

Máslo v testu: téměř všechny značky selhávají

[oeotest.de/essen-trinken/Butter-im-Test-Fast-alle-Marken-fallen-durch](https://www.oeotest.de/essen-trinken/Butter-im-Test-Fast-alle-Marken-fallen-durch) 13326 1.html

Magazín prosinec 2022: Máslo | Autor: Lisa-Marie Karl/Heike Baier/Lena Wenzel | Kategorie: Jídlo a pití | 22. 11. 2022



Foto: EKO-TEST

Všechno na másle? Bohužel ne. Rostoucí ceny, rekordní množství minerálních olejů a nedostatek chuti bourají image „dobrého másla“. Většina produktů v našem testu podle nás za své peníze nestojí.

Chcete výsledky testu?

- V testu: 20 různých másel, z nichž sedm má označení bio.
- Téměř všechny testované produkty jsou kontaminovány minerálním olejem. Nedostatky v chuti jsou také jedním z bodů naší kritiky.
- Pouze jedno máslo v testu je doporučeno jako „dobré“, většina z nich propadá.

Dobré máslo! Když se jeho vůně line z trouby , jde přímo do srdce a jako žádné jiné jídlo je symbolem naší prosperity. Máslo na chlebu si ale už nemůže dovolit stále více lidí: Podle Spolkového statistického úřadu vzrostla cena másla mezi podzimem 2021 a 2022 o 72 procent.

Kerrygold, Landliebe, Meggle & Co.: Testování másla

Mnoho výrobců v našem testu také zvedlo ceny, jak nám říkají. Polovina produktů už překonala magickou tříeurovou hranici. Nebo to alespoň poškrábat.

Ve většině případů to neodpovídá kvalitě másla: **17 z 20 produktů v testu bylo hodnoceno jako „špatné“ nebo „nedostatečné“, včetně pěti s organickou pečetí .**



Máslo v testu: Jak dobré jsou Kerrygold, Landliebe & Co.? (Foto: Nová Afrika/Shutterstock)

Máslo je v testu často silně znečištěné minerálním olejem

Hlavní důvod: Velká část másla byla tak silně kontaminována minerálním olejem , že už nemohli vytrhnout výsledek, a to ani s některými dobrými známkami v chovu zvířat. Laboratoř našla

nasyčené uhlovodíky z minerálních olejů (MOSH) v 19 z 20 výrobků . A to především v úrovních, které řadíme mezi „silně zvýšené“.

Tyto zbytky z minerálního oleje **se hromadí v lidské tukové tkáni** , ale také v lymfatických uzlinách nebo orgánech, jako jsou játra, slezina a plíce. Toxické účinky zatím nejsou známy, ale podle našeho názoru jsou data stále příliš skoupá na to, aby bylo možné vyloučit dlouhodobé účinky.

Máslo v testu: Kupte si výsledky nyní jako ePaper

Nikdy nebylo tolik MOAH v jednom jídle

Jedno máslo v testu vyniká zejména: obsahuje více zbytků minerálních olejů, než jsme kdy viděli v potravinářském produktu. Nejen s - zdaleka nejvyšším obsahem MOSH. Zadaná laboratoř dále naměřila v másle **hodnotu 19,8 mg/kg aromatických minerálních uhlovodíků (MOAH)**.

Toto je obsah, který nebyl nikdy v naší historii testů měřen . Zvláště kritizujeme MOAH, protože některé sloučeniny ve skupině látek jsou karcinogenní. EU navrhla směrnou hodnotu MOAH 2 mg/kg pro tuky a oleje, ale tato hodnota zatím není právně závazná. Hodnota v postiženém másle je téměř desetkrát vyšší.

Odkud pochází minerální olej v másle?

Minerální olej se může dostat do potravin, například **z mazacích olejů ve strojích** . Poskytovatel nám píše, že už dva roky pracuje na přísnějším sledování hodnot MOSH a MOAH. Bylo zjištěno, že balení do voskem laminované hliníkové fólie významně přispělo k expozici MOSH. Čím blíže je máslo k datu spotřeby, tím vyšší hladiny MOSH lze očekávat.



