

Muster-Nr.:

/

Eingangsdatum:

Firmenname:

Labor-Nr.:

1. Analysenergebnisse Weizenmehl

1.1. Feuchtigkeitsgehalt [%] (ICC 110/1)			
Feuchtigkeit	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
1.2. Feuchtklebergehalt [%] (ICC 137/1)			
Glutomatic	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
1.3. Feuchtklebergehalt [%] (ICC 155) - ohne Siebwechsel			
Glutomatic	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
1.3.1 Glutenindex (ICC 155)			
Glutomatic	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
1.4. Mineralstoffgehalt [% i. Tr.] (ermittelte Werte bitte auf 3 Dezimalstellen angeben)			
1. Bestimmung:	3. Bestimmung:	5. Bestimmung:	Mittelwert:
2. Bestimmung:	4. Bestimmung:		
1.5. Rohproteingehalt [% i. Tr.] (N x 5,7) (ermittelte Werte bitte auf 2 Dezimalstellen angeben)			
1. Bestimmung:	3. Bestimmung:	5. Bestimmung:	Mittelwert:
2. Bestimmung:	4. Bestimmung:		
1.6. Fallzahl [s] (ICC 107/1) Einwaage mit Feuchtigkeitskorrektur auf 14%			
1. Bestimmung:	3. Bestimmung:	5. Bestimmung:	Mittelwert:
2. Bestimmung:	4. Bestimmung:		
1.7. Sedimentationswert [ml] (ICC 116/1)			
1. Bestimmung:	3. Bestimmung:	5. Bestimmung:	Mittelwert:
2. Bestimmung:	4. Bestimmung:		
1.8. Rapid-Mix-Test (ohne Ascorbinsäurezugabe)			
Volumenausbeute RMT [ml] (Mehl ist bereits behandelt; keine Ascorbinsäurezugabe)	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:

interne Bemerkungen:

Rückgabetermin: 15.02.2026 / 15.04.2026 / 15.06.2026 / 05.09.2026 / 15.10.2026 /

15.12.2026 Rücksendung per E-Mail an interlab@digefa.de

Muster-Nr.:

/

Eingangsdatum:

Firmenname:

Labor-Nr.:

1.9. Farinogramm (ICC 115/1) Einwaage mit Feuchtigkeitskorrektur auf 14%

Wasseraufnahme [%] (korrigiert auf 500 FE)	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
Teigentwicklungszeit [min] (Dezimalminuten)	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
Teigstabilität [min] (Dezimalminuten)	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
Teigerweichung (ICC) [FE] 12 min nach Entwicklung	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
Qualitätszahl [mm]	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:

1.10. Extensogramm (ICC 114/1) Auswertung nach 90 min - ohne weitere Behandlung

Wasseraufnahme [%] (nicht korrigiert)	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
Dehnwiderstand (nach 5 cm) [EE]	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
Dehnbarkeit [mm]	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
Verhältniszahl	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
Energie (Fläche unter der Kurve)	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:

1.11. Weizenmehl-Amylogramm (ICC 126/1) 80 g-Einwaage-Feuchtigkeitskorrektur auf 14%

Verkleisterungs- maximum [AE]	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
Temperatur im Verkleisterungsmax. [°C]	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:

1.12. Stärkebeschädigung (ICC 172 / AACC 76-33) bezogen auf Trockensubstanz

AI [%]	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
UCD	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
UCDC [Proteinbasis=12%]	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
AACC 76-33	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:

GmbH Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik Schützenberg 10 • 32756 Detmold • ☎ +49 (0) 5231 6166424 E-Mail: interlab@digefa.de • Web: www.digefa.de	ERGEBNISBOGEN GEMEINSCHAFTSUNTERSUCHUNGEN 2026
---	--

Muster-Nr.:

/

Eingangsdatum:

Firmenname:

Labor-Nr.:

2. Analysenergebnisse Roggenmehl

2.1. Feuchtigkeitsgehalt [%] (ICC 110/1)			
Feuchtigkeit	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
2.2. Mineralstoffgehalt [% i. Tr.] (ermittelte Werte bitte auf 3 Dezimalstellen angeben)			
1. Bestimmung:	3. Bestimmung:	5. Bestimmung:	Mittelwert:
2. Bestimmung:	4. Bestimmung:		
2.3. Fallzahl [s] (ICC 107/1) Einwaage mit Feuchtigkeitskorrektur auf 14%			
1. Bestimmung:	3. Bestimmung:	5. Bestimmung:	Mittelwert:
2. Bestimmung:	4. Bestimmung:		
2.4. Roggenmehl-Amylogramm (ICC 126/1) 80 g-Einwaage-Feuchtigkeitskorrektur auf 14%			
Verkleisterungsmaximum [AE]	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:
Temperatur im Verkleisterungsmax. [°C]	1. Bestimmung:	2. Bestimmung:	Mittelwert:

Rückgabetermine: 15.02.2026 / 15.04.2026 / 15.06.2026 / 05.09.2026 / 15.10.2026 / 15.12.2026

Rücksendung per E-Mail an interlab@digefa.de