

Gewünschte Analysen [#]			Probennummer				
			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 Preiszuschlag von 100% berechnet; die Bearbeitung erfolgt in der Regel innerhalb von 24 Stunden.

Bitte fragen Sie dies vorab an.