Milka & Nutella jsou "nedostatečné": 21 ořechových nugátových krémů v testu

Minerální olej, příliš mnoho cukru a nedostatek snahy o zlepšení
pracovních podmínek ve výrobních zemích kazí celkové hodnocení
mnoha ořechových nugátových krémů v testu.

Pokračovat ve čtení...

Jinak jsme při testování značek másla narazili na zbytky **čisticích prostředků** : Většina z nich však obsahuje pouze stopy **trichlormethanu** , přičemž jedno máslo spotřebuje více než 50 procent povoleného limitu.

Pro vysvětlení: trichlormethan může vznikat jako vedlejší produkt při čištění nádrží na mléko nebo strojů na máslo. Je podezřelý z karcinogenity a u člověka může trvale poškodit játra a ledviny.

A co dobré životní podmínky zvířat a transparentnost?

Samozřejmě nás také zajímal život krav, které poskytovaly mléko pro naše testovací produkty. Požádali jsme všechny dodavatele a mlékárny, aby vyplnili **podrobný katalog** otázek : jak jsou na tom

chovy zvířat welfare, jaké krmivo dostávají krávy, jak pohodlně a pohybují se ve stáji, zda jsou tam uvázané nebo jak dlouho jsou jsou otevřená a mohou se pást na pastvině.

Po dodavatelích jsme požadovali, aby prostřednictvím podrobných důkazů zveřejnili alespoň tři **kompletní dodavatelské řetězce až do mléčné farmy** . Potěšující: Tři čtvrtiny všech poskytovatelů byly z hlediska transparentnosti příkladné a poskytly nám podrobné odpovědi. To ale neplatí pro všechny značky.

Pokud jde o **pastvu** , výsledek je střízlivější. Pouze pět ze třinácti dodavatelů konvenčního másla prokázalo, že alespoň některé z jejich krav se mohou pást čtyři měsíce nebo déle. Některé krávy jsou ve stáji po celý rok.

Pastva v Irsku

Velkou výjimkou v chovu zvířat je *Kerrygold Original Irish Butter, mírně okyselené* . **Život irských krav** není srovnatelný s životem německých krav kvůli tamnímu klimatu: pasou se na pastvě celý den, dvanáct měsíců v roce.

Nepotřebujete masážní kartáče ve chlévě ani jiné „krávké pohodlí“ . Mohou dokonce sami chovat svá telata - máslo Kerry Gold Butter je jediné, které testuje **chov telat s mateřskou vazbou** .



Veganská klobása v testu: 12 z 18 chraští

Škoda: Rádi bychom doporučili veganské uzeniny, ale bohužel seznam nedostatků je dlouhý. Kontaminace minerálními oleji, kontroverzní přísady a příliš mnoho soli kazí výsledky testu.

Pokračovat ve čtení...

Organické máslo boduje, pokud jde o dobré životní podmínky zvířat

I když existují pozitivní konvenční příklady: Celkově vzato, **krávy stojící za bioprodukty přicházejí na pastvu častěji a především: déle.** Směli se pást šest měsíců a déle u pěti poskytovatelů, kteří nám poslali doklad o pastvě.

Während die Bio-Kühe, für die uns Antworten vorliegen, mindestens viermal Kälbchen bekommen dürfen und danach Milch geben, sind es bei den konventionellen Kühen deutlich weniger Zyklen, im Fachjargon: die Laktationszahl ist niedriger. Bio-Kühe leben demnach länger. Bei Bio also alles in Butter?

Bei Bio ist allerdings nicht alles in Butter

Leider nein. Denn Bio-Haltung erlaubt den Betrieben unter bestimmten Umständen immer noch, Kühe anzubinden. Ein Anbieter gibt auch "**Anbindehaltung**" bei unserer Frage zur Haltungsform zu Protokoll. Absolut ausschließen können wir Anbindehaltung aber auch für die übrigen Produkte nicht, da uns nicht für alle Betriebe lückenlose Belege vorliegen.

