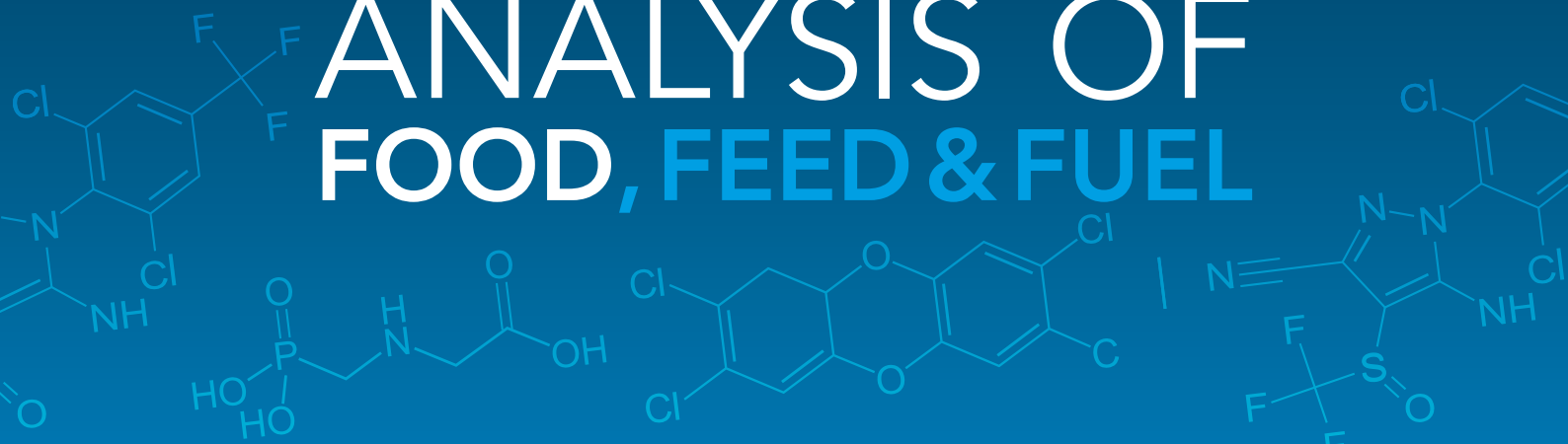


TLR

INTERNATIONAL LABORATORIES



FAST, COMPREHENSIVE
ANALYSIS OF
FOOD, FEED & FUEL



'FAST, COMPREHENSIVE ANALYSIS OF FOOD, FEED & FUEL'

EEN GROOT AANBOD AAN ANALYSES, SNEL BESCHIKBAAR VOOR UW BEDRIJF

Welkom bij TLR International Laboratories, het onafhankelijke laboratorium voor chemische analyse, microbiologische analyse, DNA-analyse, PCR en analyse-interpretaties. Een modern laboratorium in Rotterdam (Nederland), waar hoogopgeleide medewerkers met state-of-the-art instrumenten werken om u de beste en meest betrouwbare resultaten op een bruikbare manier te presenteren. TLR is gespecialiseerd in de analyse van voedingsmiddelen, diervoeders, diervoeder grondstoffen, brandstoffen en biomassa-producten.

Kwaliteit en veiligheid van de te onderzoeken voedingsmiddelen, diervoeders en brandstoffen heeft, ook voor ons, de hoogste prioriteit. Betrouwbaar analyseresultaat is dan ook het minste wat u van uw laboratorium mag verwachten. TLR is internationaal geaccrediteerd (L059) voor een breed arsenaal aan chemische, microbiologische en DNA-analyses. Wij blijven ons dienstenpakket voortdurend uitbreiden met innovatieve en kwalitatieve oplossingen om u optimaal te kunnen blijven bedienen.

Bij TLR kunt u rekenen op snelle doorlooptijden. Die snelheid kunnen wij realiseren door onze kundige medewerkers te laten werken met de meest geavanceerde apparatuur in een uiterst moderne werkomgeving. Alle analyses worden snel en efficiënt uitgevoerd op één locatie. Bovendien heeft u als klant met onze realtime webapplicatie live inzage in de resultaten en rapporten. Alles bij elkaar leveren deze aspecten u veel tijdwinst en geldbesparing op.

