

LVU NEWS

KURZMITTEILUNGEN

Ausgabe März 2018

Sehr geehrte Damen und Herren,

vor Ihnen liegt unser Newsletter vom März 2018, in dem wir Ihnen aktualisierte Informationen rund um die von uns angebotenen Laborvergleichsuntersuchungen geben möchten.

Rechnungen im PDF-Format für Teilnahmen an Laborvergleichsuntersuchungen

Nachdem immer mehr Kunden eine elektronische Zustellung von Rechnungen wünschen, werden wir ab sofort für Teilnahmen an unseren Laborvergleichsuntersuchungen nur noch Rechnungen im PDF-Format versenden. Nur bei Bestellungen von Untersuchungsmaterialien aus bereits durchgeführten Laborvergleichsuntersuchungen werden übergangsweise noch gedruckte Rechnung zusammen mit den Probenmaterialien versendet.

In unserem Datensystem werden eMail-Adressen für den elektronischen Rechnungsversand in einem separaten Feld gespeichert. In diesem Feld wurden die uns bereits vorliegenden eMail-Adressen für den Rechnungsversand erfasst.

Sofern wir noch über keine spezifische eMail-Adresse Kenntnis haben, werden die Rechnungen zunächst an die als Standard hinterlegte eMail-Adresse versendet. Sollte diese nicht für den Rechnungsversand vorgesehen sein, wird um Mitteilung einer entsprechenden eMail-Adresse gebeten.

Ergänzungen zu unserem Angebot in 2018

Nach dem Versand unseres Angebotes für 2018 haben sich für manche Laborvergleichsuntersuchungen noch weitere Analysenparameter sowie zwei zusätzliche Laborvergleichsuntersuchungen ergeben. Diese wurden kurzfristig noch ins Programm 2018 aufgenommen.

Weinähnliche Getränke – neu ab 2018

Neu ab 2018 und im Wechsel mit „Wein, erweiterte Parameter“ soll in geraden Kalenderjahren eine Laborvergleichsuntersuchung „Weinähnliche Getränke“ angeboten werden.

Im November 2018 kann ein Apfelwein auf folgende Parameter untersucht werden: Relative Dichte 20°C/20°C, Vorhandener Alkohol, Gesamtextrakt, Glucose, Fructose, Saccharose, Gesamtsäure, D- und L-Milchsäure, Äpfelsäure (gesamt), L-Äpfelsäure, Citronensäure, Gesamte Schweflige Säure, Flüchtige Säure und Sorbit. Die Kosten für die Teilnahme betragen 250 Euro.

Die nächste Laborvergleichsuntersuchung „Weinähnliche Getränke“ ist dann erst wieder in 2020 vorgesehen.

LVU NEWS

Mayonnaise – kleines Programm in geraden Jahren

Auf Wunsch verschiedener Teilnehmer sollen die Grundparameter in Mayonnaise wieder jährlich angeboten werden. Das Angebot für Mayonnaisen wurde daher wie folgt ergänzt:

- In **geraden Kalenderjahren** (2018: September) werden ausschließlich die Grundparameter Gesamtsäure, Wasser, Fett, Phosphatid-P₂O₅, Cholesterin und Berechnung des Eigelbgehaltes angeboten. Die Kosten für die Teilnahme betragen dafür 150 Euro.
- In **ungeraden Kalenderjahren** wird wie bisher zusätzlich zu den Grundparametern Gesamtsäure, Wasser, Fett, Phosphatid-P₂O₅, Cholesterin und Berechnung des Eigelbgehaltes auch die Untersuchung auf Konservierungsstoffe (Benzoessäure, Sorbinsäure) angeboten. Die Kosten für die Teilnahme betragen dafür voraussichtlich 180 Euro.

Weitere Untersuchungsparameter bei der LVU Schwefeldioxid in Essig

Beim Versand unseres Jahresprogramms hatten wir Sie darüber informiert, dass bei der Laboreignungsprüfung „Schwefeldioxid“ zusätzlich auch die Gesamtsäure untersucht werden kann. Die Matrix Essig bietet aber die Möglichkeit für weit aus mehr interessante Analysenparameter, weshalb in diesem Jahr ein erweitertes Spektrum angeboten wird.

Bei der Laborvergleichsuntersuchung „Schwefeldioxid“ kann eine der beiden Essigproben auf die Parameter „titrierbare Gesamtsäure“ „Relative Dichte 20 °C/20 °C“, „Refraktion (Brix)“ und Ethanol untersucht werden. Die Teilnahmegebühren bleiben dennoch **unverändert** bei 150 Euro.

Neues Durchführungskonzept bei der Laborvergleichsuntersuchung Allergene

Im Bereich der Analytik von Allergenen sind große Fortschritte feststellbar. Dies betrifft sowohl den qualitativen Untersuchungsumfang als auch die quantitativen Bestimmungen. Als Konsequenz muss daher die Laboreignungsprüfung „Allergene“ an den Fortschritt angepasst werden. Auf Wunsch vieler Teilnehmer wird ab 2018 der Umfang der zu prüfenden Allergene erhöht und es besteht die Möglichkeit der Abgabe von Ergebnissen, die mit unterschiedlichen Verfahrensprinzipien erzielt wurden (getrennte Ergebnisabgabe für molekularbiologische, z.B. PCR, und Protein-basierende Verfahren, z.B. ELISA).

Künftig kann sowohl eine Backware als auch eine Brühwurst auf nachfolgende 22 Parameter untersucht und die Ergebnisse getrennt nach molekularbiologischen und Protein-basierenden Verfahren abgegeben werden: Lupine, Sesam, Mandel, Erdnuss, Haselnuss, Paranuss, Walnuss, Macadamia, Cashew, Pistazien, Fisch (Kabeljau), Tintenfisch, Shrimps, Senf (allgemein), Senf (gelb), Senf (braun), Gluten, Soja, Milcheiweiß (allgemein), Casein, Molke, Lactose.

Bedingt durch die hohe Anzahl an zu prüfenden Parametern und da viele Laboratorien nicht beide Matrices untersuchen, wurde die bisherige Laboreignungsprüfung Allergene in zwei verschiedene Laboreignungsprüfungen aufgeteilt. Im Mai findet die LVU „Allergene in einer Probe Backware“ und im November dann die LVU „Allergene in einer Probe Brühwurst“ statt. Die Teilnahmegebühren betragen jeweils 300 Euro.