

Analysenauftrag (Getreideanalytik)

Auftraggeber

FIRMA

ANSPRECHPARTNER

STRAßE / NR.

PLZ / ORT

TELEFON

E-MAIL

PRÜFBERICHT PER E-MAIL

MAIL:

POST

RECHNUNG PER E-MAIL

MAIL:

POST

Angaben zur Probe

IGV ANGEBOT NR.

EIL-PROBE (zum Termin:)

PROBENBEZEICHNUNG

ARTIKELNUMMER

WEITERE PROBENBEZEICHNUNG

WEITERE PROBENBEZEICHNUNG

Rechnungsadresse

IDENTISCH MIT AUFTRAGGEBER

FIRMA

ANSPRECHPARTNER

STRAßE / NR.

PLZ / ORT

LOT / CHARGE

MHD

WEITERE PROBENBEZEICHNUNG

WEITERE PROBENBEZEICHNUNG

Analysenumfang Getreideanalytik

Bitte nutzen Sie für die allgemeine Analytik sowie für die Mikrobiologie die gesonderten Formulare.

- Feuchtigkeit
- Fallzahl
- Mineralstoffgehalt
- Proteingehalt
- Klebergehalt + Kleberindex
- Klebergehalt (ICC 137)
- Trockenkleber

- Sedimentationswert
- Ascorbinsäure (titrimetrisch)
- Stärkebeschädigung
- Beta-Glucan
- Maltose-Zahl

- Amylogramm
- Farinogramm (komplett) nur Wasseraufnahme
- Extensogramm
- Mixolab

Mahlversuche zum Typenmehl

Weizen Mehltyp:

Roggen Mehltyp:

Siebanalyse

- Siebe (µm):
-
-
-
-
-

- Hektolitergewicht
- 1000-Korngewicht
- Keimfähigkeit Triebkraft (Getreide)
- Kornhärte (NIR)

- Besatz-Analyse (nach DIN EN ISO)
- Vollgerstenanteil
- Glasigkeit im Hartweizen
- WAI/WSI

- Griffigkeit
- Partikelgrößenverteilung (Laserbeugung)

- Schälung Hafer
- Schälung Dinkel

Backversuch Weizen

- Rapid-Mix-Test (RMT)
- Kastenbackversuch
- Vollkornbackversuch

Andere Backversuche

- Roggen - Kastenbackversuch
- Dinkel - Kastenbackversuch

Gerne unterstützen wir Sie auch persönlich bei der Auswahl der richtigen Parameter für Ihre Proben.
Kontaktieren Sie uns hierzu einfach per [E-Mail](#) oder rufen Sie uns an unter **033200 – 89 222** an!