Wij hechten veel waarde aan persoonlijk contact. Zo heeft u bij TLR één vast aanspreekpunt: een accountmanager met verstand van zaken. Bovendien geven wij u niet alleen een lijst met analyseresultaten, maar ook een interpretatie daarvan, toegesneden op uw bedrijf en uw specifieke vragen.



TLR is onderdeel van het Peterson- en Control Union- netwerk. Dit netwerk bestaat uit onafhankelijk opererende dienstverleners die zijn gespecialiseerd in inspectie en certificatie van voedingsmiddelen, diervoeders, mengvoedergrondstoffen, textiel en brandstoffen.

De bedrijven opereren veelal onder de handelsnamen Peterson of Control Union. Dankzij dit internationale netwerk kunnen we wereldwijd monsters nemen. De consultants van TLR en de zusterbedrijven kunnen bovendien wereldwijd worden ingezet en geraadpleegd voor advies over kwaliteitsvraagstukken.



EEN BREDE RANGE AAN VOEDINGSMIDDELENANALYSES

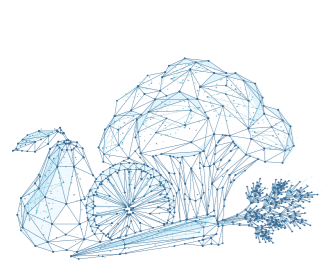
4

In de voedingsmiddelenindustrie zijn kwaliteit en veiligheid nauw verbonden met de volksgezondheid. De regels die de overheid specifiek voor voeding heeft opgelegd zijn streng. Snelheid van handelen, volledige betrouwbaarheid van analysesresultaten en duidelijkheid is daarom essentieel. TLR heeft de kennis, expertise en technische mogelijkheden in huis om snel en vakkundig in deze kwetsbare markt te opereren.

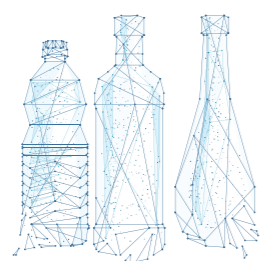
U kunt bij ons terecht voor zowel standaard analysemethoden voor de bepaling van de voedingswaarde van producten als voor complexe methoden voor het opsporen van residuen en contaminanten zoals pesticiden, dioxines en melamine. Daarnaast voeren we klassieke microbiologische analyses uit zoals plattelingen. Ook moderne PCR-technieken voor pathogene bacteriën als salmonella, enteropathogene E. coli en E. coli O157. PCR-screening zetten we in om genetisch gemodificeerde varianten en allergenen op te sporen. TLR kan uw producten en ingrediënten testen op vreemde bestanddelen, beschadigde graankorrels en giftige zaden.

De minimale en maximale houdbaarheid van uw producten is van groot belang voor de voedselveiligheid. Met onze laboratoriumanalyses en statistische evaluaties kunnen wij die nauwkeurig vaststellen. In microbiologische challengetests onderzoeken onze specialisten of uw voedselproduct, diervoeder of mengvoedergrondstof een goede voedingsbodem vormt voor pathogene bacteriën. Mocht dit het geval zijn, dan kunnen we oplossingen aandragen in de vorm van diverse combinaties van conserveringstechnologieën.

