

# DIGeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

## Dienstleistungen DIGeFa GmbH

gültig ab dem 01. Juli 2026



# DIGeFa GmbH

---



## Inhalt

Qualitätsuntersuchungen DIGeFa .....	3
Analytik Kooperationspartner.....	6
Beratung & Schulung.....	10

**Nutzen Sie gerne unsere Formulare auf unsere Website zur Auftragserteilung!**

<https://www.digefa.de/qualitaet-analytik/analysenauftraege/>

# Qualitätsuntersuchungen DIGeFa

Grundlage unserer Leistungen sind die jeweils gültigen Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

Basiskosten	
Digitale Probenadministration (je Probe)	
Probenvorbereitung	Verfahren
Dinkelentspelzung*, (je 600 g), ab 2 kg auf Anfrage	
Reinigung, Getreide*	
Vorkonditionierung*, Getreide	
Probenvorbereitung/Vermahlung LM3100	
Probenvorbereitung/Vermahlung SM4*	
Probenvorbereitung/Vermahlung Sedimatmühle, (Getreide inkl. Reinigung und Feuchtigkeit)	ICC 118: 1972
Probenvorbereitung/Vermahlung Quadrumat Junior* (Getreide inkl. Reinigung und Feuchtigkeit)	AACC26-50.01-1999-11*
Herstellung eines Weizen-/oder Roggentypenmehles für Backversuche u./od. rheologische Untersuchungen	Bühler Vermahlung
Herstellung Weizenvollkornmehl *	Bühler Vermahlung*

Backversuche	Verfahren
Standardbackversuche	
Rapid-Mix-Test (RMT) Brötchen	AGF Standard: 2016
Rapid-Mix-Test (RMT) Kastenbrot*	AGF Standard: 2016*
Weizenvollkornmehl – Kastenbrot*	AGF Standard: 2016*
Dinkelmehl – Kastenbrot*	AGF Standard: 2016*
Dinkelvollkornmehl – Kastenbrot*	AGF Standard: 2016*
Sauerteigbrot, Kasten, Roggenvollkornmehle*	AGF Standard: 2016*
Kundenspezifischer Backversuch*	

\*im nicht akkreditierten Bereich    \*\* Referenzverfahren (130°C, 2 Stunden) und mod. Verfahren (Umluft 130 °C, 1 Stunde)  
Die aktuellen Ausgabestände der Normen sind der Liste "Liste im flexiblen Akkreditierungsbereich" auf der Website der DIGeFa GmbH zu entnehmen.

**Express-Untersuchungen** für einige Analysen nach Rücksprache innerhalb von **24 Std.** mit Preisaufschlag (100%) möglich!  
**Bitte lassen Sie sich ein individuelles Angebot erstellen.**

Untersuchungen	Verfahren
<b>Laboranalytik Getreide und Mahlerzeugnisse (exkl. Probenvorbereitung und Feuchtigkeitsmessung)</b>	
<b>Amylogramm</b>	ICC 126/1: 1992
<b>Ascorbinsäure, qualitativ</b>	Tauber: 2016-4
<b>Besatz bei Hafer*</b>	AGF Standard*
<b>Besatz bei: Weizen, Roggen, Gerste, Hartweizen</b>	ICC 102/1: 1972, ICC 103/1: 1972, DIN EN 15587: 2019-03
<b>Besatz bei: Mais*</b>	DIN EN 16378: 2013*
<b>Extensogramm</b>	ICC 114/1: 1992
<b>Fallzahl</b>	ICC 107/1: 1995, DIN EN ISO 3093: 2010-05
<b>Feuchtigkeit* (Ackerbohnen, Erbsen)</b>	ISO 24557: 2009-10*
<b>Feuchtigkeit (Mehl/Schrot)</b>	ICC 110/1: 1976** DIN EN ISO 712-1:2024
<b>Feuchtigkeit (Getreide)</b>	ICC 110/1: 1976** DIN EN ISO 712: 2010-04
<b>Feuchtigkeit (Mais)</b>	ICC 110/1: 1976
<b>Farinogramm (Überlänge/SLMB)</b>	ICC 115/1: 1992
<b>Feuchtklebergehalt (Glutomatic)</b>	ICC 137/1: 1994
<b>Feuchtklebergehalt (inkl. Glutenindex)</b>	ICC 155: 1994, ICC 158: 1994
<b>Glasigkeit</b>	ICC 129: 1980
<b>Griffigkeit* (Mehl)</b>	75µm Luftstrahlsiebung*
<b>Hektolitergewicht</b>	DIN EN ISO 7971-3: 2020-02
<b>Kornhärte* (Getreide)</b>	Bühlervermahlung; 75µm Luftstrahlsiebung*
<b>Luftstrahlsiebung* (pro Sieb / Siebgrößen auf Anfrage)</b>	
<b>Larvendetektion* (akustische Detektion)</b>	Lauscher*
<b>Mineralstoffgehalt</b>	ICC 104/1: 1990;
<b>Mixolab*</b>	ICC 173: 2011*, AACC 08-01.07-2010-05*
<b>Partikelgrößenverteilung* (Siebturm mit max. 5 Sieben)</b>	ICC 207 mod.: 1998*
<b>pH-Wert*</b>	ASU L17.0-02: 1982-05*
<b>Rohproteingehalt (Getreide)</b>	ICC 167: 2000
<b>Rohproteingehalt* (Leguminosen)</b>	DIN EN ISO 16634-2: 2016-11*
<b>Säuregrad* (Brot)</b>	ASU L 17.00-2: 1982-05*
<b>Säuregrad* (Mehl)</b>	AGF Standard: 2016*
<b>Sedimentationswert</b>	ICC 116/1: 1994

