

Leistungskatalog

gültig ab dem 01. Juli 2022



DIGeFa GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik



Im Jahr 2003 gründete die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF - www.agfdt.de) das Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa GmbH).

Mit dieser GmbH hat die AGF neue Wege beschritten. Sie bietet ihren Mitgliedern und anderen Firmen aus dem Getreidebereich die Möglichkeit, Getreide- und Mehlintersuchungen in Detmold vornehmen zu lassen.

In eigener Regie werden Qualitätsuntersuchungen bei Getreide und Mehl, wie z.B. die Ermittlung von Protein- und Feuchtklebergehalten oder rheologische Methoden sowie sensorische Prüfungen an Getreide, Mahlerzeugnissen, Getreidenährmitteln und verschiedenen Backwaren durchgeführt. Mit qualifizierten Kooperationspartnern werden z.B. Rückstandsuntersuchungen und Nährwerte analysiert. Somit wird ein großes Spektrum relevanter Untersuchungsparameter abgedeckt. Eine Übersicht finden Sie in unserem Leistungskatalog auf den folgenden Seiten.

In Kooperation mit Forschungseinrichtungen und Unternehmen der Getreidebranche führen wir seit 2018 verstärkt Projekte durch.

Die Überprüfbarkeit und die Nachvollziehbarkeit inklusive der Interpretation der Untersuchungsergebnisse sowie die Durchführung der Analysen innerhalb des zugesagten Zeitraumes gehören zu den obersten Qualitätszielen der DIGeFa GmbH.

Gearbeitet wird nur nach international anerkannten Methoden. Die DIGeFa GmbH ist nach ISO 17025:2018 akkreditiert und stellt somit ihre Qualitätsfähigkeit nach objektiven Kriterien immer wieder unter Beweis. (Registereintrag D-PL-14388-01-00 unter www.dakks.de)



Neben dem analytischen Teil bietet die DIGeFa GmbH auch Vergleichsuntersuchungen für Getreide und Mehl zur Laborkontrolle an, an der sich zahlreiche Labore und Unternehmen aus Deutschland und Europa beteiligen.

Die Beratung, Schulung und Weiterbildung im Bereich Qualitätsmanagement- und Lebensmittelsicherheits-Systeme ist ein weiterer Schwerpunkt unserer Arbeit.

DIGeFa GmbH

Kundeninformation zum neuen Leistungskatalog 2022/23



„Qualität ist, wenn die Kunden zurückkommen und nicht die Ware“

Hermann Tietz

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie suchen einen zuverlässigen Partner? Ein akkreditiertes Labor, um die Qualitätsparameter Ihres Mehls und/oder Getreides zu analysieren? Und das alles im Rahmen Ihres Qualitätsmanagements, einer Drittmeinung oder zur Absicherung Ihrer Spezifikationen?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir, das **Detmolder Institut für Getreide und Fettanalytik**, sind Ihr zuverlässiger Partner für Laboranalysen rund um Mehl und Getreide.

Die Ermittlung von Protein- und Feuchtklebergehalten, rheologische Messungen, sensorische Beurteilungen von Brot und standardisierte Backversuche sind nur ein kleiner Teil unseres Analysenportfolios entlang der Wertschöpfungskette.

Die Teilnahme an unseren Vergleichsuntersuchungen für Getreide und Mehl bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre eigene Laboranalytik zu kontrollieren und gegen andere Teilnehmer abzusichern.

Neben der Durchführung der Laboranalytik haben wir uns seit langem als Ansprechpartner für die Durchführung von Projekten am Markt etabliert.

Gemeinsam mit der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung ermöglichen wir es durch Tagungen und Seminare rund um Getreide, Mehl und Backwaren auf dem aktuellen Stand zu bleiben.

Überzeugen Sie sich von unserem Dienstleistungsangebot und sprechen Sie uns an. Wir sind unter labor@digefa.de oder 05231 6166424 gerne für Sie da!

Herzliche Grüße

Tobias Schuhmacher und das gesamte Team

Qualitätsuntersuchungen



Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der DIGeFa GmbH.

Probenvorbereitung	Verfahren	€ Gesamtpreis
Dinkelentspelzung, (je 500 g), ab 2 kg auf Anfrage		30,90
Reinigung, Getreide		10,90
Vorkonditionierung, Getreide		32,40
Probenvorbereitung/Vermahlung LM3100, Getreide		13,60
Probenvorbereitung/Vermahlung Sedimatmühle, Getreide inkl. Reinigung	ICC 118: 1972	24,50
Probenvorbereitung/Vermahlung Quadrumat Junior* (bis 200g)	AACC26-50.01-1999-11*	19,20
Probenvorbereitung/Vermahlung Quadrumat Junior* (bis 2kg)	AACC26-50.01-1999-11*	58,50
Herstellung eines Weizen-/oder Roggentypenmehles für Backversuche u./od. rheologische Untersuchungen (bis 4 kg Getreide)	Bühler Vermahlung	147,40
Herstellung größerer Mengen		auf Anfrage
Weitere Untersuchungen auf Anfrage!		

Untersuchungen	Verfahren	€ Gesamtpreis
Backversuche (inkl. Feuchtigkeitsmessung und Wasseraufnahme)		
Backversuche	AGF Standard: 2016	
Rapid-Mix-Test (RMT) Brötchen		121,00
Rapid-Mix-Test (RMT) Kastenbrot		121,00
Weizenmehl – Kastenbrot		121,00
Weizenvollkornmehl – Kastenbrot		121,00
Kastenstuten – Wz-Mehl T 550		121,00
Dinkelmehl – Kastenbrot		121,00
Dinkelvollkornmehl – Kastenbrot		121,00
Sauerteigbrot, Kasten, Roggenvollkornmehle		121,00
Sauerteigbrot, freigeschoben, Roggentypenmehle		121,00

Untersuchungen	Verfahren	€ Gesamtpreis
Laboranalytik Getreide und Mahlerzeugnisse (exkl. Probenvorbereitung und Feuchtigkeitsmessung)		
Amylogramm	ICC 126/1: 1992	23,90
Ascorbinsäure, qualitativ	Tauber: 2016-4	32,00
Besatz, Hafer*	AGF Standard*	104,60
Besatz bei: Weizen, Roggen, Gerste, Hartweizen	ICC 102/1: 1972, ICC 103/1: 1972, ISO 15587: 2016-02	104,60
Besatz bei: Mais*	DIN EN 16378: 2013*	104,60
Extensogramm	ICC 114/1: 1992	51,60
Fallzahl	ICC 107/1: 1995, ISO 3093: 2010	16,70
Feuchtigkeit (Ackerbohnen, Erbsen)*	ISO 24557: 2009*	18,50
Feuchtigkeit (Mehl/Schrot)	ICC 110/1: 1976**	13,60
Feuchtigkeit (Getreide)	ICC110/1** DIN EN ISO 712: 2010	27,20
Feuchtigkeit (Mais)	ICC 110/1: 1976	19,80
Farinogramm	ICC 115/1: 1992	37,90
Feuchtklebergehalt (Glutomatic)	ICC 137/1: 1994	28,30
Feuchtklebergehalt (inkl. Glutenindex)	ICC 155: 1994, ICC 158: 1994	34,50
Fotodokumentation*, je Foto		2,60
Glasigkeit	ICC 129: 1980	165,00
Griffigkeit (Mehl)*	75µm Luftstrahlsiebung*	30,00
Hektolitergewicht	ISO 7971-3: 2019-06	11,50
Kornhärte* (Getreide)	Bühlervermahlung; 75µm Luftstrahlsiebung*	96,90
Luftstrahlsiebung* (pro Sieb / Siebgrößen auf Anfrage)		30,00
Larvendetektion (akustische Detektion)*	Lauscher*	24,60
Mineralstoffgehalt	ICC 104/1: 1990;	28,90
Mixolab*	ICC 173: 2011*, AACC 08-01.07-2010-05*	41,50
Partikelgrößenverteilung (Siebturm)	ICC 207 mod.: 1998	43,10
pH-Wert*	ASU L17.0-02: 1982-05*	13,60
Rohproteingehalt (Getreide)	ICC 167: 2000	20,90
Rohproteingehalt* (Leguminosen)	DIN EN ISO 16634-2*	39,90
Säuregrad (Brot)*	ASU L 17.00-2: 1982-05*	32,00
Säuregrad (Mehl)*	AGF Standard: 2016*	50,70
Sedimentationswert	ICC 116/1: 1994	26,00