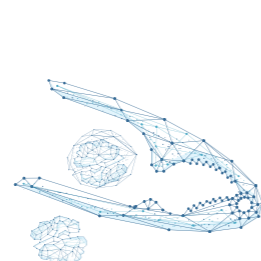
5



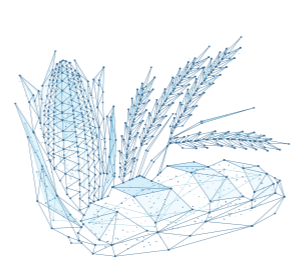
GROENTE EN FRUIT



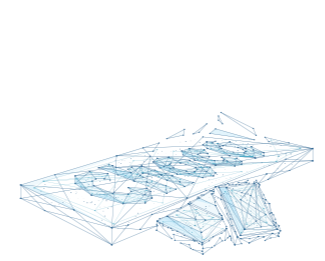
OLIËN EN VETTEN



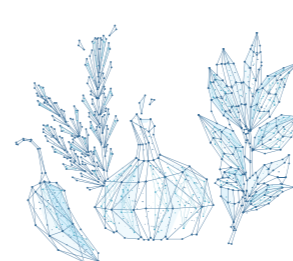
NOTEN EN ZUIDVRUCHTEN



GRANEN, MEEL EN BAKERIJPRODUCTEN



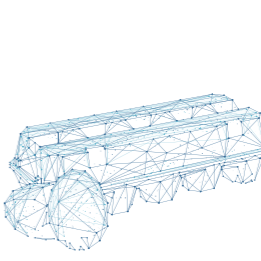
COCOA EN CHOCOLADE



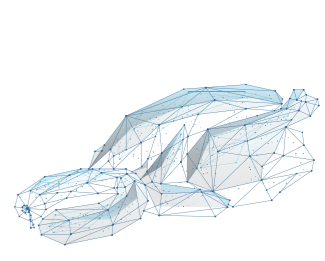
KRUIDEN EN SPECERIJEN



VIS EN ZEEVRUCHTEN



EIEREN



VLEES EN VLEESPRODUCTEN



'Pesticiden binnen
24 uur geanalyseerd'

GROENTE EN FRUIT

Bij een kwetsbare en bederfelijke productgroep als groente en fruit is snel handelen cruciaal. Wilt u testen op belangrijke verontreinigingen en bestanddelen? TLR adviseert groente- en fruitmonsters binnen 24 tot 48 uur te laten analyseren.

6

Naast chemische analyses kan TLR ook snel de microbiologische kwaliteit en veiligheid monitoren en mycotoxines bepalen. Slechte handhygiëne en besmet waswater zijn veelvoorkomende oorzaken voor microbiologische besmetting van groente en fruit. Ook de enteropathogene E. coli komt voor op groente- en fruitproducten. TLR is geaccrediteerd (L059) voor het opsporen hiervan. Virussen kunnen overleven in de waslaag waarmee bepaalde fruitsoorten zijn bedekt. Bij de analyse van deze producten kan TLR de aanwezigheid van bijvoorbeeld het norovirus en hepatitis A vaststellen.

Uiteraard is een hoge betrouwbaarheid voor een analyselaboratorium als TLR een must. Met onze brede range aan analyses ondersteunen we bedrijven bij het werken volgens kwaliteitsschema's als QS, GlobalGap, IFS en BRC.



ANALYSES VOOR GROENTE- EN FRUITPRODUCTEN

Residuen

- Pesticiden
- Fungicides, zoals dithiocarbamaten
- Herbicides zoals glyfosaat
- Biocides

Chemische bestanddelen en contaminanten

- Nitraat en nitriet
- Zware metalen zoals lood, cadmium en kwik
- Dioxines
- Mycotoxines zoals aflatoxine en ochratoxine

Microbiologische parameters

- Totaal kiemgetal
- Pathogenen zoals salmonella en enteropathogene E. coli (EHEC / STEC)
- Bederf veroorzakende bacteriën zoals alicyclobacillus
- Virussen zoals het norovirus en hepatitis A
- Patuline

