



# Ihr Prüflabor für Lebensmittel

## Qualität und Sicherheit von Inhaltsstoffen und Produkten

### Dienstleister für Sie - seit 1994

Als unabhängiger Dienstleister für Lebensmitteluntersuchungen und Verbraucherschutz prüfen wir die Qualität, Sicherheit und Authentizität von Lebensmitteln, Trinkwasser und Kosmetik. Unser Labor ist nach DIN EN ISO 17025 (DAkkS) akkreditiert.

### Kurzübersicht Untersuchungsportfolio

- Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Milch und Milchprodukte
- Getreide und Getreideerzeugnisse
- Backwaren
- Speiseeis
- Fisch
- Feinkostsalate
- verzehrfertige Speisen
- diverse andere Produkte

### Kurzübersicht Leistungsportfolio

- mikrobiologische Analysen
- chemische/ physikalische Analysen
- sensorische Prüfungen
- Probennahme und Transporte
- Beratungen, Schulungen und Gutachten

### Neueste Methodik und Analytik

Durch unsere Einbettung in das Forschungszentrum für Medizintechnik und Biotechnologie (fzmb) können wir - parallel zur täglichen Laborroutine - neue Verfahren für noch bessere oder noch schnellere analytische Verfahren und Methoden entwickeln.

### Probennahme und Transport

Ihre Proben werden entweder von unseren akkreditierten ProbennehmerInnen bei Ihnen abgeholt oder durch Sie an uns eingesendet.

### Kontakt

Steffi Leuschke  
LMU@fzmb.de  
+49 3603 833173

fzmb GmbH  
Abteilung Lebensmitteluntersuchung

Geranienweg 7  
99947 Bad Langensalza  
Deutschland

[www.fzmb.de](http://www.fzmb.de)  
[www.lebensmittellab.de](http://www.lebensmittellab.de)