*im nicht akkreditierten Bereich

** Referenzverfahren (130°C, 2 Stunden) und mod. Verfahren (Umluft 130 °C, 1 Stunde)

Untersuchungen	Verfahren	€ Gesamtpreis
Laboranalytik Getreide und Mahlerzeugnisse (exkl. Probenvorbereitung und Feuchtigkeitsmessung)		
Sensorische Prüfung Brot / Kleingebäck / Feine Backwaren / Getreidenährmittel nach DLG-Prüfschema*		75,50
Sensorische Prüfung, Getreide*	AGF Standard: 2016*	103,10
Sensorische Prüfung, Mehl*	AGF Standard: 2016*	55,10
Siebung Gerste (Vollgersteanteil)*	MEBAK/EBC-Methode*	61,00
Siebsortierung Getreide* (pro Sieb)	Hausmethode*	11,30
Stärkebeschädigung	AACC 76-33.01: 2007, ICC 172: 2007	28,30
Tausendkorngewicht* (inkl. Feuchte NIR)	DIN EN ISO 520 mod.*	28,00
Trockenklebergehalt* (inkl. Feuchtklebergehalt und Glutenindex)	ICC 155: 1994, ICC 158: 1994	48,00
Wasseraufnahme	ICC 115/1:1992	25,30
Wasseraufnahme Roggenmehle*	AGF Standard*	25,30
Weitere Untersuchungen auf Anfrage!		

Ölsaaten	Verfahren	€ Gesamtpreis
Feuchtigkeit (Raps, Soja, Leinsamen)	ISO 665: 2002-06	25,90
Ölgehalt (in % i. Orig.)*	Soxtherm (ISO 659: 2009-11 mod.*)	54,30
Besatz Ölsaaten*	ISO 658: 2002-08*	104,60
Weitere Untersuchungen auf Anfrage!		

*im nicht akkreditierten Bereich

** Referenzverfahren (130°C, 2 Stunden) und mod. Verfahren (Umluft 130 °C, 1 Stunde)

Bei mehreren zu untersuchenden Parametern werden Probenvorbereitung + Vermahlung und Feuchtigkeitsbestimmung **nur einmal** berechnet.

Erforderliche Probenmenge:

- Getreideanalytik/Mehlanalytik: ca. 500 g
- Vermahlung für Rheologie: ca. 3.000 g
- Vermahlung für Backversuche: ca. 4.000 g
- Farinogramm/Extensogramm: ca. 2.000 g
- Backversuch: ca. 2.500 g
- Geringere Probenmengen sind im Einzelfall nach Rücksprache möglich.

Durchschnittliche Analysendauer nach Probeneingang: 4-6 Arbeitstage

Vorteil für Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.: 20% auf die genannten Preise.

Express-Untersuchungen für einige Analysen nach Rücksprache innerhalb von **24 Std.** möglich!

Bitte lassen Sie sich ein individuelles Angebot erstellen.

Referenzmuster

Stand: 30.06.2022



Referenzmuster Weizen

Bitte Referenzmustermenge auswählen. 500g: 20,00€ <input type="checkbox"/> 1000g: 30,00€ <input type="checkbox"/>			Auswahl Parameter			
			Mehl	€	Getreide	€
01	Amylogramm	ICC Nr. 126/1		37,50		51,10
02	Extensogramm (nur 1000g möglich)	ICC Nr. 114/1		65,20		
03	Fallzahl	ICC Nr. 107/1		29,20		42,80
04	Farinogramm (nur 1000g möglich)	ICC Nr. 115/1		51,50		
05	Feuchtklebergehalt	ICC Nr. 137/1		41,90		
06	Feuchtklebergehalt und Glutenindex	ICC Nr. 155		47,60		61,20
07	Mineralstoffgehalt	ICC Nr. 104/1		42,50		
08	Rohproteingehalt	ICC Nr. 167		34,50		48,10
09	Sedimentationswert (Zeleny)	ICC Nr. 116/1		39,60		64,10

Der Gesamtpreis für ein Referenzmuster setzt sich zusammen aus:
Preis für Referenzmustermenge, Auswahl der Parameter und Versandkosten.

Referenzmuster Roggen

Bitte Referenzmustermenge auswählen. 500g: 20,00€ <input type="checkbox"/> 1000g: 30,00€ <input type="checkbox"/>			Auswahl Parameter			
			Mehl	€	Getreide	€
01	Amylogramm	ICC Nr. 126/1		37,50		51,10
02	Fallzahl	ICC Nr. 107/1		29,20		42,80
03	Mineralstoffgehalt	ICC Nr. 104/1		42,50		

Der Gesamtpreis für ein Referenzmuster setzt sich zusammen aus:
Preis für Referenzmustermenge, Auswahl der Parameter und Versandkosten.

Referenzmuster Gerste

Bitte Referenzmustermenge auswählen. 500g: 20,00€ <input type="checkbox"/> 1000g: 30,00€ <input type="checkbox"/>			Auswahl Parameter	
			Getreide	€
01	Rohproteingehalt	ICC Nr. 167		48,10

Der Gesamtpreis für ein Referenzmuster setzt sich zusammen aus:
Preis für Referenzmustermenge, Auswahl der Parameter und Versandkosten.

Versand / Verpackung / Rücksendungen an den Kunden (D)	€ Gesamtpreis
Versand bis 2,0 kg	10,00
Versand bis 5,0 kg	15,00
Versand bis 10,0 kg	20,00
Versand bis 31 kg	30,00
Versand / Verpackung / Rücksendungen an den Kunden (EU)	€ Gesamtpreis
Versand bis 2,0 kg	15,00
Versand bis 5,0 kg	25,00

Versandkosten Schweiz abweichend.

Analytik

Preise Kooperationspartner - Stand: 30.06.2022



In Zusammenarbeit mit akkreditierten Kooperationspartnern.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der DIGeFa GmbH.