Voedingswaarde en samenstelling

- Eiwit
- Vet
- Koolhydraten
- Vitamines
- Mineralen
- Sporenelementen
- Vocht

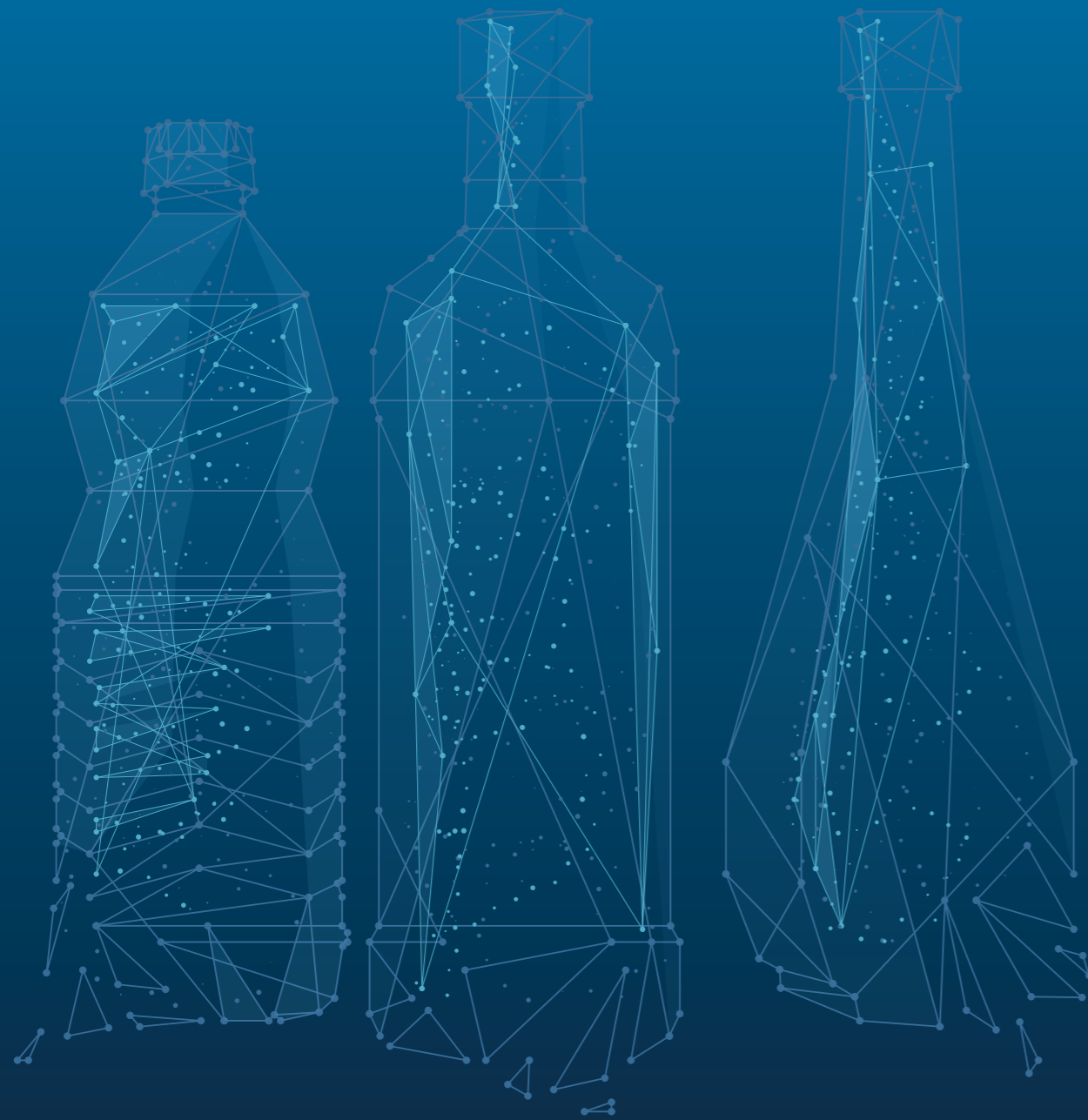
Genetische kenmerken

- Opsporing GMO's

7

'Grote verscheidenheid aan analyses op één locatie'

8



OLIËN EN VETTEN

Wilt u weten wat de kwaliteit en samenstelling van bepaalde oliën en vetten is? TLR kan belangrijke kwaliteitsparameters en bestanddelen van oliën en vetten bepalen en kwantificeren. Bijvoorbeeld de vetzuursamenstelling en de gehaltes vrije vetzuren, tocoferol, cholesterol, lecithine, peroxide en vocht.