\*im nicht akkreditierten Bereich      \*\* Referenzverfahren (130°C, 2 Stunden) und mod. Verfahren (Umluft 130 °C, 1 Stunde)  
Die aktuellen Ausgabestände der Normen sind der Liste "Liste im flexiblen Akkreditierungsbereich" auf der Website der DIGeFa GmbH zu entnehmen.

Untersuchungen	Verfahren
<b>Laboranalytik Getreide und Mahlerzeugnisse (exkl. Probenvorbereitung und Feuchtigkeitsmessung)</b>	
<b>Sensorische Prüfung Brot / Kleingebäck / Feine Backwaren / Getreidenährmittel*</b>	
<b>Sensorische Prüfung, Getreide*</b>	AGF Standard: 2016*
<b>Sensorische Prüfung, Mehl*</b>	AGF Standard: 2016*
<b>Siebung Gerste* (Vollgersteanteil)</b>	MEBAK/EBC-Methode*
<b>Siebsortierung Turm Getreide*</b> (3 Siebe: 2,8mm/2,5mm/2,2mm/2,0mm)	Hausmethode*
<b>Siebsortierung* Schmachtkorn/Leichtgut</b>	Pfeuffer Sample Cleaner*
<b>Stärkebeschädigung</b>	AACC 76-33.01: 2007, ICC 172: 2007
<b>Tausendkorngewicht*</b> (inkl. Feuchte NIR)	DIN EN ISO 520 mod.*
<b>Trockenklebergehalt* (zzgl. Feuchtklebergehalt und Glutenindex)</b>	ICC 155
<b>Wasseraufnahme</b>	ICC 115/1:1992
<b>Wasseraufnahme Roggenmehle*</b>	AGF Standard:2016*
<b>Weitere Untersuchungen auf Anfrage!</b>	

Ölsaaten	Verfahren
<b>Feuchtigkeit (Raps, Leinsamen, Soja, Sonnenblumenkerne)</b>	DIN EN ISO 665: 2020-06
<b>Ölgehalt Raps (in % i. Orig.) andere Ölsaaten*</b>	Soxtherm Hausmethode
<b>Besatz Ölsaaten*</b>	DIN EN ISO 658: 2002-08*
<b>Weitere Untersuchungen auf Anfrage!</b>	

\*im nicht akkreditierten Bereich    \*\* Referenzverfahren (130°C, 2 Stunden) und mod. Verfahren (Umluft 130 °C, 1 Stunde)  
Die aktuellen Ausgabestände der Normen sind der Liste "Liste im flexiblen Akkreditierungsbereich" auf der Website der DIGeFa GmbH zu entnehmen.