Wir meinen, dass vor allem die Bio-Branche in Sachen Anbindehaltung endlich einen Schlussstrich ziehen müsste und **diese Haltungsform nicht mehr tolerieren** dürfte.



Honig im Test: Dreck und Pestizide in bekannten Marken

Honig – ein reines Naturprodukt? Nicht immer. Zwar darf in der Theorie in Honig nichts rein außer Honig, doch die Praxis sieht anders aus. Bei zwei Marken im Test ist Zuckersirup im Spiel, das Labor stößt auf bienengiftige Pestizide und der Langnese Flotte Biene Bio-Blütenhonig enthält Verunreinigungen.

Weiterlesen...

Bio-Butter im Test enthält mehr Omega-3-Fettsäuren

Übrigens: Je mehr Grünes Kühe fressen, desto höher ist der Anteil der als **gesund geltenden Omega-3-Fettsäuren** in der Butter. Wir haben die Fettsäurezusammensetzung im Labor nachmessen lassen und festgestellt: Alle Bio-Butter überspringen locker die Messlatte, die auf einen hohen Grünfutteranteil schließen lässt. Bei den konventionellen Produkten schaffen das nur zwei von 13.

Butter als klimaschädliches Lebensmittel

Butter oder Margarine nehmen? Das macht nicht nur beim Preis einen Unterschied, sondern auch für die Umwelt. Butter ist eine Klimasau, man muss es so deutlich sagen. **Die Herstellung von einem Kilo Butter verursacht 9,0 Kilo Treibhausgase**, rechnet das Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg (Ifeu) vor. Bei Margarine sind es mit 2,8 Kilo weniger als ein Drittel.

Butter gehört damit unter den ohnehin schon klimaschädlicheren tierischen Lebensmitteln zu denen mit dem **größten CO₂-Fußabdruck**, weit vor Vollmilch (1,4 kg) oder Naturjoghurt (1,7 kg). Auch im Wasserverbrauch liegt die Butter dreifach so hoch wie Margarine.

Der Fußabdruck von Bio-Butter ist mit 11,5 Kilo wegen des hohen Flächenverbrauchs noch größer. Dafür bringt Bio andere Vorteile wie der Verzicht auf Pestizide. Und übrigens kann auch Margarine die Umwelt belasten, beispielsweise beim Anbau von Palmöl. Mehr dazu im Margarine-Test:



Margarine-Test: Mineralöl und Palmöl als Probleme – Hersteller sind gefragt

Margarine kommt in vielen Haushalten täglich aufs Brot. Für Klima und Tierwohl ist das gut. Doch fast keine Margarine im Test ist frei von Schadstoffen. Und viele Hersteller kümmern sich zu wenig um die Herkunft ihres Palmöls, das Teil vieler Rezepturen ist.

Weiterlesen...

Wir haben diese Produkte für Sie getestet

Testergebnisse

(1 - 12) von 20

Butter im Test: Fast alle Marken fallen durch

Das erhalten Sie im digitalen Abruf

8 Seiten

Seite 26 - 33 im Magazin Dezember 2022: Butter

vom 17.11.2022

Jetzt Test-Ergebnisse kaufen!

Testverfahren

Wir haben 20 verschiedene Butter für diesen Test eingekauft. Vorrangig griffen wir zur mild gesäuerten Variante; wenn einzelne Marken diese nicht anboten, wählten wir Süß- oder Sauerrahmbutter. Sieben Butter sind mit einem Bio-Label zertifiziert, darunter auch Bioland, Naturland oder Demeter. Mit dabei ist wegen ihrer hohen Beliebtheit als einzige "Irische Butter" auch die der Marke Kerrygold.