Ook biedt TLR een brede range aan analyses van residuen en contaminanten zoals pesticiden, mycotoxines, zware metalen, en polycyclische aromatische koolwaterstoffen. Voor risicomanagement is het belangrijk dioxines te kunnen detecteren. Dit geldt ook voor sporen van GMO's en vetoplosbare componenten die zijn gemigreerd vanuit de verpakking, bijvoorbeeld minerale oliën.

Met onze analyses kunnen we u assisteren bij het handhaven van voedselveiligheidsstandaarden als IFS en BRC en de wettelijk vereiste HACCP analyses. TLR is erkend door de FOSFA (Federation of Oils, Seeds and Fats Associations) en NOFOTA (Netherlands Oils, Fats and Oilseeds Trade Association) en gekwalificeerd voor de analyse van oliezaden en afgeleide producten. Als lid van de FEDIOL, de federatie van de Europese plantaardige olie- en eiwitmeelindustrie, ondersteunt TLR de missie om de kwaliteit en veiligheid van oliën, vetten en gerelateerde producten te verzekeren.



ANALYSES VOOR OLIËN EN VETTEN

Residuen

- Pesticiden
- Fungicides zoals dithiocarbamaten
- Herbicides zoals glyfosaat
- Biocides

Chemische bestanddelen en contaminanten

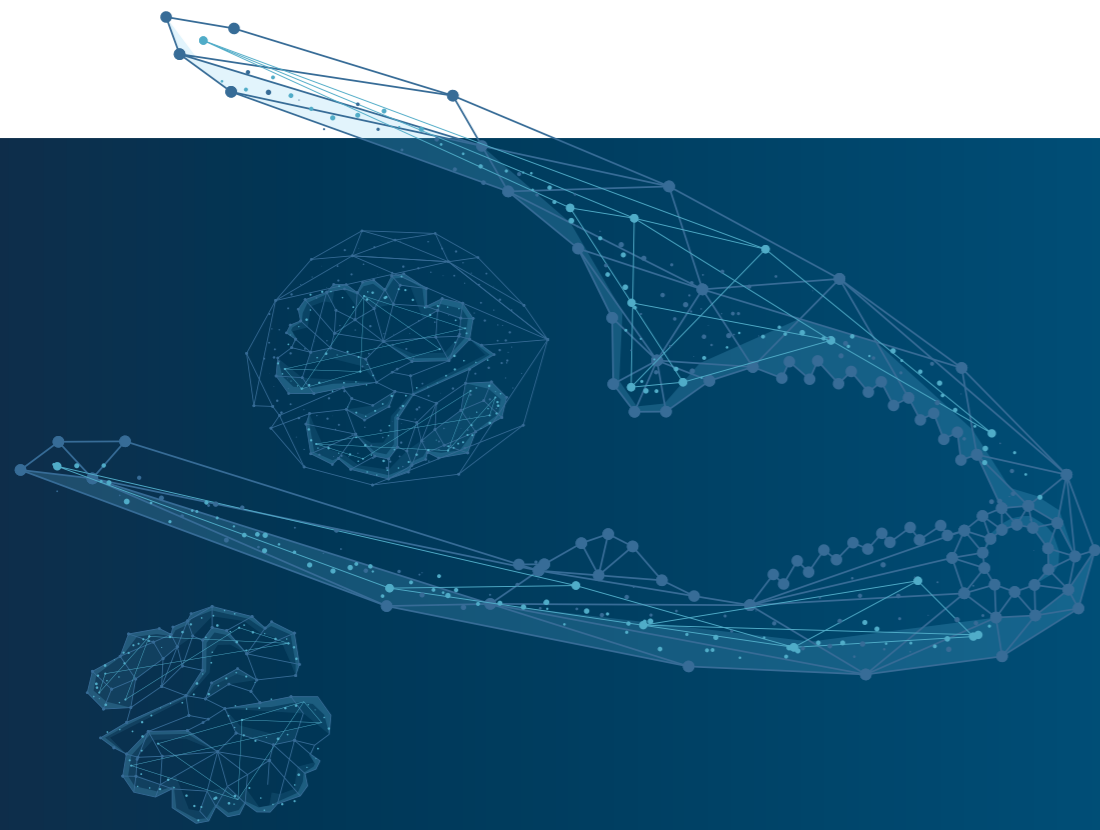
- Vetzuursamenstelling (PUFA, MUFA, omega 3-vetzuren, transvetzuren)
- Vrije vetzuren
- Tocoferol
- Lecithine
- Cholesterol
- Peroxide
- Vocht
- Minerale oliën
- Polycyclische aromatische koolwaterstoffen
- Zware metalen zoals lood, cadmium en kwik
- Dioxines
- Mycotoxines zoals aflatoxine en ochratoxine
- MOSH en MOAH