Für **jede Probe** wird eine digitale Probenadministration erhoben. Bei mehreren zu untersuchenden Parametern wird die Feuchtigkeitsbestimmung **nur einmal** je Vermahlung berechnet.

Erforderliche Probenmenge:

- Getreideanalytik/Mehlanalytik: ca. 500 g
- Vermahlung für Rheologie: ca. 3.000 g
- Vermahlung für Backversuche: ca. 4.000 g
- Farinogramm/Extensogramm: ca. 2.000 g
- Backversuch: ca. 2.500 g

*Bitte senden Sie uns repräsentative Durchschnittsmuster mit einer ausreichenden Mindestprobenmenge zu.*

Durchschnittliche Analysendauer nach Probeneingang: 4-6 Arbeitstage

Vorteil für Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.: 10% auf die Dienstleistungsangebote der DIGeFa GmbH.

# Analytik Kooperationspartner

In Zusammenarbeit mit akkreditierten Kooperationspartnern.

Grundlage unserer Leistungen sind die jeweils gültigen Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

Getreide/Mehl/Schrot	Verfahren
<b>Alveogramm - Weizen</b> (inkl. Vorbereitung /Vermahlung)	ICC 121:1992
<b>Alveogramm - Weizenmehl</b>	ICC 121:1992
<b>Dinkel / Weizen-Authentizität</b>	PCR
<b>Light Filth-Test – Mehl und Vollkornmehle</b>	Mikroskopisch
<b>Maltosezahl</b>	Berliner Methode
<b>Hartweizen / Weichweizen Authentizität</b>	PCR
Mykotoxine / Alkaloide	
<b>Aflatoxine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub> quant.</b>	IAC-LC-FLD
<b>Deoxynivalenol (DON) quant.</b>	LC-MS/MS
<b>Ochratoxin A (OTA) quant.</b>	IAC-LC-FLD
<b>Zearalenon (ZON) quant.</b>	LC-MS/MS
<b>T2- / HT2- Toxine</b>	LC-MS/MS
<b>Fumonisine</b>	LC-MS/MS
<b>Toxin Paket S (DON, ZON)</b>	LC-MS/MS
<b>Toxin Paket M (DON, ZON, T2, HT2)</b>	LC-MS/MS
<b>Toxin Paket L (Aflatoxin, OTA, DON, ZON, T2, HT2)</b>	LC-MS/MS
<b>Ergotalkaloide</b>	LC-MS/MS
Pflanzenschutzmittel-Rückstände / Kontaminanten / Toxine	
<b>Pestizide Paket (inkl. Chlormequat / Mepiquat, Glyphosat / AMPA)</b>	LC-MS/MS
<b>Furan und Methylfurane</b>	HS-GC-MS
<b>PAK gemäß EU 2005/108 (Lebensmittelöle)</b>	GC-MS/MS
<b>Acrylamid</b>	LC-MS/MS
Enzyme	
<b>alpha-Amylase (ICC 108)</b>	UV-Vis / quantitativ
<b>Protease</b>	UV-Vis / quantitativ

<b>Organische Säuren</b>	
<b>Ascorbinsäure + Dehydroascorbinsäure quant.</b>	LC-DAD
<b>Kohlenhydrate Ballaststoffe</b>	
<b>Stärke, gesamt (% i. Orig.)</b>	ICC 123/1 (Ewers)
<b>Stärke, beschädigt</b>	ICC 164 (enzymatisch)
<b>Ballaststoffe, gesamt / lösliche / unlösliche</b>	ASU L 00.00-18
<b>Rohfaser (nur Futtermittel) inkl. Feuchte</b>	VDLUFA III 6.1.4 (Weender) mod.
<b>Begasungsmittel</b>	
<b>Phosphan und Phosphidsalze</b>	HS-GC-FPD
<b>Fipronil</b>	LC-MS/MS
<b>Sulfurylfluoride</b>	HS-GC-MS
<b>Schwermetalle</b>	
<b>3er Paket (Pb, Cd, Hg)</b>	ICP-MS, LM
<b>4er Paket (Pb, Cd, Hg, As)</b>	ICP-MS, LM
<b>Mikrobiologische Untersuchungen</b>	
<b>Aerobe mesophile Koloniezahl (Gesamtkeimzahl)</b>	
<b>Salmonellen</b>	
<b>E.coli, Koagulase-positive Staphylokokken, präsumtive Bacillus Cereus, Sporen sulfidreduzierender Clostridien, Schimmelpilze</b>	
<b>DGHM 9.1</b> (GKZ, E.coli, Schimmelpilze, K.-pos. Staphylokokken, prä. Bacillus cereus, C. perfringens, Salmonella)	
<b>STEC / VTEC §64 LFGB</b>	
<b>Kulturelle Bestätigung lebender STEC</b>	
<b>Nährwertanalyse</b>	
<b>Nährwertanalyse "big seven":</b> Wasser, Mineralstoffe, Fett gesamt nach Aufschluss, Fettsäureverteilung, Protein, Mono- und Disaccharide, Natrium, Kohlenhydrate (berechnet), Brennwert (berechnet)	
<b>Nährwertanalyse "big eight"</b> Wasser, Mineralstoffe, Fett gesamt nach Aufschluss, Fettsäureverteilung, Protein, Ballaststoffe gesamt, Mono- und Disaccharide, Natrium, Kohlenhydrate (berechnet), Brennwert (berechnet)	
<b>Weitere Untersuchungen auf Anfrage!</b>	