Ein Labor analysierte, ob die Buttermarken den generellen Qualitätsanforderungen genügen. Dafür wurde unter anderem die Wasserverteilung, der pH-Wert und die Härte/Streichfähigkeit erfasst. Ein zu hoher Wassergehalt in Kombination mit zu großen Wassertröpfchen im Butterstück kann das Wachstum von Keimen begünstigen und spricht für Mängel im Herstellungsprozess. Um eine Keimbelastung auszuschließen, erfolgte eine mikrobiologische Untersuchung. Wir haben die Butter auf Mineralölbestandteile untersuchen lassen und auf Trichlormethan (Chloroform), das aus Rückständen von Reinigungsmitteln stammen kann.

Natürlich interessierten uns auch die Haltungsbedingungen der Kühe, die ihre Milch für die Butter lieferten. Wir wollten wissen, ob die Kühe unter artgerechten Bedingungen gehalten wurden, ob sie auf die Weide dürfen und ob Anbieter, Molkereien und Landwirte auf eine nachhaltige Produktion achten. Dafür ließen wir die Betriebe umfangreiche Fragebogen ausfüllen und verlangten detaillierte Nachweise für eine Auswahl von mindestens drei landwirtschaftlichen Betrieben. Über die Bestimmung der Omega-3-Fettsäuren erhielten wir Hinweise darauf, wie viel Gras oder Heu die Kühe als Grundfutter gefressen haben. Schließlich haben wir die Butter auf Geruch, Geschmack und Aussehen prüfen lassen. Sensorische Mängel fließen mit in die Bewertung ein.

Bewertungslegende

Soweit nicht abweichend angegeben, handelt es sich bei den hier genannten Abwertungsgrenzen nicht um gesetzliche Grenzwerte, sondern um solche, die von ÖKO-TEST festgesetzt wurden. Die Abwertungsgrenzen wurden von ÖKO-TEST eingedenk der sich aus spezifischen Untersuchungen ergebenden Messunsicherheiten und methodenimmanenter Varianzen festgelegt.

Bewertung Testergebnis Inhaltsstoffe: Unter dem Testergebnis Inhaltsstoffe führt zur Abwertung um fünf Noten: ein gemessener Gehalt von mehr als 2 mg/kg an aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffen (MOAH). Dies entspricht dem im Mai 2022 vorgeschlagenen Richtwert für Fette/Öle der Europäischen Kommission. Zur Abwertung um vier Noten führt: ein gemessener Gehalt an gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen und Analogen (MOSH/MOSH-Analoge) der Kettenlängen C17 bis C35 von mehr als 4 mg/kg (in Tabelle: "stark erhöht"), sofern nicht schon für einen Gehalt an MOAH um fünf Noten abgewertet wurde. Zur Abwertung um jeweils zwei Noten führen: a) ein gemessener Gehalt an gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen und Analogen (MOSH/MOSH-Analoge) der Kettenlängen C17 bis C35 von mehr als 2 bis 4 mg/kg (in Tabelle: "erhöht"); b) ein gemessener Gehalt an Trichlormethan, der den gesetzlichen Grenzwert von 0,1 mg/kg zu mehr als 50 bis 100 Prozent ausschöpft (in der Tabelle: "erhöht"). Zur Abwertung um jeweils eine Note führen: a) ein bestimmter Gehalt an Kontaminationskeimen von mehr als 1.000 Koloniebildenden Einheiten pro Gramm; b) ein gemessener Gehalt an grünfütterungsbedingten Omega-3-Fettsäuren von weniger als 0,8 g pro 100 g Fett bzw. von weniger als 0,5 mg/kg Fett bei Butter aus irischer Weidehaltung, bei welcher die Kühe in tieferen Lagen grasen (in der Tabelle: "zu niedrig"; c) ein gemessener Wassergehalt von mehr als 16 % in Kombination mit einer Bewertung der Wasserverteilung von weniger als vier Punkten auf einer Skala von eins bis fünf Punkten (in der Tabelle: "ungünstige Wasserverteilung").