Microbiologische parameters

Genetische kenmerken

- Opsporing GMO's

9



'TLR biedt een breed scala aan specifieke analyses'

NOTEN EN ZUIDVRUCHTEN

Wilt u de exacte samenstelling van uw noten weten? Of ongewenste toevoegingen aan uw zuidvruchten traceren? TLR biedt een breed pallet aan analyses voor het bewaken van de kwaliteit en voedselveiligheid van noten en zuidvruchten. Alle analyses vinden plaats op onze locatie in Rotterdam en kunnen hierdoor snel en efficiënt 10 worden ingepland.

10

Voor het opsporen van residuen en verontreinigingen zoals dioxines, PCB's, zware metalen en pesticiden zijn tal van analyses beschikbaar. Ons laboratorium kan daarnaast allerlei microbiologische parameters in kaart brengen; van het totaal kiemgetal tot typering

van pathogenen zoals salmonella of het traceren van virussen. En uiteraard kan TLR ook de voedingswaarde, zoals het eiwit- en vetgehalte, nauwkeurig bepalen.

Schimmelgroei is een van de problemen bij de teelt en bewaring van noten. Schimmels kunnen voor mens en dier gevaarlijke mycotoxines produceren. Een voorbeeld is aflatoxine, dat voorkomt in beschimmelde noten en pinda's. Voor een aantal schimmelgifstoffen is in de Europese Unie een maximumniveau in voedingsmiddelen vastgesteld. TLR kan snel en accuraat mycotoxines opsporen en bepalen of de hoeveelheid aanwezige gifstoffen binnen de gestelde normen valt.



ANALYSES VOOR NOTEN EN ZUIDVRUCHTEN

Residuen en chemische contaminanten

- Pesticiden (fungicides, herbicides, biocides)
- Dioxines
- PCB's
- Polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's)
- Zware metalen zoals lood, cadmium en kwik
- Radioactieve straling
- Mycotoxines zoals aflatoxine en ochratoxine

Voedingswaarde en samenstelling

- Eiwit
- Vet
- Koolhydraten
- Vitamines
- Mineralen
- Sporenelementen

Microscopische technieken

Microbiologische parameters

- Totaal kiemgetal
- Pathogenen zoals salmonella
- Bederfveroorzakers
- Gisten
- Schimmels
- Virussen
- Patuline

11

GRANEN, MEEL EN BAKKERIJPRODUCTEN

Wat is de kwaliteit van uw meel? TLR analyseert uw granen, meel en bakkerijproducten en vertelt het u. Wij hebben, mede door onze ligging bij één van de belangrijkste graanhavens van de Europese Unie, veel ervaring met de kwaliteitsanalyse van granen en graanproducten.



opsporen van onzuiverheden, zoals zaden, kaf en aarde (de 'admixture').

Voor het analyseren van de voedingswaarde, samenstelling, microbiologische kwaliteit en veiligheid van bakkerijproducten beschikt TLR eveneens over een breed arsenaal aan methoden en tests, van totaal kiemgetal tot specifieke tests voor pathogenen. Zo kunnen wij bijvoorbeeld binnen 36 uur salmonella typeren.

