallviolett, Leuko-Kristallviolett)
- Chlorpromazin
- Oxytetracyclin

### Mikrobiologie

- Gesamtkeimzahl
- *E. coli*
- *Enterobacteriaceae*
- Pseudomonaden
- *Salmonella spp.*
- *Listeria monocytogenes*
- Koagulase-positive Staphylokokken



### Sensorik

- beschreibende Prüfung
- vergleichende Prüfung
- Rangfolge



### Sonstiges

- Füllmenge und Abtropfgewicht
- Klopftest für lebende Muscheln
- Anteil Panade
- Anteil Glasur
- Nematoden

### IHR KONTAKT

Intertek Food Services GmbH  
Olof-Palme-Str. 8  
28719 Bremen



0800 5855888 /  
+49 421 65727 390



+49 421 657 27 222



food.germany@intertek.com



intertek.de/lebensmittel