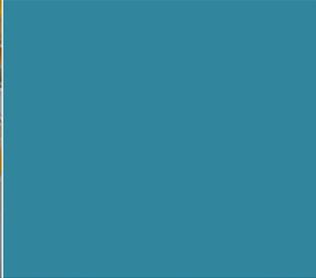
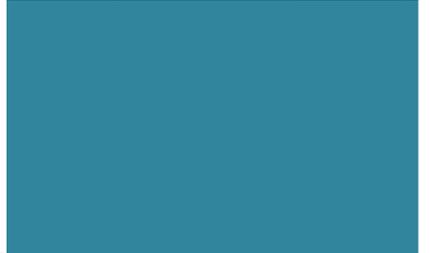


Leistungsverzeichnis Lebensmittel- und Futtermittel



Labor Dr. Matt AG

Im alten Riet 36
Tel. ++423 233 38 33
www.labor-matt.com

LI-9494 Schaan
office@labor-matt.com

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Informationen	3
Unsere Leistungen.....	3
Probenmenge	3
Preise / Offerten	3
Unsere Leistungen	4
A. Chemische Analytik	4
Nährwertanalytik	4
Pakete Nährwertanalytik	5
Fette, Fettkennzahlen.....	6
Mengen- und Spurenelemente, Schwermetalle (AAS, ICP, Polarographie).....	7
Vitamine.....	7
<i>Enzymimmunoassay</i>	7
<i>HPLC</i>	8
Weitere Fremd-, Inhalts- und Zusatzstoffe	8
<i>Antioxidantien und Konservierungsmittel</i>	8
<i>Biogene Amine</i>	9
<i>Geschmacksverstärker</i>	9
<i>Organische Säuren</i>	9
<i>Sterine</i>	9
<i>Süsstoffe</i>	9
<i>Toxine</i>	Fehler! Textmarke nicht definiert.
<i>Zuckeraustauschstoffe</i>	9
Allergene (Enzymimmunoassay).....	10
Tierartennachweis.....	10
Weitere Untersuchungen.....	10
B. Mikrobiologische Analytik	11
Quantitative Verfahren.....	11
Qualitative Verfahren	11
Abklatsch-und Abstrichuntersuchungen	12
Luftkeimzahlbestimmungen.....	12
Allgemeine Geschäftsbedingungen	13

Allgemeine Informationen

Unsere Leistungen

Im Folgenden finden Sie eine Übersicht über unser Dienstleistungsangebot. **Nicht in diesem Leistungsverzeichnis aufgeführte Untersuchungen führen wir gerne auf Ihre Anfrage hin durch.**

Probenmenge

Bei den in diesem Verzeichnis aufgeführten Probenmengen handelt es sich um **Richtwertangaben**. Sollten Sie Fragen zu der im Einzelfall benötigten Probenmenge haben, zögern Sie bitte nicht, uns telefonisch (00423 233 38 33) oder per E-Mail (office@labor-matt.com) zu kontaktieren.

Preise / Offerten

Für Preisankünfte und Offerten wenden Sie sich bitte an Dr. Isabel Matt (i.matt@labor-matt.com).

Unsere Leistungen

A. Chemische Analytik

Nährwertanalytik	Probenmenge
Alkohol	100g
Bindegewebeisweiss (Hydroxyprolin)	100g
Cholesterin	100g
Gesamteiweiss (N nach Dumas)	100g
Gesamteiweiss (N nach Kjeldahl)	100g
Gesamtfett	100g
Inulin	100g
Kohlenhydrate, Enzymatik (Fructose, Galactose, Glucose, Lactose, Maltose, Saccharose)	100g
Kohlenhydrate, HPLC (Fructose, Galactose, Glucose, Lactose, Maltose, Saccharose)	100g
Mineralstoffe (Asche)	100g
Nahrungsfasern, gesamt (Ballaststoffe)	100g
Salz (berechnet aus Chlorid x Faktor 1.65)	100g
Salz (berechnet aus Natrium x Faktor 2.5)	100g
Stärke (Enzymatik)	100g
Trocknungsverlust	100g
Trockenmasse in zuckerhaltigen Produkten	100g
Wassergehalt nach Karl Fischer	100g