Om de kwaliteit van granen en meel te bepalen, voert TLR onder meer analyses uit voor de vochtbepaling en de bepaling van het eiwitgehalte en de eiwitkwaliteit. Deze meten we met de Kjeldahlmethode en met nabij-infraroodtechnieken (NIR). Ook kunnen we specifieke NIR-kalibraties ontwikkelen, afgestemd op uw wensen en reologische tests uitvoeren met de alveograaf. Andere routineanalyses zijn het valgetal, de sedimentatiewaarde (Zeleny-index) en het

Daarnaast biedt TLR een uitgebreide range aan geaccrediteerde (LO59) analyses voor de bepaling van pesticiden, mycotoxines, dioxines, zware metalen en PAK's. Daarmee helpen we u te voldoen aan Europese kwaliteitsschema's als GMP+, QS, GFSI, IFS en BRC) en aan HACCP-concepten. TLR is als analyselaboratorium goedgekeurd door de Grain and Feed Trade Association (GAFTA) en kan alle GAFTA-analyses uitvoeren.

12

ANALYSES VOOR GRANEN, MEEL EN BAKKERIJPRODUCTEN

Residuen en chemische contaminanten

- Pesticiden (fungicides, herbicides, biocides)
- Dioxines
- PCB's
- Polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's)
- Zware metalen zoals lood, cadmium en kwik
- Radioactieve straling
- Mycotoxines zoals aflatoxine en ochratoxine

Microbiologische parameters

- Totaal kiemgetal
- Pathogenen zoals salmonella, E. coli, S. aureus, B. cereus
- Bederfveroorzakers
- Gisten
- Schimmels
- Virussen zoals norovirus en hepatitis A

Voedingswaarde en samenstelling

- Eiwit
- Vet
- Koolhydraten

- Voedingsvezels
- Vitamines
- Mineralen
- Sporenelementen
- Vocht
- Suiker (mono-, di- en oligosachariden)
- Suikeralcoholen
- Zoetstoffen
- Acrylamide

Graan- en bakkwaliteit

- Eiwitgehalte en eiwitkwaliteit (Kjeldahlmethode en NIR)
- Reologische tests (alveograaf)
- Valgetal
- Sedimentatiewaarde (Zeleny-index)
- Onzuiverheden ('admixture')

Genetische kenmerken

- Authenticiteitsonderzoek met DNA-sequencing en PCR-technieken

Microscopische technieken

13

'Close proximity to the EU's largest grain ports'



'Uw analyses snel en efficiënt uitgevoerd onder één dak'

14

COCOA EN CHOCOLADE

Streeft u naar kwaliteitsborging van uw cocoa en cocoa producten en wilt u verder optimaliseren? TLR staat voor u klaar met een breed scala aan specifieke analyses. Voor cocoa en chocolade gelden allerlei eisen die zijn vastgelegd in Europese verordeningen; in de Nederlandse wetgeving zijn de eisen verankerd in het Warenwetbesluit Cocoa en chocolade. Zo zijn er verordeningen voor microbiologische eisen, voor chemische eisen en voor etiketteringsvoorschriften.

Relevante analyses zijn bijvoorbeeld het graderen van cocoa bonen; voor deze analyse werken wij met microscopische technieken. Authenticiteitsonderzoek van bonen en chocolade doen wij met behulp van DNA-methoden. Ook kunnen we nagaan of de vetsamenstelling van chocolade voldoet aan de wettelijke eisen en de voedingswaarde bepalen. Voor het bepalen van residuen en verontreinigingen beschikt TLR over diverse onderzoeksmogelijkheden zoals de analyse van dioxines, PCB's, zware metalen en pesticiden. Daarnaast kunnen we allerlei microbiologische parameters in kaart brengen. Voorbeelden zijn het opsporen en typeren van ziekteverwekkende bacteriën als salmonella, listeria monocytogenes, bacillus cereus en staphylococcus aureus.

Binnen ons internationale netwerk kunnen we via zusterbedrijven als Peterson en Control Union wereldwijd professionele monsternames organiseren.