Bitte lassen Sie sich vor Auftragserteilung ein individuelles Angebot erstellen.  
Die erforderliche Probenmenge je Untersuchung beträgt ca. 1.000 g; geringere Probenmengen sind im Einzelfall nach vorheriger Rücksprache möglich. Die durchschnittliche Analysendauer nach Probeneingang beim Kooperationspartner beträgt 8-12 Arbeitstage.

## Analysenauftrag für Getreide, Mehl und Schrot

### Angaben des Auftraggebers

Name:	Abt.:
Firma:	
Straße:	Telefon:
PLZ/Ort:	Land:
<b>Prüfberichtsversand-E-Mail:</b>	
<b>Rechnungsversand-E-Mail:</b>	

### Rechnungsadresse (falls abweichend)

Name:	Abt.:
Straße:	
PLZ/Ort:	Land:
<b>Umsatzsteuernummer</b> (wenn Rechnungsadresse im Ausland)	

**Probenverbleib:**     Labor (max. 3 Monate)                       Zurücksenden

**Bemerkungen:**

---



---

### Datum und Unterschrift des Auftraggebers

(Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) in der jeweils gültigen Fassung. Einsehbar unter [www.digefa.de](http://www.digefa.de))

Datum:

Unterschrift:

---

Ja, ich bin einverstanden damit, dass die DIGeFa GmbH meine Daten elektronisch speichert und für Einladungen zu zukünftigen Veranstaltungen sowie für spezifische Informationen verwendet. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Dieser Einwilligung kann jederzeit per Mail an [labor@digefa.de](mailto:labor@digefa.de) widersprochen werden.

### Angaben zum Auftrag

Probennummer	Angaben zur Probe: Nr., Bezeichnung, Chargen-Nr., Extras, usw.
Probe 1	
Probe 2	
Probe 3	
Probe 4	
Probe 5	

<b>Gewünschte Analysen<sup>#</sup></b>			<b>Probennummer</b>				
			1	2	3	4	5
01	Ascorbinsäure (qualitativ)	nach Tauber					
02	Amylogramm	ICC Nr. 126/1					
03	Backversuch (RMT-Brötchen, Kastenbackversuch Roggen od. Weizen)	Standard-Backversuch					
04	Besatz Weizen oder Roggen	ICC Nr. 102/1 od. 103/1					
05	beschädigte Stärke	ICC 172 / AACC 76-33.01					
06	Extensogramm	ICC Nr. 114/1					
07	Fallzahl	ICC Nr. 107/1					
08	Farinogramm	ICC Nr. 115/1					
09	Feuchtigkeitsgehalt (Mehl/Schrot)	ICC Nr. 110/1 (modifiziert)					
10	Feuchtklebergehalt (nur Weizenmehl)	ICC Nr. 137/1					
11	Feuchtklebergehalt und Glutenindex (Weizenmehl oder Weizenschrot)	ICC Nr. 155					
12	Kornfeuchtigkeitsgehalt (Getreide)	ICC 110/1 (modifiziert)					
13	Mineralstoffgehalt (Asche)	ICC Nr. 104/1					
14	Rohproteingehalt	ICC Nr. 167					
15	Sedimentationswert (Zeleny)	ICC Nr. 116/1					