Pakete Nährwertanalytik	Probenmenge
Big 4 – Lebensmittel <ul style="list-style-type: none"> ◆ Trocknungsverlust ◆ Mineralstoffe (Asche) ◆ Gesamtfett ◆ Gesamteiweiss ◆ Kohlenhydrate, gesamt (berechnet) ◆ Energiewerte (kcal und kJ je 100g, berechnet) 	200g
Big 7 – Lebensmittel <ul style="list-style-type: none"> ◆ Trocknungsverlust ◆ Mineralstoffe (Asche) ◆ Gesamtfett ◆ Fettsäurenverteilung ◆ Gesamteiweiss ◆ Kohlenhydrate, gesamt (berechnet) ◆ Gesamtzucker (Fructose, Galactose, Glucose, Lactose, Maltose, Saccharose) ◆ Salz (berechnet aus Natrium x Faktor 2.5) ◆ Energiewerte (kcal und kJ, berechnet) 	300g
Big 8 – Lebensmittel <ul style="list-style-type: none"> ◆ Trocknungsverlust ◆ Mineralstoffe (Asche) ◆ Gesamtfett ◆ Fettsäurenverteilung ◆ Gesamteiweiss ◆ Nahrungsfasern (Ballaststoffe) ◆ Gesamtzucker (Fructose, Galactose, Glucose, Lactose, Maltose, Saccharose) ◆ Salz (berechnet aus Natrium x Faktor 2.5) ◆ verwertbare Kohlenhydrate (berechnet) ◆ Energiewerte (kcal und kJ, berechnet) 	300g
Nährwert – Fleisch und Fleischwaren <ul style="list-style-type: none"> ◆ Trocknungsverlust ◆ Mineralstoffe (Asche) ◆ Gesamtfett ◆ Gesamteiweiss (N nach Dumas) ◆ Hydroxyprolin ◆ Bindegewebeiseiweiss (berechnet) ◆ Wertbestimmendes Eiweiss (berechnet) ◆ Kohlenhydrate (berechnet) ◆ Energiewerte (kcal und kJ je 100 g, berechnet) 	200g
Q1-Wert – Fleisch und Fleischerzeugnisse <ul style="list-style-type: none"> ◆ Bindegewebeiseiweiss ◆ Gesamteiweiss ◆ Q1-Wert (berechnet) 	100g

Q2-Wert – Fleisch und Fleischerzeugnisse	100g
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Trocknungsverlust ♦ Gesamteiweiss ♦ Q2-Wert (berechnet) 	
Q3-Wert – Fleisch und Fleischerzeugnisse	100g
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Gesamtfett ♦ Gesamteiweiss ♦ Q3-Wert (berechnet) 	
P-Zahl – Fleisch und Fleischerzeugnisse	100g
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Phosphor, gesamt ♦ Gesamteiweiss ♦ P-Zahl (berechnet) 	
Nährwerte – Tiernahrung (Petfood)	100g
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Trocknungsverlust ♦ Mineralstoffe (Asche) ♦ Gesamtfett ♦ Gesamteiweiss (N nach Dumas) ♦ Rohfaser 	

Fette, Fettkennzahlen	Probenmenge
Butter-, Milchfett (C4)	100g
Fettsäurenverteilung (C6 - C24)	100g
Fettsäurenverteilung (C6 - C24) inkl. Omega-Fettsäuren	100g
Fettsäurenverteilung (C6 - C24) inkl. Trans-Fettsäuren	100g
Fettsäurenverteilung (C6 - C24) inkl. Omega- und Trans-Fettsäuren	100g
Freie Fettsäuren	50g
Iodzahl	50g
Peroxidzahl	50g
Polarer Anteil	100g
Säuregrad, Säurezahl	50g
Tropfpunkt	50g
Verseifungszahl	50g

