Acrylamid in Lebensmitteln – Analysen von bio-familia

Wir haben alle Produktgruppen zur Bestimmung von Acrylamid ins Labor geschickt. Mittlerweile ist die Analytik so abgestimmt, dass auch im Müeslibereich zuverlässige und reproduzierbare Analysen resultieren. Ein renommiertes Schweizer Labor hat die Analysen für uns durchgeführt.

Die Analysenergebnisse unserer Produkte sind sehr erfreulich. Wie die Tabelle unten zeigt, konnte bis auf einige Analysen in keinem der analysierten Produkte Acrylamid nachgewiesen werden.

Beiliegende Tabelle zeigt die Ergebnisse:

Produktgruppe/Produkt	Resultate **	Methode
Flockenmüesli		
• Juni 02	**< 0.05 mg/kg**	SAV M 356
• Juni 02	**< 0.05 mg/kg**	SAV M 356
Knuspermüesli		
• Juni 02	**< 0.05 mg/kg**	SAV M 356
• September 02	**< 0.1 mg/kg**	SAV M 356
• Januar 03	**< 0.05 mg/kg**	SAV M 356
• März 03	**0.031 mg/kg**	SAV M 356
• März 03	**< 0.015 mg/kg**	SAV M 356
• Sept. 03	**< 0.02 mg/kg**	
Knuspermüesli mit Früchten		
• Juni 02	**< 0.05 mg/kg**	SAV M 356
• Januar 03	**< 0.05 mg/kg**	SAV M 356
Extrudate		
• Juni 02	**< 0.05 mg/kg**	SAV M 356
• Januar 03	**< 0.05 mg/kg**	SAV M 356
• Sept. 03	**< 0.05 mg/kg**	SAV M 356
Babymüesli		
• Juni 02	**< 0.05 mg/kg**	SAV M 356
• Januar 03	**< 0.05 mg/kg**	SAV M 356