**Weitere Analysen:**


*# Für die normgerechte Durchführung der Analysen können eine Probenvorbereitung, Vermahlung sowie eine zusätzliche Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts erforderlich sein. Diese Leistungen werden, sofern notwendig, im Auftrag separat berücksichtigt.*

*Alle Analyseergebnisse werden grundsätzlich auf Trockensubstanzbasis (% i. Tr.) und/oder feuchtigkeitskorrigiert ausgewiesen. Abweichende Auswertungen erfolgen ausschließlich auf ausdrücklichen Kundenwunsch.*

*Bitte senden Sie uns eine repräsentative Durchschnittsprobe mit ausreichender Mindestmenge zu. Der Bearbeitungszeitraum beginnt nach Probeneingang.*

*Expressuntersuchungen sind für ausgewählte Analysen nach vorheriger Absprache möglich. Hierfür wird ein Preisaufschlag von 100% berechnet; die Bearbeitung erfolgt in der Regel innerhalb von 24 Stunden.*

**Bitte fragen Sie dies vorab an.**

# Beratung & Schulung

---

## Unser Schulungsangebot für Sie und Ihre Mitarbeiter

Die DIGeFa GmbH bietet Seminare, Praxisschulungen und individuelle Schulungen für die Getreide- und Lebensmittelverarbeitende Branche. Unsere Angebote vermitteln aktuelle Inhalte, stärken die Anwendungssicherheit im Alltag und lassen sich bei Bedarf auf Ihr Unternehmen zuschneiden.

- **Praxisseminar „Labormethoden“**
- **Einzelschulungen zu spezifischen Fachthemen**

Gerne erstellen wir Ihnen ein **maßgeschneidertes Angebot**.

---

## Wir sind für Sie da.

Das Leistungsspektrum der **DIGeFa GmbH** orientiert sich konsequent an den Anforderungen und Erwartungen unserer Kunden.

Daher entwickeln wir unsere Dienstleistungen kontinuierlich weiter – praxisnah, qualitätsorientiert und zukunftsweisend.

Haben Sie Fragen, individuelle Anliegen oder Anregungen?

**Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gerne persönlich.**

## Beratungsservice AGF und DIGeFa

- Qualitätsmanagement
- Forschung & Entwicklung
- NIR-Ganzkorn-Netzwerke
- Laboranalytik
- Bäckereitechnologie
- Laborvergleiche (Getreide und Mehl)
- Tagungs- und Seminarorganisation

## Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt!

Neben der Durchführung zahlreicher Fachtagungen und Seminare haben wir inzwischen einen umfangreichen Beratungsservice aufgebaut, um den Fortschritt in Wissenschaft, Technik und Praxis zu fördern und um eine enge Verbindung zwischen wissenschaftlichen und technischen Erkenntnissen und der Praxis herzustellen.

### Ihre Ansprechpartner



Stefanie Bast  
techn. Assistentin



Dr. Namjiljav Elbegzaya  
Forschung & Entwicklung



Julia Fiege  
Assistentin GF



Dipl. Ing. Konstantin  
Golombek  
Geschäftsführer



Christoph Kerl  
techn. Assistent  
Stellv. QMB



Christiane Maass  
techn. Assistentin



Jürgen Pagel  
techn. Mitarbeiter



M. Sc. Franz Pfleger  
QMB



Melanie Ruhrländer  
Laborleitung



Martin Saggel  
Leitung Backstube



Daniela Stindt  
Stellv. Laborleitung



Jörn Weiler  
Assistent GF



Melanie Wendt  
Seminar Tagung AGF

**Wir sind für Sie da, sprechen Sie uns an!**

**[www.agf-detmold.de](http://www.agf-detmold.de) ● [www.digefa.de](http://www.digefa.de)**

# DIGeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik



Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH  
Schützenberg 10  
32756 Detmold  
Telefon: +49 (0) 5231 61664-24  
Fax: +49 (0) 5231 61664-21  
labor@digefa.de  
www.digefa.de  
Sitz der Gesellschaft: Detmold  
Amtsgericht Lemgo: HRB 4968