**Mengen- und Spurenelemente, Schwermetalle
(AAS, ICP, Polarographie)****Probenmenge**

Aluminium (Al)	100g
Arsen (As)	100g
Barium (Ba)	100g
Blei (Pb)	100g
Cadmium (Cd)	100g
Calcium (Ca)	100g
Chrom (Cr)	100g
Cobalt (Co)	100g
Eisen (Fe)	100g
Gold (Au)	100g
Kalium (K)	100g
Kupfer (Cu)	100g
Magnesium (Mg)	100g
Mangan (Mn)	100g
Molybdän (Mo)	100g
Natrium (Na)	100g
Nickel (Ni)	100g
Phosphor (P)	100g
Quecksilber (Hg)	100g
Selen (Se)	100g
Silber (Ag)	100g
Zink (Zn)	100g
Zinn (Sn)	100g

Vitamine**Probenmenge****Enzymimmunoassay**

Vitamin B1 (Thiamin)	100g
Vitamin B2 (Riboflavin)	100g
Vitamin B5 (Pantothersäure)	100g
Vitamin B6 (Pyridoxin)	100g

Vitamin B7 (Biotin)	100g
Vitamin B9 (Folsäure)	100g
Vitamin B12 (Cyanocobalamin)	100g
HPLC	
Vitamin A (Retinol)	100g
Vitamin B1 (Thiamin)	100g
Vitamin B2 (Riboflavin)	100g
Vitamin B3 (Niacin)	100g
Vitamin B5 (Pantothensäure)	100g
Vitamin B6 (Pyridoxin)	100g
Vitamin B7 (Biotin)	100g
Vitamin B12 (Cyanocobalamin)	100g
Vitamin C (Ascorbinsäure)	100g
Vitamin D3 (Cholecalciferol)	100g
Vitamin E (alpha-Tocopherol)	100g
Vitamin E (alpha-, beta-, gamma-, delta-Tocopherol)	100g

Weitere Fremd-, Inhalts- und Zusatzstoffe	Probenmenge
Antioxidantien und Konservierungsmittel	
3-Hydroxybenzoesäure	100g
4-Chlorbenzoesäure	100g
4-Hydroxybenzoesäure	100g
4-Hydroxybenzoesäure-ethylester	100g
4-Hydroxybenzoesäure-methylester	100g
4-Hydroxybenzoesäure-propylester	100g
Ascorbinsäure	100g
Benzoessäure	100g
Butylhydroxyanisol (BHA)	100g
Butylhydroxytoluol (BHT)	100g
Citronensäure	100g
Ethoxyquin	100g
Schweflige Säure, Sulfite, Schwefeldioxid	100g

Sorbinsäure, Kaliumsorbat	100g
Tocopherole in Fetten und Ölen (alpha, beta, gamma, delta)	100g
Vitamin E (alpha-Tocopherol)	100g
Biogene Amine	
Histamin	100g
Putrescin	100g
Cadaverin	100g
Tyramin	100g
Geschmacksverstärker	
Glutamat	100g
Organische Säuren	
Ameisensäure	100g
Äpfelsäure	100g
Ascorbinsäure	100g
Citronensäure	100g
Essigsäure	100g
Flüchtige Säuren	100g
Gesamtsäure	100g
Milchsäure	100g
Propionsäure	100g
Weinsäure	100g
Sterine	
Cholesterin	100g
Süsstoffe	
Acesulfam-K	100g
Aspartam	100g
Cyclamat	100g
Sucralose	100g
Zuckeraustauschstoffe	
Maltit	100g
Mannit	100g
Palatinit	100g
Sorbit	100g
Xylit	100g

Allergene (Enzymimmunoassay)

auf Anfrage

Tierartennachweis

auf Anfrage

Weitere Untersuchungen

Probenmenge

Abtropfgewicht

Originalverpackung
ungeöffnet

Acrylamid

500g

Anionen (Chlorid, Fluorid, Nitrat)