Bewertung Testergebnis Sensorik: Unter dem Testergebnis Sensorik führt zur Abwertung um zwei Noten: ausgeprägte sensorische Mängel in Geruch und Geschmack (hier: alter Geruch und/oder Geschmack). Zur Abwertung um eine Note führt: leichte sensorische Mängel in Geruch und Geschmack (hier: leicht alter, leicht ranziger, leicht oxidierter Geruch und Geschmack, leicht alter und/oder leicht belegender Geschmack, fehlende Frische in Geruch und/oder Geschmack), wenn nicht schon wegen sensorischer Mängel um zwei Noten abgewertet wurde.

Bewertung Testergebnis Transparenz / Tierhaltung: Das Testergebnis Transparenz / Tierhaltung beruht auf einer maximalen Punktzahl von 46 Punkten. Bei 46 bis 40 Punkten lautet das Testergebnis Transparenz / Tierhaltung "sehr gut", bei 39 bis 32 Punkten "gut", bei 31 bis 24 Punkten "befriedigend", bei 23 bis 16 Punkten "ausreichend", bei 15 bis 8 Punkten "mangelhaft" und bei 7 bis 0 Punkten "ungenügend".

Unter dem Punkt Fragen zum Unternehmen, zu Haltung und Landwirtschaft beantwortet werden von der Gesamtpunktzahl maximal 12 Punkte vergeben. Bei 12 bis 10 Punkten sind die Fragen zum Unternehmen, zu Haltung und Landwirtschaft ausführlich beantwortet (in der Tabelle: "ausführlich"), bei 9 bis 7 Punkten überwiegend beantwortet (in der Tabelle: "überwiegend"), bei 6 bis 4 Punkten teilweise beantwortet (in der Tabelle: "teilweise") und bei 3 bis 0 Punkten unzureichend beantwortet (in der Tabelle: "unzureichend").

Es gab drei Fragebögen: Der erste richtete sich an die Inverkehrbringer, der zweite an die Molkerei, der dritte an die landwirtschaftlichen Betriebe. Angeschrieben wurden die Inverkehrbringer. Es sollten mindestens drei an der Charge beteiligte landwirtschaftliche Betriebe die Fragen beantworten und Belege einreichen.

Für Fragen zum Unternehmen, zu Haltung und Landwirtschaft beantwortet erfolgt die Vergabe von jeweils einem Punkt: der Inverkehrbringer hat auf unsere Befragung reagiert; auf Fragebogen 1 teilweise geantwortet; auf Fragebogen 2 teilweise geantwortet; auf Fragebogen 3 teilweise geantwortet. Die Vergabe von zwei Punkten erfolgt jeweils für: die eingereichten Unterlagen des Inverkehrbringers belegen die Angaben innerhalb der Fragebögen teilweise; auf Fragebogen 1 vollständig geantwortet; auf Fragebogen 2 vollständig geantwortet; auf Fragebogen 3 vollständig geantwortet. Die Vergabe von drei Punkten erfolgt jeweils für: die eingereichten Unterlagen des Inverkehrbringers belegen die Angaben innerhalb der Fragebögen vollständig; auf Fragebogen 1 vollständig geantwortet und mit Dokumenten hinterlegt; auf Fragebogen 2 vollständig geantwortet und mit Dokumenten hinterlegt; auf Fragebogen 3 vollständig geantwortet und mit Dokumenten hinterlegt.

