



Getreide und Backwaren auf dem Prüfstand

Qualitätsprüfung Brotgetreide/Mehl

Inhaltsstoffe (Nährwert)

- Wasser (Feuchtigkeit)
- Proteine
- Ballaststoffe
- Mineralstoffe
- u.a.

- Eigenkontrolle der Mühlen
- amtliche Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung*

Verarbeitungseigenschaften (Gebrauchswert)

- Geruch, Oberflächenfarbe und -struktur des Getreides
- Besatzanalyse
- Mahleigenschaften
- Backeigenschaften
- u.a.

- Eigenkontrolle der Mühlen

Hygienisch-toxikologische Eigenschaften (Gesundheitswert)

- Pflanzenschutzmittelrückstände
- Mykotoxingehalte
- Schwermetallbelastung
- mikrobieller Status
- Befall durch Schädlinge
- u.a.

- Eigenkontrolle der Mühlen*
- amtliche Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung*
- *jährl. Monitoring durch den Verband Deutscher Mühlen*

Kennzeichnung (Schutz vor Irreführung und Täuschung)

- Verkehrsbezeichnung
- Zutatenliste
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- u.a.

- amtliche Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung*



Bestimmung der Backeigenschaften mit dem Extensografen (Foto: GMF)

• *"Besondere Ernteterminierung" der Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung*

Qualitätsprüfung Brot

Inhalts-/Zusatzstoffe (Nährwert)

- Hauptinhaltsstoffe
- Energiegehalt
- Vitamine
- Mineralstoffe
- Zusatzstoffe
- u.a.

- amtliche Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung*
- Eigenkontrolle der Bäckereien*

Sensorische Eigenschaften (Genusswert)

- Aussehen
- Struktur und Elastizität
- Oberflächen- und Krustenbeschaffenheit
- Biss- und Kaeigenschaften
- Geruch und Geschmack

- amtliche Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung*
- Eigenkontrolle der Bäckereien*
- freiwillige Qualitätsprüfungen durch DLG bzw. CMA und durch den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerkes

Hygienisch-toxikologische Eigenschaften (Gesundheitswert)

- mikrobieller Status
- Pflanzenschutzmittelrückstände
- Mykotoxingehalte
- Schwermetallbelastung
- Verunreinigung mit Fremdkörpern
- u.a.

- amtliche Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung*
- Eigenkontrolle der Bäckereien*

Kennzeichnung (Schutz vor Irreführung und Täuschung)

- Verkehrsbezeichnung
- Zutatenliste
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Kenntlichmachung von Zusatzstoffen
- Gewicht
- u.a.

- amtliche Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung*



Brotprüfung der Bäckerinnung Dresden

* Stichprobenuntersuchungen