100g

aw-Wert

50g

Brechungsindex

10g

Dichte

100ml

Freie basische Stickstoffverbindungen (TVB-N)

100g

Füllmenge

Originalverpackung
ungeöffnet

Nitrit und Nitrat in Fleischwaren

100g

Nitrat in Salat, Gemüse

variierend

pH-Wert

100g

Phosphor, gesamt (als P_2O_5) in Fleischwaren

100g

B. Mikrobiologische Analytik

Quantitative Verfahren	Probenmenge
Aerobe Fremdkeime	100g
Aerobe Keime	100g
Aerobe Sporen	100g
Anaerobe Keime	100g
Anaerobe Sporen	100g
Bacillus cereus	100g
Clostridium perfringens	100g
Clostridien, sulfitreduzierend	100g
Campylobacter spp.	100g
Coliforme Keime	100g
Enterobacteriaceae	100g
Enterococcus spp.	100g
Escherichia coli	100g
Hefen und Schimmelpilze	100g
Laktobazillen	100g
Listeria monocytogenes	100g
Listeria spp.	
Pseudomonas aeruginosa	100g
Pseudomonas spp.	100g
Psychrotrophe Mikroorganismen	
Staphylokokken, koagulasepositiv	100g

Qualitative Verfahren	Probenmenge
Listeria monocytogenes	100g
Listeria spp.	
Salmonella spp.	100g
Thermotolerante Campylobacter spp.	100g

Abklatsch-und Abstrichuntersuchungen

Aerobe Keime

Enterobacteriaceae

Escherichia coli

Hefen und Schimmelpilze

Listeria monocytogenes oder spp.

Salmonellen

Staphylokokken, koagulasepositiv

Luftkeimzahlbestimmungen

Impaktions-Verfahren

Sedimentations-Verfahren

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich

Für alle mit der Labor Dr. Matt AG – nachfolgend Auftragnehmerin – abzuschliessenden bzw. abgeschlossenen, laufenden und künftigen Geschäfte gelten ausschliesslich die folgenden Bedingungen, sofern die Vertragsparteien keine abweichende Regelung treffen. Sind oder werden einzelne der aufgeführten Bestimmungen ganz oder zum Teil unwirksam, so hat dies bezüglich der Gültigkeit der übrigen Bestimmungen keine Bedeutung.

Ohne schriftliche Zustimmung der Auftragnehmerin können keine abweichenden Bedingungen in das Vertragsverhältnis aufgenommen werden.

Mit der Erteilung des Auftrages wird die ausschliessliche Gültigkeit dieser Geschäftsbedingungen durch den Auftraggeber anerkannt.

2. Vertragsabschluss

Die Beauftragung der Auftragnehmerin durch die Auftraggeberin hat in der Regel schriftlich zu erfolgen. Fehlt eine schriftliche Auftragserteilung, so gilt die von der Auftragnehmerin protokollierte mündliche bzw. telefonische Auftragserteilung.

Vom Auftraggeber schriftlich oder mündlich erteilte Auftragsänderungen sowie die Stornierung von Aufträgen werden nur wirksam, wenn sie von der Auftragnehmerin bestätigt worden sind. Bis zum Stornierungszeitpunkt angefallene Kosten sind der Auftragnehmerin vollumfänglich zu erstatten.

3. Lieferfristen

Sofern der Auftraggeber mit der Auftragnehmerin nicht etwas anderes vereinbart, beträgt die Lieferfrist für Standardanalysen im Normalfall acht bis zehn Arbeitstage, für Expressanalysen einen bis fünf Arbeitstage. Für Expressanalysen wird in der Regel kein Preiszuschlag berechnet.

Die Lieferfrist beginnt zu laufen, sobald der Auftraggeber der Auftragnehmerin alle zur Auftragserteilung notwendigen Unterlagen und Materialien zur Verfügung gestellt hat. Bei Analysen, die besondere Materialien und/oder Chemikalien zur Durchführung benötigen, beginnt die Lieferfrist erst ab deren Eingang bei der Auftragnehmerin.