Innerhalb des Fragebogens an die Molkerei erfolgt die Vergabe von jeweils 1 Punkt, wenn folgende Bedingungen gegeben sind: Anzahl der Betriebe für die getestete Charge genannt (in der Tabelle: Rückverfolgbarkeit und höhere Qualitätsansprüche belegt: "gering"); Umweltbericht vorhanden (in der Tabelle: Nachhaltigkeitsziele belegt: "gering"). Die Vergabe von jeweils 2 Punkten erfolgt für: Anzahl der Betriebe für die getestete Charge genannt und überzeugend belegt (in der Tabelle: Rückverfolgbarkeit und höhere Qualitätsansprüche belegt: "teilweise"); eigene Umweltziele beschrieben (in der Tabelle: Nachhaltigkeitsziele belegt: "teilweise"). Die Vergabe von jeweils 3 Punkten erfolgt für: Anzahl der Betriebe für die getestete Charge genannt und überzeugend belegt und Anforderungen an Milchviehalter über die üblichen Qualitätsbedingungen hinaus gestellt (in der Tabelle: Rückverfolgbarkeit und höhere Qualitätsansprüche belegt: "vollständig"); Umweltziele beschrieben und durch Dokumente überzeugend belegt (in der Tabelle: Nachhaltigkeitsziele belegt: "vollständig").

Innerhalb des Fragebogens an die landwirtschaftlichen Betriebe erfolgt die Vergabe von jeweils 1 Punkt, wenn folgende Bedingungen gegeben sind: alle antwortenden Betriebe geben die Haltungsstufe 3 Außenklima an; einer von drei der antwortenden Betriebe hat ein Protokoll der Tierwohlkontrolle vorgelegt (in der Tabelle: Unabhängige Tierwohlkontrolle belegt: "gering"); innerhalb der Tierwohlkontrolle wird ein Indikator erhoben (in der Tabelle: tierwohlbezogene Indikatoren berücksichtigt: "mäßig"); einer der antwortenden Betriebe bietet den Tieren nur ein Tool für den Komfort (in der Tabelle: Kuhkomfort belegt: "teilweise"); eine Laktationszahl von 4 bis 5 (in der Tabelle: Laktationszahl: "vertretbar"); einer von drei der antwortenden Betriebe gewährt den Kühen Weidegang, belegt dies jedoch nicht bzw. nicht für alle antwortenden Betriebe mit einem Weidetagebuch (in der Tabelle: Weidegang belegt: "gering"); ein Weidezeitraum von 4 bis 5 Monaten (in der Tabelle: Dauer Weidegang: "vertretbar"); ein Sojaanteil im Futter von weniger als 10 Prozent (in der Tabelle: akzeptabler Anteil Soja: "ja"); das Soja im Futter aller antwortenden Betriebe stammt aus einer entwaldungsfreien Lieferkette (in der Tabelle: entwaldungsfreies Soja: "ja"); GVO-freies Soja im verwendeten Futter aller antwortenden Betriebe (in der Tabelle: Soja ohne Gentechnik: "ja"). Die Vergabe von jeweils zwei Punkten erfolgt für: zwei von drei der antwortenden Betriebe haben ein Protokoll der Tierwohlkontrolle vorgelegt (in der Tabelle: Unabhängige Tierwohlkontrolle belegt: "teilweise"); innerhalb der Tierwohlkontrolle werden zwei Indikatoren erhoben (in der Tabelle: tierwohlbezogene Indikatoren berücksichtigt: "akzeptabel"); die antwortenden Betriebe bieten den Tieren mehrere Tools für den Komfort bzw. eine ganzjährige Weidehaltung ist belegt, wodurch komfortbietende Tools für den Stall irrelevant sind (in der Tabelle: Kuhkomfort belegt: "ja"); eine Laktationszahl von mehr als 5 (in der Tabelle: Laktationszahl: "hoch"); alle antwortenden Betriebe gewähren den Kühen Weidegang, belegen dies jedoch nicht bzw. nicht für alle antwortenden Betriebe mit einem Weidetagebuch bzw.