Getreide/Mehl/Schrot	Verfahren	€ Preis
Alveogramm - Weizen (inkl. Vorbereitung /Vermahlung)	ICC 121:1992	90,00
Alveogramm - Weizenmehl	ICC 121:1992	80,00
Dinkel / Weizen-Authentizität	PCR	365,80
Light Filth-Test – Mehl und Vollkornmehle	Mikroskopisch	138,90
Maltosezahl	Berliner Methode	30,50
Sortenechtheitsbestimmung	Gel-Elektrophorese	322,40
Hartweizen / Weichweizen Authentizität	PCR	185,00
Mykotoxine / Alkaloide		
Aflatoxine B₁, B₂, G₁, G₂ quant.	IAC-LC-FLD	82,90
Deoxynivalenol (DON) quant.	LC-MS/MS	104,10
Ochratoxin A (OTA) quant.	IAC-LC-FLD	90,40
Zearalenon (ZON) quant.	LC-MS/MS	90,40
Fumonisine B₁, B₂ quant.	LC-MS/MS	102,80
T2- / HT2- Toxine	LC-MS/MS	104,10
Toxine Paket S (DON, ZON)	LC-MS/MS	168,00
Toxin Paket M (DON, ZON ; T2, HT2)	LC-MS/MS	211,60
Toxin Paket L (Aflatoxin, OTA, DON, ZON, T2, HT2)	LC-MS/MS	267,60
Toxin Paket Mais (Aflatoxin, OTA, DON, ZON, T2, HT2, Fumonisine)	LC-MS/MS	318,60
Ergotalkaloide	LC-MS/MS	192,65
Pflanzenschutzmittel-Rückstände / Kontaminanten / Toxine		
Pestizide Paket (inkl. Chlormequat / Mepiquat, Glyphosat / AMPA)	LC-MS/MS	370,00
Furan und Methylfurane	HS-GC-MS	220,20
PAK gemäß EU 2005/108 (Lebensmittelöle)	GC-MS/MS	155,10
Acrylamid	LC-MS/MS	136,50
Enzyme		
alpha-Amylase	UV-Vis / quantitativ	121,80
Protease	UV-Vis / quantitativ	147,20
Organische Säuren		
Ascorbinsäure + Dehydroascorbinsäure quant.	LC-DAD	103,20

Kohlenhydrate Ballaststoffe		
Stärke, gesamt (% i. Orig.)	ICC 123/1 (Ewers)	98,10
Stärke, beschädigt	ICC 164 (enzymatisch)	126,00
Ballaststoffe, gesamt / lösliche / unlösliche	ASU L 00.00-18	je 162,00
Rohfaser (nur Futtermittel) inkl. Feuchte	VDLUFA III 6.1.4 (Weender) mod.	102,00
Begasungsmittel		
Phosphan und Phosphidsalze	HS-GC-FPD	148,90
Bromid (anorganisch)	GC-MS	94,40
Sulfurylfluoride	HS-GC-MS	192,00
Schwermetalle		
Aufschluss für Schwermetalle	Mikrowellenaufschluss	40,60
Blei (Pb)		19,20
Cadmium (Cd)		19,20
Quecksilber (hg)		19,20
Arsen (As)		19,20
Mikrobiologische Untersuchungen		
Aerobe mesophile Koloniezahl (Gesamtkeimzahl)		20,90
Salmonellen		31,70
E.coli, Koagulase-positive Staphylokokken, präsumtive Bacillus Cereus, Sporen sulfidreduzierender Clostridien, Schimmelpilze		je 13,00
Nährwertanalyse		
Nährwertanalyse "big seven": Wasser, Mineralstoffe, Fett gesamt nach Aufschluss, Fettsäureverteilung, Protein, Mono- und Disaccharide, Natrium, Kohlenhydrate (berechnet), Brennwert (berechnet)		285,00
Nährwertanalyse "big eight" (Wasser, Mineralstoffe, Fett gesamt nach Aufschluss, Fettsäureverteilung, Protein, Ballaststoffe gesamt, Mono- und Disaccharide, Natrium, Kohlenhydrate (berechnet), Brennwert (berechnet))		410,00
Weitere Untersuchungen auf Anfrage!		

Bitte haben Sie dafür Verständnis, das wir mögliche Preiserhöhungen seitens unserer Kooperationspartner, die erst nach Erstellung dieses Leistungskatalogs bekannt werden, weitergeben müssen. **Bitte lassen Sie sich daher immer vor Auftragserteilung ein individuelles Angebot erstellen.**

Die erforderliche Probenmenge je Untersuchung beträgt ca. 1.000 g; geringere Probenmengen sind im Einzelfall nach vorheriger Rücksprache möglich. Die durchschnittliche Analysendauer nach Probeneingang beim Kooperationspartner beträgt 8-12 Arbeitstage.

Analysenauftrag für Getreide, Mehl und Schrot

Angaben des Auftraggebers

Name:	Abt.:
Firma:	
Straße:	Telefon:
PLZ/Ort:	
Prüfberichtsversand-E-Mail:	
Rechnungsversand-E-Mail:	

Rechnungsadresse (falls abweichend)

Name:	Abt.:
Straße:	PLZ/Ort:
Umsatzsteuernummer (wenn Rechnungsadresse im Ausland)	

Probenverbleib: Labor (max. 3 Monate) Zurücksenden

Bemerkungen:

Datum und Unterschrift des Auftraggebers

(Ich habe die Allg. Geschäftsbedingungen zur Kenntnis genommen - Grundlage ist der aktuelle Leistungskatalog der DIGeFa GmbH)

Datum: _____ Unterschrift: _____

Angaben zum Auftrag

Probennummer	Angaben zur Probe: Nr., Bezeichnung, Chargen-Nr., Extras, usw.
Probe 1	_____
Probe 2	_____
Probe 3	_____
Probe 4	_____
Probe 5	_____

Gewünschte Analysen			Probennummer				
			1	2	3	4	5
1	Ascorbinsäure (qualitativ)	nach Tauber					
02	Amylogramm	ICC Nr. 126/1					
03	Backversuch (RMT-Brötchen, Kastenbackversuch Roggen od. Weizen)	Standard-Backversuch					
04	Besatz Weizen oder Roggen	ICC Nr. 102/1 od. 103/1					
05	beschädigte Stärke	ICC 172 / AACC 76-33.01					
06	Extensogramm	ICC Nr. 114/1					
07	Fallzahl	ICC Nr. 107/1					
08	Farinogramm	ICC Nr. 115/1					
09	Feuchtigkeitsbestimmung	ICC Nr. 110/1 (modifiziert)					
10	Feuchtklebergehalt (nur Weizenmehl)	ICC Nr. 137/1					
11	Feuchtklebergehalt und Glutenindex (Weizenmehl oder Weizenschrot)	ICC Nr. 155					
12	Mineralstoffgehalt (Asche)	ICC Nr. 104/1					
13	Rohproteingehalt	ICC Nr. 167					
14	Sedimentationswert (Zeleny)	ICC Nr. 116/1					
Weitere Analysen:							

Unsere Laborvergleiche

Mehl-Analytik	„GMU“Seite 15
NIR-Analytik	„NIR-Enquete“Seite 18
Getreide-Analytik	„GVU“Seite 20

Unsere NIR-Netzwerke

IM9100/9200Seite 22
IM9500Seite 25

weitere Geräteanbieter bitte erfragen

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 17025:2018, 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
Feuchtigkeit
Fallzahl
Feuchtklebergehalt ICC 137/1
Feuchtklebergehalt (inkl. Glutenindex) ICC 155
Mineralstoffgehalt
Proteingehalt
Sedimentationswert
Extensogramm Dehnwiderstand, Dehnbarkeit, Verhältniszahl, Energie, Wasseraufnahme
Farinogramm Wasseraufnahme, Teigentwicklungszeit, Teigstabilität, Qualitätszahl
Amylogramm Verkleisterungsmaximum, Temperatur im Verkleisterungsmaximum
Rapid-Mix-Test (RMT) Standard Brötchen-Backversuch
Stärkebeschädigung ICC172/ AACC 76-33

Roggenmehl
Feuchtigkeit
Fallzahl
Mineralstoffgehalt
Amylogramm Verkleisterungsmaximum, Temperatur im Verkleisterungsmaximum

Durch die Teilnahme erbringen Sie auch gegenüber Ihren Handelspartnern 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 **448,00 € / Jahr**. Hinzu kommen die Kosten für den Versand* sowie 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 die DIGeFa GmbH gerichtet werden.

