

### AGF-Gemeinschaftsuntersuchungen

bieten seit vielen Jahren eine hervorragende **Kontrollmöglichkeit** für die getreideverarbeitende Wirtschaft im **Laborbereich**.

Prüfen und vergleichen Sie Ihre Laborergebnisse

- mit denen der DIGeFa GmbH (akkreditiert nach ISO 17025:2005, D-PL-14388-01-00 DAkkS))
- mit denen anderer Teilnehmer (bei voller Wahrung der Anonymität).

Tragen Sie den Forderungen im Bereich der Qualitätssicherung Rechnung und überprüfen Sie Ihre Laborgeräte und Labormethoden durch Vergleichsuntersuchungen, bezogen auf

Weizenmehl
<b>Feuchtigkeit</b>
<b>Fallzahl</b>
<b>Feuchtklebergehalt ICC 137/1</b>
<b>Feuchtklebergehalt (inkl. Glutenindex) ICC 155</b>
<b>Mineralstoffgehalt</b>
<b>Proteingehalt</b>
<b>Sedimentationswert</b>
<b>Extensogramm</b> Dehnwiderstand, Dehnbarkeit, Verhältniszahl, Energie
<b>Farinogramm</b> Wasseraufnahme, Teigentwicklungszeit, Teigstabilität, Qualitätszahl
<b>Amylogramm</b> Verkleisterungsmaximum, Temperatur im Verkleisterungsmaximum
<b>Rapid-Mix-Test (RMT)</b> Standard Brötchen-Backversuch
Roggenmehl
<b>Feuchtigkeit</b>
<b>Fallzahl</b>
<b>Mineralstoffgehalt</b>
<b>Amylogramm</b> Verkleisterungsmaximum, Temperatur im Verkleisterungsmaximum

Durch die Teilnahme erbringen Sie auch Ihren Handelspartnern gegenüber den Nachweis eines gut arbeitenden Labors mit sicheren Ergebnissen.

**Der Ablauf**

Die DIGeFa GmbH versendet pro Jahr in regelmäßigen Abständen 6 Mehlmuster (Roggen und Weizen, je nach Wahl der Parameter). Diese Muster werden von den Teilnehmern untersucht und die Ergebnisse der DIGeFa GmbH übermittelt. Die Ergebnisse werden dann verschlüsselt zusammengestellt und ausgewertet und anschließend gemeinsam mit den Ergebnissen der DIGeFa GmbH den Teilnehmern zugestellt. Möglicherweise auftretende Abweichungen können dann überprüft werden. Auf Wunsch stehen wir beratend zur Verfügung. Nach Ablauf der Untersuchungsreihe erfolgt eine Gesamtauswertung.

**Die Kosten**

Die Grundgebühr beträgt **415,00 € im Jahr**. Hinzu kommen die Kosten für die einzelnen Untersuchungsparameter, die individuell festgelegt werden und der Tabelle im Anmeldebogen entnommen werden können.

**Der Einstieg**

Die neue Untersuchungsreihe beginnt jeweils im Januar. Anmeldungen können (auch während des Jahres) an das Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH gerichtet werden.

### AGF-Gemeinschaftsuntersuchungen

#### Anmeldung

Hiermit melden wir uns verbindlich zu den von dem Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH durchgeführten Gemeinschaftsuntersuchungen an:

Firma \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Grundgebühr für die Teilnahme an den Gemeinschaftsuntersuchungen: **415,00€**

Folgende Untersuchungsparameter sollen berücksichtigt werden:

bitte gewünschte Untersuchung ankreuzen	Weizenmehl	Zuschlag zur Grundgebühr
	<b>Feuchtigkeit</b>	<b>26,00 €</b>
	<b>Fallzahl</b>	<b>26,00 €</b>
	<b>Feuchtklebergehalt ICC 137/1</b>	<b>26,00 €</b>
	<b>Feuchtklebergehalt (inkl. Glutenindex) ICC 155</b>	<b>26,00 €</b>
	<b>Mineralstoffgehalt</b>	<b>26,00 €</b>
	<b>Proteingehalt</b>	<b>26,00 €</b>
	<b>Sedimentationswert</b>	<b>26,00 €</b>
	<b>Extensogramm</b> Dehnwiderstand, Dehnbarkeit, Verhältniszahl, Energie	<b>77,00 €</b>
	<b>Farinogramm</b> Wasseraufnahme, Teigentwicklungszeit, Teigstabilität,	<b>77,00 €</b>
	<b>Amylogramm</b> Verkleisterungsmaximum, Temperatur im Verkleist.max.	<b>52,00 €</b>
	<b>Rapid-Mix-Test (RMT) Standard Brötchen-Backversuch</b>	<b>77,00 €</b>

bitte gewünschte Untersuchung ankreuzen	Roggenmehl	Zuschlag zur Grundgebühr
	<b>Feuchtigkeit</b>	<b>26,00 €</b>
	<b>Fallzahl</b>	<b>26,00 €</b>
	<b>Mineralstoffgehalt</b>	<b>26,00 €</b>
	<b>Amylogramm</b> Verkleisterungsmaximum, Temperatur im Verkleist.max.	<b>52,00 €</b>

**AGF-Mitglieder erhalten einen Rabatt von 50 %.**

Die Teilnahme verlängert sich automatisch um ein Jahr, falls die Vereinbarung nicht drei Monate vor Ablauf des Jahres gekündigt wird.

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_