nur ein Betrieb hat geantwortet, gewährt den Kühen Weidegang und belegt dies mit einem Weidetagebuch (in der Tabelle: Weidegang belegt: "teilweise"); ein Weidezeitraum von mehr als 5 Monaten (in der Tabelle: Dauer Weidegang: "lang"). Die Vergabe von jeweils drei Punkten erfolgt für: Haltungsstufe 4 Premium bzw. ganzjährige Weidehaltung; alle antwortenden Betriebe haben ein Protokoll der Tierwohlkontrolle vorgelegt (in der Tabelle: Unabhängige Tierwohlkontrolle belegt: "ja"); innerhalb der Tierwohlkontrolle werden mindestens 3 Indikatoren erhoben (in der Tabelle: tierwohlbezogene Indikatoren berücksichtigt: "ausführlich"); muttergebundene Kälberhaltung vorhanden (in der Tabelle: muttergebundene Kälberhaltung: "ja"); alle antwortenden Betriebe gewähren den Kühen Weidegang und belegen dies mit einem Weidetagebuch bzw. handelt es sich um irische Weidehaltung, die gemäß Standard Origin Green geregelt ist (in der Tabelle: Weidegang belegt: "ja"). Die Vergabe von vier Punkten erfolgt für: den Verzicht von Soja im Futter aller antwortenden Betriebe.

Es erfolgt keine Punktevergabe, wenn zu den Fragen keine Angaben gemacht wurden (in der Tabelle: "keine Angabe"). Steht bei konkret benannten Analyseergebnissen "nein", bedeutet das unterhalb der Bestimmungsgrenze der jeweiligen Testmethode.

Das Gesamturteil beruht zu je 50 Prozent auf dem Testergebnis Inhaltsstoffe und dem Testergebnis Transparenz/ Tierhaltung. Es wird kaufmännisch gerundet. Ist das Testergebnis Inhaltsstoffe "mangelhaft", kann das Gesamturteil nicht besser sein als "mangelhaft". Ist das Testergebnis Inhaltsstoffe "ungenügend", kann das Gesamturteil nicht besser sein als "ungenügend". Ein Testergebnis Sensorik, das "befriedigend" ist, verschlechtert das Testergebnis Inhaltsstoffe um eine Note. Ein Testergebnis Sensorik, das "gut" ist, verschlechtert das Testergebnis Inhaltsstoffe nicht.

Testmethoden

Testmethoden (je nach Zusammensetzung der Produkte): Mineralölbestandteile (MOSH/MOSH-Analoge; MOAH): DIN EN 16995:2017-08 mod. (Die Modifikation betrifft die Verseifung und eine andere Matrix). Enterobakterien: DIN EN ISO 21528-2:2019-05. Schimmelpilze und Hefen: L01.00-37:1991-12, ASU gemäß §64 LFGB. Escherichia coli (E.coli): DIN ISO 16649-2:2020-12. Kontaminationskeime: ISO 13559 IDF 153:2002-11 Koagulase-pos. Staphylokokken: DIN EN ISO 6888-1:2022-06. Präsumtive Bacillus cereus: L01.00-72:2011-01 ASU gem. §64 LFGB. Listeria monocytogenes: DIN EN ISO 11290-1:2017-09. Salmonellen: DIN EN ISO 6579-1:2020-08. Fettfreie Trockenmasse: ASU L04.00-16: 1990-12. Wasser (Schnellmethode): DIN ISO 8851-1:2020-12. Wasserverteilung: ASU nach § 64 LFGB L04.00-9:1986-05. pH-Wert (Butterplasma): ASU L04.00-13: 2006-12. Härte: ASU L04.00-14: 1996-02. Fettsäureverteilung: Rev. 9 2020-12 (mittels GC-FID). Trichlormethan: Rev.3 2017-11, nach L01.00-35, ASU gemäß §64 LFGB. Sensorik: DIN 10964:2014-11 (Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung), DIN ISO 22935:2012-12 (Teil 2 und 3) (Punktevergabe).

Nákup testovacích produktů: srpen 2022

Testy a jejich výsledky jsou chráněny autorským právem. Bez písemného souhlasu vydavatele nesmí být pořizovány a/nebo distribuovány žádné dotisky, kopie, mikrofilmy nebo nahrávky na elektronických médiích.

Kupte si výsledky testů hned teď!