Sollte die Auftragnehmerin durch höhere Gewalt (z.B. Ausfall der Analysengeräte oder Personalausfall) an der fristgerechten Erfüllung des Auftrags gehindert werden, so ist sie an die vereinbarte Lieferfrist nicht gebunden. In einem solchen Fall wird die Auftraggeberin umgehend über die Verzögerung informiert. Schadenersatzansprüche wegen Nichteinhaltung von Lieferfristen werden ausgeschlossen.

4. Probenahme

Die Probeentnahme und der anschliessende Transport der Proben zur Auftragnehmerin obliegt dem Auftraggeber, sofern dieser nicht ausdrücklich die Auftragnehmerin damit beauftragt.

5. Preise und Zahlungsbedingungen

Die Preise basieren auf den jeweils anfallenden Lohn- und Materialkosten und können der Preisentwicklung jederzeit angepasst werden. Alle Preisangaben sind ohne die gesetzliche Mehrwertsteuer zu verstehen.

Die Rechnungen sind durch den Auftraggeber innerhalb von 30 Tagen rein netto ab Fakturierungsdatum zu begleichen.

6. Methodik / Haftung

Die Auftragnehmerin verpflichtet sich gegenüber dem Auftraggeber für die sorgfältige und dem jeweiligen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse entsprechende Erbringung der vereinbarten Leistungen. Die Analysenergebnisse beziehen sich jeweils ausschliesslich auf die untersuchten Proben.

Auf selbstentwickelte Analyseverfahren hat der Auftraggeber nur dann einen Anspruch, wenn die Entwicklung auf seinen Auftrag hin und gegen Verrechnung erfolgte. Nähere Angaben zu den Kenndaten der verwendeten Analyseverfahren stehen dem Auftraggeber auf Anfrage jedoch jederzeit zur Verfügung.

Für die von der Auftragnehmerin erstellten Analysenbefunde sowie für die sich aus deren Verwendung allenfalls ergebenden Schäden wird jede Haftung ausdrücklich abgelehnt. Sollten mit eingereichten Proben besondere Risiken verbunden sein, hat der Auftraggeber die Auftragnehmerin schriftlich darauf hinzuweisen und die Proben entsprechend zu kennzeichnen. Fehlt ein entsprechender Hinweis und/oder eine entsprechende Kennzeichnung, haftet der Auftraggeber für hieraus entstehenden Sach- oder Personenschaden.

7. Probenlagerung und Archivierung

Proben werden in der Regel frühestens nach 30 Tagen nach Untersuchungsabschluss entsorgt, sofern der Auftraggeber mit der Auftragnehmerin nicht eine längere Rückstellung vereinbart. Für Probenrückstellmuster ist der Auftraggeber zuständig.

Sofern vertraglich keine andere Vereinbarung erfolgt, werden Analysenberichte während zehn, die dazugehörigen Rohdaten während zwei Jahren archiviert. Für GMP-Analysen beträgt die Archivierungsdauer für Rohdaten ebenfalls zehn Jahre, sofern einzelvertraglich nicht eine längere Archivierungsfrist vereinbart wird.

Nach Ablauf der Archivierungsdauer werden alle Unterlagen und Materialien datenschutzkonform entsorgt.

8. Geheimhaltung

Die Vertragsparteien verpflichten sich, allfällige Geschäftsgeheimnisse, von denen sie aufgrund der Vertragsbeziehung Kenntnis erhalten haben, vertraulich zu behandeln. Diese Verpflichtung besteht auch nach einer Beendigung der Vertragsbeziehung fort.

Ohne anderslautende schriftliche Anweisung des Auftraggebers werden Analysenresultate keiner Drittperson mitgeteilt.

9. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Auf alle zwischen dem Auftraggeber und der Auftragnehmerin bestehenden Rechtsverhältnisse ist ausschliesslich liechtensteinisches Recht anwendbar. Gerichtsstand ist LI-9490 Vaduz.