

Von klassisch bis innovativ: Convenience-Qualität auf den Punkt gebracht.

Mit langjähriger Erfahrung und fundiertem Branchenwissen unterstützt das DLG-Testzentrum Lebensmittel Sie dabei, nachhaltig Vertrauen in die Qualität Ihrer Produkte zu sichern. Attraktive Sonderauszeichnungen und Kommunikationsmöglichkeiten rücken die Qualität Ihrer Produkte in den Fokus.



**Internationale
DLG-Qualitätsprüfung für
SB-Frischfleisch – Feinkost –
Tiefkühlkost – Fertiggerichte**

Anmeldeschluss: 25. August 2017

DLG-prämiert. Kompetenz – Bekanntheit – Vertrauen.

Die Testmethoden der DLG basieren auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen in der Qualitätssicherung von Lebensmitteln. Schwerpunkt der DLG-Qualitätsprüfungen sind umfassende sensorische Tests, die durch Laboruntersuchungen, Zubereitungsprüfungen sowie Verpackungs- und Deklarationskontrollen ergänzt werden. Produkte der schnellen Küche werden in gekühltem und tiefgefrorenem sowie in zubereitetem Zustand untersucht.

„DLG-prämiert“ gehört zu den führenden Qualitätsauszeichnungen. In zahlreichen Food-Segmenten zählen die DLG-Medaillen zu den bekanntesten (z. B. Fleisch- und Wurstwaren). Als Garant für neutral getestete Qualität sind sie eine wichtige Orientierung beim Kauf von Lebensmitteln.

Neben den klassischen Produkt-Prüfungen bietet das DLG-Testzentrum Lebensmittel ab sofort den Zusatz-Service der „DLG-Claims“ an. Damit können Hersteller die Besonderheiten ihrer Produkte mit einem Experten-Urteil der DLG hervorheben, wie beispielsweise „ohne Zusatz von“. Aber auch Eignungsempfehlungen, Herkunftsangaben oder Aspekte der Prozessqualität bis hin zu speziellen Geschmacksempfehlungen in Form von „Sensory Claims“ können ausgelobt werden.

Unser Leistungsspektrum

- Sensorische Expertenpanels
- Objektive Produktbeurteilung nach akkreditierter Testmethodik
- Testkriterien: Sensorik, Verpackungs- und Deklarationsprüfung, Analytik (Stichproben)
- Identifikation von Produktfehlern
- Hinweise zur sensorischen Qualitätsoptimierung
- Standortbestimmung im Wettbewerbsumfeld
- Umfangreiche Marketing- und Kommunikations-Services

Prüfspektrum

- Kurzbratenstücke, Braten, Schmor- oder Siedefleisch
- gewürztes und ungewürztes Fleisch in SB-Verpackung
- Schwein, Rind/Kalb, Schaf/Lamm, Wild, Geflügel
- Fertiggerichte mit und ohne Fleisch
- Tiefkühlprodukte
- Pizza, Pasta, Snacks
- Feinkosterzeugnisse
- Soßen
- Sauergemüse

Kontakt:



DLG e.V.
Testzentrum Lebensmittel
Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 24788-363, -373 · Fax +49 69 24788-8363
H.Schuhmacher@DLG.org · K.Best@DLG.org
www.DLG.org/Convenience

Qualitätsstandard

- Internationale Qualitätsauszeichnung
- Experten-Test, umfangreiche Testkriterien (Sensorik – Labor – Deklaration)
- Hohe Bekanntheit bei Verbrauchern



Neu: DLG-Claims

- Auslobung von Eignungsempfehlungen, Herkunftsangaben, Verarbeitung, Geschmack, Infos: www.DLG.org/Claims



Prüf- und Werbegebühren*:

- SB-verpacktes Frischfleisch 338,- €
- Fertiggerichte, Tiefkühlkost, Kombinationsbackwaren, Teigwaren 338,- €
- Feinkostsalate in Verpackung, Sauerkonserven, GV-Produkte 318,- €
- Lose Ware für die Bedientheke (z. B. Feinkostsalate) 300,- €
- Mischpackungen ab 3 Produkten 850,- €

* Die Gebühr setzt sich aus einer Prüfgebühr und einer Prämierungs-/Werbegebühr in Höhe von 44,00 € zzgl. 19 % MwSt. zusammen. Die Prämierungs-/Werbegebühr ist freiwillig und entfällt bei Nicht-Prämierung.

www.DLG.org/Convenience