*) Versandkosten für die Gemeinschaftsuntersuchungen:

Versand/ Verpackung / Rücksendungen an den Kunden (D)	€ Gesamtpreis
Versand Päckchen	10,00
Versand Paket bis 5kg	15,00
Versand Paket bis 10kg	20,00
Versand/ Verpackung / Rücksendungen an den Kunden (EU)	€ Gesamtpreis
Versand bis 2,0 kg	15,00
Versand bis 5,0 kg	25,00
Versand/ Verpackung / Rücksendungen an den Kunden (international)	€ Gesamtpreis
Versand bis 2,0 kg	20,00
Versand bis 5,0 kg	35,00

Anmeldung zu den AGF-Gemeinschaftsuntersuchungen

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: **448,00 €/Jahr**

Folgende Untersuchungsparameter sollen berücksichtigt werden:

bitte gewünschte Untersuchung ankreuzen	Weizenmehl	Zuschlag zur Grundgebühr
	Feuchtigkeit	30,85 €/Jahr
	Fallzahl	30,85 €/Jahr
	Feuchtklebergehalt ICC 137/1	30,85 €/Jahr
	Feuchtklebergehalt (inkl. Glutenindex) ICC 155	30,85 €/Jahr
	Mineralstoffgehalt	30,85 €/Jahr
	Proteingehalt	30,85 €/Jahr
	Sedimentationswert	30,85 €/Jahr
	Extensogramm Dehnwiderstand, Dehnbarkeit, Verhältniszahl, Energie, Wasseraufnahme	102,00 €/Jahr
	Farinogramm Wasseraufnahme, Teigentwicklungszeit, Teigstabilität, Qualitätszahl	91,60 €/Jahr
	Amylogramm Verkleisterungsmaximum, Temperatur im Verkleisterungsmaximum	61,70 €/Jahr
	Rapid-Mix-Test (RMT) Standard Brötchen-Backversuch	91,60 €/Jahr
	Stärkebeschädigung ICC172	61,70 €/ Jahr

bitte gewünschte Untersuchung ankreuzen	Roggenmehl	Zuschlag zur Grundgebühr
	Feuchtigkeit	30,85 €/Jahr
	Fallzahl	30,85 €/Jahr
	Mineralstoffgehalt	30,85 €/Jahr
	Amylogramm Verkleisterungsmaximum, Temperatur im Verkleisterungsmaximum	61,70 €/ Jahr

AGF-Mitglieder erhalten einen Rabatt von 50 % auf den Jahresbetrag.

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

Datum: _____ Unterschrift: _____

Testen Sie die Zuverlässigkeit Ihrer Labor-Ergebnisse durch NIR/NIT-Ringuntersuchungen!

Ablauf

Die Teilnehmer erhalten sechsmal im Jahr zwei Weizen-/Gerstemuster mit unterschiedlichem Proteingehalt. Diese Muster sind mit ihrem NIR/NIT-Gerät zu untersuchen. Die ermittelten Ergebnisse werden zur Auswertung an die DIGeFa GmbH zurückgeschickt. Anschließend erhalten die Teilnehmer je Durchgang eine schriftliche Auswertung, in der die eigenen Daten und die Gesamtergebnisse (Anzahl der Teilnehmer, Mittelwert.) enthalten sind. Auch die Ergebnisse nach Standardmethoden von

- Proteingehalt (nach ICC 167),
- Kornhärteindex [Basis Mehl (Siebung), % Rückhalt > 75 µm],
- Sedimentationswert (nach ICC Nr. 116) und
- Fallzahl (nach ICC Nr. 107)
- Feuchtklebergehalt (nach ICC 155)
- Hektolitergewicht (nach ISO 7971-3)

werden übermittelt. Am Ende einer Enquete erhalten die Teilnehmer eine Gesamtauswertung aller Durchgänge.

Kosten

Der Jahresbeitrag setzt sich aus einer Grundgebühr in Höhe von **261,50 € / Jahr** für die Überwachung von Protein und Kornhärte bei Weizen und der Kosten für weitere Parameter zusammen (siehe Anmeldung, S. 19). **Je weiterem Parameter** werden **67,20 € / Jahr** zusätzlich berechnet. Hinzu kommen die Kosten für den Versand* und die MwSt. Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. erhalten einen **Rabatt von 20 %**. Die Teilnahme an den Ringuntersuchungen verlängert sich automatisch um ein weiteres Jahr, sofern drei Monate vor Jahresende keine Kündigung erfolgt. Bei einer Probenmenge von 500 g (Weizen und Gerste) wird je ein Zuschlag von **28,00 €** (nicht rabattierbar) erhoben. Ein Einstieg ist jederzeit möglich!

* Versandkosten für die NIR/NIT-Ringuntersuchungen:

Versand/ Verpackung / Rücksendungen an den Kunden (D)	€ Gesamtpreis
Versand Päckchen	10,00
Versand Paket bis 5kg	15,00
Versand/ Verpackung / Rücksendungen an den Kunden (EU)	€ Gesamtpreis
Versand bis 2,0 kg	15,00
Versand bis 5,0 kg	25,00
Versand/ Verpackung / Rücksendungen an den Kunden (international)	€ Gesamtpreis
Versand bis 2,0 kg	20,00
Versand bis 5,0 kg	35,00

Anmeldung zu den NIR/NIT-Ringuntersuchungen

Firma _____

Straße / Postfach _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

Fax _____

E-Mail _____

Mustermenge Weizen 750 g (zzgl. 56,-€/Jahr) 500 g (zzgl. 28,-€/Jahr) 250g

Mustermenge Weizen 750 g (zzgl. 56,-€/Jahr) 500 g (zzgl. 28,-€/Jahr) 250g

Grundgebühr für die Teilnahme an der NIR-Enquete (inkl. Protein und Härte): **261,50 €**

Folgende Untersuchungsparameter sollen zusätzlich berücksichtigt werden:

bitte gewünschte Untersuchung ankreuzen	Weizen	Zuschlag zur Grundgebühr
<input type="checkbox"/>	Fallzahl	67,20 €/Jahr
<input type="checkbox"/>	Feuchtklebergehalt	67,20 €/Jahr
<input type="checkbox"/>	Sedimentationswert	67,20 €/Jahr
<input type="checkbox"/>	Hektolitergewicht	67,20 €/Jahr
bitte gewünschte Untersuchung ankreuzen	Gerste	Zuschlag zur Grundgebühr
<input type="checkbox"/>	Proteingehalt	67,20 €/Jahr
<input type="checkbox"/>	Hektolitergewicht	67,20 €/Jahr

AGF-Mitglieder erhalten einen Rabatt von 20% auf den Jahresbeitrag.

Die Teilnahme an den Ringuntersuchungen verlängert sich automatisch, sofern drei Monate vor Jahresende keine Kündigung erfolgt.

Datum _____ **Unterschrift** _____

Testen Sie die Zuverlässigkeit Ihrer Getreide-Standardanalysen durch Laborvergleiche!

Ablauf

Die Teilnehmer erhalten einmal im Jahr ein Muster Weizen-/Gerste-/Roggen-/Dinkel-/Hafer-/Triticale je nach Paketanmeldung. Die Muster sind mit standardisierten Analytikmethoden (DIN, ICC) zu untersuchen. Die ermittelten Ergebnisse werden zur Auswertung an die DIGeFa GmbH zurückgeschickt. Anschließend erhalten die Teilnehmer eine statistische Auswertung ihrer eigenen Parameter.

Die Auswertung beinhaltet auch die Vergleichswerte der DIGeFa.

Je nach ausgewählten Getreidepaketen mögliche Standardmethoden:

- **Proteingehalt (ICC 167; DIN EN ISO 16634-2),**
- **Sedimentationswert (ICC Nr. 116)**
- **Fallzahl (ICC Nr. 107; DIN EN ISO 3093)**
- **Feuchtklebergehalt (ICC 155)**
- **Hektolitergewicht (ISO 7971-3 [Referenz: ¼ L Prober])**

Der Probenversand erfolgt Ende April. Die Abgabefrist für die Ergebnisse ist ca. 4 Wochen später. Die Auswertung erhalten Sie Mitte Juni, auf diese Weise könne Sie Ihre Analytik vor der neuen Ernte bequem überprüfen.

Kosten

Die Teilnahmegebühr setzt sich aus einer Grundgebühr in Höhe von **150,00 €**, den gewählten Getreidepaketen (s. umseitig), den Kosten für den Versand* und der jeweils geltenden MwSt. zusammen. Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. erhalten einen **Rabatt von 20 % auf die Grundgebühr**. Die Teilnahme an dem Laborvergleich verlängert sich automatisch um ein weiteres Jahr, sofern nicht drei Monate vor Jahresende eine Kündigung erfolgt. Ein Einstieg ist immer bis zum 31. März eines Jahres möglich!

* Versandkosten für den Laborvergleich:

Versand/ Verpackung / Rücksendungen an den Kunden (D)	€ Gesamtpreis
Versand Päckchen	10,00
Versand Paket bis 5kg	15,00
Versand/ Verpackung / Rücksendungen an den Kunden (EU)	€ Gesamtpreis
Versand bis 2,0 kg	15,00
Versand bis 5,0 kg	25,00
Versand/ Verpackung / Rücksendungen an den Kunden (international)	€ Gesamtpreis
Versand bis 2,0 kg	20,00
Versand bis 5,0 kg	35,00

Anmeldung zur „Getreide - VergleichsUntersuchung“

Firma: _____

Straße / Postfach: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

(Ergebnisversand/Rechnungsversand)

Grundgebühr für die Teilnahme: **150,00 €** Mustermenge je Getreidepaket: 600 g

Folgende Getreidepakete sollen berücksichtigt werden:

Weizen-Paket	Standardmethode	100,00 €
Proteingehalt	ICC 167 oder DIN EN ISO 16634-2	
Fallzahl	ICC 107/1 oder DIN EN ISO 3093	
Feuchtklebergehalt	ICC 155/1	
Sedimentationswert	ICC 116/1 (Vermahlung ICC 118)	
Hektolitergewicht	DIN EN ISO 7973-3 (1/4 L Prober)	
Gerste-Paket	Standardmethode	40,00 €
Proteingehalt	ICC 167 oder DIN EN ISO 16634-2	
Hektolitergewicht	DIN EN ISO 7973-3 (1/4 L Prober)	
Roggen-Paket	Standardmethode	60,00 €
Proteingehalt	ICC 167 oder DIN EN ISO 16634-2	
Fallzahl	ICC 107/1 oder DIN EN ISO 3093	
Hektolitergewicht	DIN EN ISO 7973-3 (1/4 L Prober)	
Dinkel-Paket	Standardmethode	80,00 €
Proteingehalt	ICC 167 oder DIN EN ISO 16634-2	
Fallzahl	ICC 107/1 oder DIN EN ISO 3093	
Feuchtklebergehalt	ICC 155/1	
Hektolitergewicht	DIN EN ISO 7973-3 (1/4 L Prober)	
Hafer-Paket	Standardmethode	40,00 €
Proteingehalt	ICC 167 oder DIN EN ISO 16634-2	
Hektolitergewicht	DIN EN ISO 7973-3 (1/4 L Prober)	
Tritikale-Paket	Standardmethode	40,00 €
Proteingehalt	ICC 167 oder DIN EN ISO 16634-2	
Hektolitergewicht	DIN EN ISO 7973-3 (1/4 L Prober)	

AGF-Mitglieder erhalten einen Rabatt von 20% auf die Grundgebühr!

DIGeFa | GmbH
Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik



Zusätzliche Sicherheit bei der NIR-Ganzkornmessung durch Netzwerke (IM 9100/9200)

Allgemeines zum Netzwerk

Die AGF (seit 2003 die DIGeFa GmbH als Tochterunternehmen der AGF) betreibt seit 1996 zusammen mit der Firma Perkin Elmer Instruments (Hamburg) ein NIR-Netzwerk für die Ganzkornmessung des Proteingehaltes von Weizen und Gerste und zur Überprüfung des Ölgehaltes bei Raps.

Funktionsweise des Netzwerkes

Basis für das Netzwerk ist das Gerät **Inframatic 9100/9200** und die PInet-Software von Perten Instruments GmbH (PerkinElmer). Mit Hilfe eines separaten (analogen) Telefonanschlusses und eines Modems oder einer Internetverbindung sind die Netzwerkteilnehmer mit ihren Geräten an den Zentralrechner der DIGeFa GmbH angeschlossen.

Die Teilnehmer erhalten jedes Jahr Weizen-, Gersten- und Raps-Referenzmuster, die bereits nach Standardmethoden untersucht wurden. Diese Referenzmuster werden von den Teilnehmern einmal in der Woche mit deren NIR-Gerät gemessen, und die Ergebnisse werden durch die DIGeFa GmbH mittels Modemverbindung / Internetverbindung und Shuttle PC abgefragt. Die gemessenen Proteingehalte werden daraufhin mit den Ergebnissen der Standardmethode verglichen. Bei konstanten positiven oder negativen Abweichungen erfolgt eine Korrektur des Gerätes durch eine Bias-Anpassung (Bias = mittlere Abweichung zwischen Standard- und NIR-Messergebnissen). Die Modemkommunikation dient nicht nur zum Abfragen der gemessenen Daten. Auch System- bzw. Kalibrationsveränderungen oder Updates können direkt vom Zentralrechner der DIGeFa GmbH auf die einzelnen Geräte vor Ort übertragen werden. Dies soll gewährleisten, dass alle Netzwerkteilnehmer die gleichen Kalibrationsstandards nutzen können und dass bei der Überprüfung der Messgenauigkeit und der Gerätekalibrationen sofort auf Abweichungen reagiert werden kann.

Auswertung der Daten

Einmal pro Quartal erhalten die Netzwerkteilnehmer eine Auswertung ihrer Ergebnisse. Des Weiteren erhalten die Teilnehmer ein Teilnahmezertifikat, welches die unabhängige Überwachung durch die DIGeFa GmbH bescheinigt und für ein Jahr Gültigkeit besitzt.

Validierungen / Kalibrationserweiterungen

Neue Getreidesorten und unterschiedliche Ernten machen eine kontinuierliche Weiterentwicklung der Kalibrierungen notwendig. Diese Kalibrationserweiterungen werden allen Teilnehmern zur Verfügung gestellt. Wöchentlich wird durch die Datenabfrage eine routinemäßige Validierung der Geräte vorgenommen. Ziel ist es, dass alle am Netzwerk beteiligten Geräte innerhalb einer, auch bei Standardmethoden, tolerierten Fehlergrenze von $\pm 0,2 - 0,3$ % liegen.

Probenschnelldienst der DIGeFa GmbH vom 01.07.-30.09.2022

Um die Unsicherheit bezüglich der Messergebnisse während des Ernteübergangs zu minimieren, bietet die DIGeFa GmbH zusätzlich zur wöchentlichen Überwachung des Proteingehaltes und der Gerätestabilität einen **Probenschnelldienst** an. Gerade zu Beginn der neuen Ernte ist es wichtig, sich auf korrekte Werte verlassen zu können und den Einfluss neuer Sorten, die unter Umständen noch nicht mit in die bestehenden Kalibrierungen eingegangen sind, zu erkennen. Beim Probenschnelldienst haben die Netzwerkteilnehmer die Möglichkeit, insgesamt 10 Muster aus der laufenden Annahme (Weizen, Gerste) an die DIGeFa GmbH zu senden. Schnell und zuverlässig **(an Arbeitstagen innerhalb von 24 Stunden!)** werden die eingesandten Proben nach Standardmethode **(DUMAS-Verfahren)** auf ihren Proteingehalt hin analysiert. Die Teilnehmer erhalten dann die Ergebnisse per Fax oder auf Wunsch per E-Mail durch die DIGeFa GmbH mitgeteilt. Bei Bedarf werden die Geräte nach den bereits genannten Kriterien von der DIGeFa GmbH angepasst. Dieser Probenschnelldienst ist ein bis auf weiteres kostenloser Service, den alle Teilnehmer wahrnehmen sollten.

Kosten

Die Kosten für die Proteinüberwachung bei Weizen betragen **849,50€** pro Gerät und Getreidewirtschaftsjahr. Wird Gerste und Raps zusätzlich einbezogen, erhöht sich der Betrag jeweils um **108,00€**. Bei mehreren angemeldeten Geräten erhalten Sie einen **Rabatt von 10 % / Gerät**. Die Teilnahme am Probenschnelldienst (Weizen und/oder Gerste) ist bis auf weiteres kostenlos. Die genannten Beträge verstehen sich jeweils netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Ein Netzwerk schafft die notwendige Vertrauensbasis zwischen den Erzeugern, den Abnehmern und den Verarbeitern bezüglich der Richtigkeit der NIR-Messergebnisse!

Werden Sie Teilnehmer und genießen Sie die Vorteile eines unabhängigen Netzwerkes!

Anmeldung Pinet-Netzwerk IM 9100/9200

Hiermit melden wir uns **verbindlich** zur Teilnahme am Pinet-Netzwerk für folgende Produkte an:

- Weizen**, Protein (% i.Tr.)
- Gerste**, Protein (% i.Tr.)
- Raps**, Öl (% i.Tr.)
- Probenschnelldienst**



(bitte entsprechend ankreuzen)

SN Gerät: **Unit** _____

Modem-Nummer: _____

Firma: _____

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

PLZ: _____ **Ort:** _____

Telefon: _____ **Telefax:** _____

E-Mail: _____

Die **Kosten** für die Proteinüberwachung bei Weizen betragen **849,50 € pro Gerät** und **Getreidewirtschaftsjahr**, die Rechnungserstellung erfolgt jeweils im Juli. Werden **Gerste** und **Raps** zusätzlich einbezogen, erhöht sich der Betrag **jeweils um 108,00 €**. Bei mehreren angemeldeten Geräten erhalten Sie einen **Rabatt von 10% / Gerät**. Die Teilnahme am Probendienst (Weizen und/oder Gerste) ist bis auf weiteres **kostenlos**.

Die genannten Beträge verstehen sich jeweils netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Teilnahme verlängert sich **automatisch um ein Jahr**, falls die Vereinbarung nicht drei Monate vor Ablauf gekündigt wird.

Datum

Unterschrift

Zusätzliche Sicherheit bei der NIR-Ganzkornmessung durch Netzwerke (IM 9500)

Allgemeines zum Netzwerk

Die DIGeFa GmbH betreibt seit vielen Jahren zusammen mit der Firma Perten Instruments (PerkinElmer) ein NIR-Netzwerk für die Ganzkornmessung des Proteingehaltes von Weizen und Gerste und zur Überprüfung des Ölgehaltes bei Raps.

Landwirtschaft, Agrarhandel und Getreideverarbeiter haben ein hohes Interesse an sicheren Messwerten im Bereich der Protein- und Ölgehaltsbestimmung, die in der Praxis überwiegend mit Ganzkorn-Messgeräten (NIR/NIT) ermittelt werden. Zur Gewährleistung einer **durchgehenden** Absicherung der Messwerte empfiehlt der Bundesverband der Agrargewerblichen Wirtschaft e.V. den Anschluss der NIR/ NIT-Geräte an ein bestehendes Netzwerk. Unser Netzwerk ermöglicht seit ca. 20 Jahren eine flächendeckende einheitliche Messung der Protein- und Ölgehalte und schafft für alle Beteiligten an einem Netzwerk Vertrauen und Transparenz bezüglich der Richtigkeit und Vergleichbarkeit der Ergebnisse.

Vor dem Hintergrund unserer Erfahrung bieten wir allen Interessenten die Möglichkeit, auch ihr neues Inframatic 9500 im Rahmen eines Netzwerkes zu überwachen.

Funktionsweise des Netzwerkes

Basis für das Netzwerk ist das Gerät **Inframatic 9500** von Perten Instruments GmbH (PerkinElmer). Mit Hilfe eines Internetanschlusses sind die Netzwerkteilnehmer mit ihren Geräten an den Zentralrechner der DIGeFa GmbH angeschlossen.

Die Teilnehmer erhalten jährlich Weizen-, Gersten- und Raps-Referenzmuster, die bereits nach Standardmethoden untersucht wurden. Diese Referenzmuster werden von den Teilnehmern einmal im Monat mit deren NIR-Gerät gemessen und die Ergebnisse werden via Internet von der DIGeFa GmbH zur Auswertung heruntergeladen. Die gemessenen Protein- und Ölgehalte werden daraufhin mit den Ergebnissen der Standardmethode Dumas / Soxhlett-Extraktion verglichen. Bei konstanten positiven oder negativen Abweichungen wird das Gerät durch eine Bias-Anpassung (Bias = mittlere Abweichung zwischen den NIR-Messergebnissen und Teilnehmer-Gerät) von den Mitarbeitern der DIGeFa GmbH korrigiert. Die Netzwerkteilnehmer werden über eine Anpassung ihres NIR-Gerätes informiert und müssen die Referenzmuster nochmals messen, um die aktuellen Einstellungen zu überprüfen.

Auswertung der Daten

Einmal im Quartal erhalten die Netzwerkteilnehmer eine Auswertung ihrer Ergebnisse. Des Weiteren erhalten die Teilnehmer ein **Teilnahmezertifikat**, welches die unabhängige Überwachung durch die DIGeFa GmbH bescheinigt und für ein Jahr Gültigkeit besitzt.

Validierungen

Einmal im Monat wird durch die Datenabfrage eine routinemäßige Validierung der Geräte vorgenommen. Ziel ist es, dass die Kalibrierungen alle am Netzwerk beteiligten Geräte innerhalb einer, auch bei Standardmethoden, tolerierten Fehlergrenze von $\pm 0,2 - 0,3$ % liegen.

Probenschnelldienst der DIGeFa GmbH vom 01.07.-30.09.2022

Aufgrund der verbesserten NIT-Messtechnologie ist ein Probenschnelldienst in der Ernte für die neuen Inframat-Geräte IM 9500 nicht mehr notwendig. Dennoch bieten wir den Netzwerkteilnehmern die Möglichkeit, während der Ernte an einem Probenschnelldienst teilzunehmen und maximal 10 Mustern aus der laufenden Annahme (Weizen, Gerste) an die DIGeFa GmbH zu senden. Schnell und zuverlässig (**werktags innerhalb von 24 Stunden!**) werden die eingesandten Proben nach Standardmethode (**DUMAS-Verfahren**) auf ihren Proteingehalt hin analysiert. Die Teilnehmer erhalten dann die Ergebnisse per Fax oder auf Wunsch per E-Mail durch die DIGeFa GmbH mitgeteilt. Bei Bedarf und nach Rücksprache mit den Netzwerkteilnehmern werden die Geräte auf Grundlage der eingesandten Muster von der DIGeFa GmbH angepasst. **Dieser Probenschnelldienst ist ein optionaler Service, der für 341,30 € zusätzlich gebucht werden kann.**

Kosten

Die Kosten für die Proteinüberwachung bei Weizen betragen **647,90 €** pro Gerät und Getreidewirtschaftsjahr (01.07.-30.06.). Wird Gerste und Raps zusätzlich einbezogen, erhöht sich der Betrag jeweils um **108,00 €**. Die genannten Beträge verstehen sich jeweils netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Kosten für den Probenschnelldienst (optional) betragen **341,30 €**.

Werden auch Sie Teilnehmer und genießen Sie die Vorteile eines unabhängigen Netzwerkes!

Anmeldung PInet-Netzwerk IM 9500

Hiermit melden wir uns verbindlich zur Teilnahme am PInet-Netzwerk folgende Produkte an:

- Weizen**, Protein (%i.Tr.)
- Gerste**, Protein (%i.Tr.)
- Raps**, Öl (%i.Tr., %i. Orig.)
- Teilnahme am Probendienst**

(bitte entsprechend ankreuzen)



Geräte-Nummer: Unit _____

Teamviewer - ID: _____

Firma: _____

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

PLZ: _____ **Ort:** _____

Telefon: _____ **Telefax:** _____

E-Mail: _____

Die **Kosten** für die Proteinüberwachung bei Weizen betragen **647,90 € pro Gerät** und **Getreidewirtschaftsjahr**, die Rechnungserstellung erfolgt jeweils im Juli. Werden **Gerste** und **Raps** zusätzlich einbezogen, erhöht sich der Betrag **jeweils um 108,00 €**. Bei mehreren angemeldeten Geräten erhalten Sie einen **Rabatt von 10 % / Gerät**. Der **Probenschnelldienst** kann für **341,30 €** dazu gebucht werden.

Die genannten Beträge verstehen sich jeweils netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Teilnahme verlängert sich **automatisch um ein Jahr**, falls die Vereinbarung nicht drei Monate vor Ablauf gekündigt wird.

Datum

Unterschrift

Beratung & Schulung



Wer mit Lebensmitteln umgeht, trägt gegenüber dem Endverbraucher eine große Verantwortung. Die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit verlangt den Aufbau von betriebs- spezifischen Managementsystemen. Ein wichtiger Punkt der **Lebensmittelsicherheit** ist die **Lebensmittelhygiene** und alle damit verbundenen Aufgaben und Verantwortlichkeiten, die die Betriebe, die Lebensmittel herstellen, erfüllen müssen.

Lebensmittelsicherheit ist „in aller Munde“.

Wir führen **Hygienechecks nach AGF-Standard** in Backbetrieben durch und schulen Sie hinsichtlich der Umsetzung von Anforderungen, die die Lebensmittelsicherheit gewährleisten.

Wir schulen Sie und Ihre Mitarbeiter und bieten Praxisseminare zu vielen interessanten Themen an, z.B.

- **Praxisseminar „Fit für die Ernte“**
- **Praxisseminar „Labormethoden“**
- **Praxisseminar „Standardbackversuche“**
- **Einzelschulungen zu verschiedenen Themen**

Bitte lassen Sie sich ein individuelles Angebot erstellen

Auf den vorangegangenen Seiten zeigten wir Ihnen einen Auszug aus dem DIGeFa GmbH Leistungsspektrum.

Das Angebot unserer Dienstleistungen passt sich stets an die Anforderungen unserer Kunden an. Deshalb werden wir unser Leistungsspektrum ständig erweitern und stehen Ihnen für Fragen und Anregungen gerne zur Verfügung.

Beratungsservice AGF und DIGeFa

- Qualitätsmanagement
- Forschung & Entwicklung
- NIR/NIT Netzwerke
- Laboranalytik
- Bäckereitechnologie
- Ringversuchsanalysen (Getreide und Mehl)
- Tagungs- und Seminarorganisation

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt!

Neben der Durchführung zahlreicher Fachtagungen und Seminare haben wir inzwischen einen umfangreichen Beratungsservice aufgebaut, um den Fortschritt in Wissenschaft, Technik und Praxis zu fördern und um eine enge Verbindung zwischen wissenschaftlichen und technischen Erkenntnissen und der Praxis herzustellen.

Ihre Ansprechpartner



Lebensmittel-
technische Assistentin
Stefanie Bast



Dr.
Namjiljav Elbegzaya



Dipl.-Ing. (FH)
Norbert Huintjes



Biologisch technischer
Assistent - BTA
Christoph Kerl



Louisa Nagel



Chemisch technische
Assistentin
Christiane Maass



Jürgen Pagel



Ernährungswissen-
schaftler M.Sc.
Franz Pfleger



Biologisch technische
Assistentin
Melanie Ruhrländer



Rechtsanwalt
Tobias Schuhmacher



Sonja Spieß



Chemielaborantin
Daniela Stindt



Dipl. Pädagoge
Jörn Weiler



Melanie Wendt



Jürgen Willer

Wir sind für Sie da, sprechen Sie uns an!

www.agf-detmold.de • www.digefa.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen Stand Juni 2022

§ 1 Geltungsbereich

Die nachstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Bestandteil aller mit dem Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH (im Folgenden: DIGEFA) geschlossenen Verträge über Leistungen von DIGEFA. Abweichungen von diesen Bedingungen bedürfen der ausdrücklichen schriftlichen Anerkennung durch DIGEFA. Entgegenstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Auftraggebers wird ausdrücklich widersprochen.

§ 2 Durchführung von Aufträgen

1. Gegenstand eines Auftrages ist die Durchführung der vertraglich vereinbarten Leistung entsprechend dem jeweils geltenden Leistungsangebot von DIGEFA, nicht ein bestimmter Erfolg oder ein bestimmtes Ergebnis.
2. Der Auftraggeber erkennt mit der Auftragserteilung die von DIGEFA angewandten Verfahren und Methoden nach dem jeweils geltenden Leistungsangebot von DIGEFA als vertragsgerecht an, wenn nicht bei der Auftragserteilung schriftlich andere Verfahren oder Methoden vereinbart wurden.
3. Der Auftraggeber erhält die Ergebnisse der von DIGEFA durchgeführten Untersuchungen in der vereinbarten Form, ein Anspruch auf Interpretation der Ergebnisse oder andere weitergehende Informationen besteht nicht. Die Ergebnisse dürfen ohne vorherige schriftliche Zustimmung von DIGEFA nur für eigene Zwecke des Auftraggebers genutzt werden.
4. Sämtliche von DIGEFA durchgeführten Analysen beziehen sich ausschließlich auf das vom Auftraggeber eingelieferte Probenmaterial. DIGEFA haftet in keiner Weise für eine Übertragung von Ergebnissen auf anderes Material, insbesondere auf das Material, dem die Probe entnommen wurde.

§ 3 Anlieferung von Proben

1. Die Anlieferung der Proben (Probenahme nach ICC 101) erfolgt durch den Auftraggeber auf seine Kosten und auf seine Gefahr an die ihm von DIGEFA benannte Laboradresse. Eingeliefertes Prüfgut geht mit dem Eingang bei DIGEFA in deren Eigentum über.
2. Der Auftraggeber haftet dafür, dass das von ihm eingelieferte Prüfgut von den angegebenen Produkten stammt und dass eingelieferte Proben die Durchführung der vereinbarten Leistung uneingeschränkt erlauben, insbesondere keine Eigenschaften oder Stoffe aufweisen, welche die vereinbarte Leistung unmöglich machen oder erheblich erschweren. DIGEFA untersucht kein nicht ordnungsgemäß eingeliefertes Probenmaterial und übernimmt keine Haftung für solches Material.
3. Eine Verpflichtung zur Aufbewahrung von Rückstellproben besteht nicht. Probenreste im üblichen Umfang werden von DIGEFA beseitigt. Belastetes Material, das nicht im laborüblichen Weg entsorgt werden kann, ist vom Auftraggeber auf dessen Kosten und dessen Gefahr zurückzunehmen. Kommt der Auftraggeber dieser Verpflichtung nicht binnen angemessener Frist nach, ist DIGEFA berechtigt, die Entsorgung im Namen und auf Kosten des Auftraggebers zu veranlassen.

§ 4 Bearbeitungszeiten

Die von DIGEFA genannten Bearbeitungszeiten beziehen sich auf während der üblichen Geschäftszeiten eingehende Proben in ordnungsgemäßem Zustand. Sie werden nur dann Vertragsbestandteil, wenn DIGEFA sie im Einzelfall bestätigt. DIGEFA ist in jedem Fall zu Teilleistungen berechtigt. DIGEFA haftet nicht für Verzögerungen, die bei sorgfältiger Betriebsführung nicht vermeidbar sind, insbesondere nicht für unvorhersehbare Verzögerungen wegen höherer Gewalt, technischer Störungen, wie unverschuldetem Geräteausfall, oder Arbeitskämpfen. Im Übrigen beschränken sich Ansprüche des Auftraggebers auf eine der Verzögerung angemessene Minderung des vereinbarten Preises oder auf Rücktritt vom Vertrag, es sei denn, die Verzögerung beruht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Die allgemeinen Haftungsbeschränkungen (§ 6 und 7) bleiben hiervon unberührt.

§ 5 Zahlungsbedingungen

Sollten keine anderen schriftlichen Vereinbarungen getroffen sein, gelten für die Durchführung von Aufträgen die am Tag der Auftragserteilung im Leistungsangebot von DIGEFA genannten Preise. Alle Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer und Versandkosten, diese werden in der jeweils geltenden Höhe bzw. nach Aufwand zusätzlich berechnet. Soweit nach Auftragserteilung auf Veranlassung des Auftraggebers Änderungen oder ergänzende Arbeiten erfolgen, wird der zusätzliche Aufwand gesondert berechnet. Alle Rechnungen von DIGEFA sind sofort ohne Abzug zur Zahlung fällig, sofern keine andere Vereinbarung getroffen wird. Bei Zahlungsverzug des Auftraggebers ist DIGEFA berechtigt, Verzugszinsen zu berechnen. Das geltend machen eines weiteren Schadens bleibt unberührt.

§ 6 Gewährleistung

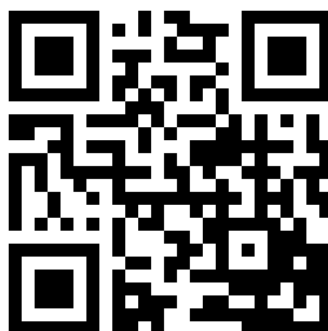
1. DIGEFA führt die ihr übertragenen Aufträge nach dem Stand von Wissenschaft und Technik mit der gebotenen Sorgfalt aus.
2. Der Auftraggeber hat die ihm übermittelten Ergebnisse bei Eingang unverzüglich auf Mängel, insbesondere Unvollständigkeiten und erkennbare Unrichtigkeiten hin zu untersuchen. Unterbleibt die unverzügliche Beanstandung offenkundiger Mängel, gilt die Leistung von DIGEFA als genehmigt und Gewährleistungsansprüche des Auftraggebers sind ausgeschlossen. Alle Gewährleistungsansprüche verjähren sechs Monate ab Eingang des Arbeitsergebnisses beim Auftraggeber, sofern nicht Ansprüche aus unerlaubter Handlung geltend gemacht werden.
3. Die Gewährleistungsverpflichtung von DIGEFA beschränkt sich zunächst auf Nachbesserung binnen angemessener Frist, die im Regelfall in einer erneuten Durchführung der beanstandeten Leistung oder Teilleistung besteht. Ist für die Nachbesserung die Mitwirkung des Auftraggebers erforderlich, insbesondere die Einlieferung weiterer Proben, beginnt die Frist nicht vor dieser Mitwirkung zu laufen. Die zum Zwecke der Nachbesserung erforderlichen Aufwendungen trägt DIGEFA. Gelingt die Nachbesserung aus von DIGEFA zu vertretenden Gründen nicht binnen angemessener Frist, kann der Auftraggeber den Vertrag rückgängig machen oder Herabsetzung der Vergütung verlangen. Gleiches gilt, wenn die Nachbesserung durch DIGEFA fehl-schlägt. Für alle weitergehenden Ansprüche gilt die Haftungseinschränkung in § 7.
4. Erweist sich, dass Nachbesserungsarbeiten auf vom Auftraggeber zu vertretende Umstände zurückgehen, insbesondere falsche Angaben zum Prüfgut oder nicht ordnungsgemäße Proben (§ 3), werden diese Arbeiten dem Auftraggeber zu den jeweils geltenden Preisen zusätzlich in Rechnung gestellt.

§ 7 Haftungseinschränkung

Eine Verpflichtung von DIGEFA zur Leistung von Schadensersatz, gleich aus welchem Rechtsgrund, ist in jedem Fall begrenzt auf den typischen vorhersehbaren Schaden, es sei denn, es liegt grobes Verschulden von DIGEFA, ihrer Vertreter oder Erfüllungsgehilfen vor. Die Haftung für einfache Fahrlässigkeit ist ausgeschlossen, wenn nicht eine schuldhaft Verletzung wesentlicher Vertragspflichten von DIGEFA vorliegt. Die Haftung von DIGEFA für im Einzelfall zugesicherte Eigenschaften bleibt hiervon unberührt.

§ 8 Gerichtsstand – Erfüllungsort

Für die Beziehungen zwischen dem Auftraggeber und DIGEFA gilt ausschließlich deutsches Recht mit Ausnahme der Vorschriften des deutschen Rechts, die auf anderes Recht verweisen. Erfüllungsort für alle Leistungen von DIGEFA ist Detmold. Gerichtsstand für Streitigkeiten mit Kaufleuten und juristischen Personen des öffentlichen Rechts ist Detmold oder (nach Wahl von DIGEFA) der allgemeine Gerichtsstand des Auftraggebers.



Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH
Schützenberg 10
32756 Detmold
Telefon: +49 (0) 5231 61664-24
Fax: +49 (0) 5231 61664-21
labor@digefa.de
www.digefa.de

Sitz der Gesellschaft: Detmold