15

ANALYSES VOOR COCOA EN CHOCOLADE

Residuen en chemische contaminanten

- Pesticiden (fungicides, herbicides, biocides)
 - Dioxines
 - PCB's
 - Polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's)
 - Zware metalen zoals lood, cadmium en kwik
 - Radioactieve straling
 - Mycotoxines zoals aflatoxine en ochratoxine
- #### Microbiologische parameters
- Totaal kiemgetal
 - Pathogenen, zoals salmonella
 - Bederfveroorzakers
 - Gisten
 - Schimmels
 - Virussen
- #### Voedingswaarde en samenstelling
- Eiwit
 - Vet

- Koolhydraten
 - Vitamines
 - Mineralen
 - Sporenelementen
 - Vetsuursamenstelling
 - Vrije vetzuren
 - Onverzeepbare bestanddelen
 - Vocht
 - Alkaloïden zoals cafeïne en theobromine
 - Suiker (mono-, di- en oligosachariden)
 - Suikeralcoholen
 - Zoetstoffen
 - Organische zuren
- #### Microscopische technieken
- Gradering cocoa bonen



*'Niet alleen de resultaten,
maar ook de interpretatie
daarvan voor uw bedrijf'*

KRUIDEN EN SPECERIJEN

Binnen 24 tot 48 uur uw kruiden en specerijen laten monitoren en analyseren? Dat is de standaard voor TLR. Voor kwetsbare verse voedsel ingrediënten als kruiden en specerijen is snelle levering belangrijk. Maar ook uw gedroogde kruiden en specerijen wilt u snel en efficiënt laten testen op de aanwezigheid van bijvoorbeeld zware metalen en kleurstoffen.



TLR verzorgt monitoring binnen 24 uur voor nitraat en binnen 48 uur voor pesticiden zoals insecticides, fungicides en biocides. Daarnaast kan TLR gedroogde kruiden en specerijen analyseren op zware metalen en polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's).

Kruiden en specerijen worden met regelmaat kunstmatig gekleurd met azokleurstoffen. Dat kunnen verboden of schadelijke kleurstoffen zijn zoals Soedanrood. Als het gaat om toegelaten kleurstoffen (die vermeld zijn in de

Warenwetregeling gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen) moeten die op het etiket worden vermeld. TLR kan de aanwezige hoeveelheden azokleurstoffen nauwkeurig bepalen.

Kruiden en specerijen zijn erg vatbaar voor microbiologische besmetting. Vaak worden deze ingrediënten in onhygiënische omstandigheden in tropische gebieden geteeld en gedroogd. Daarom heeft TLR een uitgebreide range aan microbiologische analyses. Gebruikelijk zijn de analyses voor totaal kiemgetal, melkzuurbacteriën en enterobacteriaceae zoals salmonella- soorten en enteropathogene E. Coli (EHEC / STEC). Ook kan TLR mycotoxines bepalen.

Ook de professionele monsternamen kunnen wij voor u verzorgen. Door gebruik te maken van ons internationale netwerk van onder meer onze zusterbedrijven als Peterson en Control Union kunnen we dit zelfs wereldwijd voor u organiseren.

ANALYSES VOOR KRUIDEN EN SPECERIJEN

Residuen

- Pesticiden
- Fungicides zoals dithiocarbamaten
- Herbicides zoals glyfosaat
- Biocides

Chemische bestanddelen en contaminanten

- Nitraat en nitriet
- Zware metalen zoals lood, cadmium en kwik
- Polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's)
- Azokleurstoffen
- Mycotoxines zoals aflatoxine en ochratoxine

Microbiologische parameters

- Totaal kiemgetal
- Pathogenen zoals salmonella en enteropathogene E. coli (EHEC / STEC)
- Melkzuurbacteriën

Voedingswaarde en samenstelling

- Eiwit
- Vet
- Koolhydraten
- Vitamines
- Mineralen
- Sporenelementen
- Vetzuren
- Vocht

Genetische kenmerken

- Opsporing GMO's

VIS EN ZEEVRUCHTEN

Is uw vis nog steeds van de kwaliteit die u nastreeft? Vis en schaal- en schelpdieren behoren tot de meest verhandelde voedselproducten ter wereld. De productie verschuift geleidelijk van de wilde vangst naar aquacultuur, als gevolg van overbevissing en de groeiende vraag. De schaarste aan bepaalde visserijproducten kan leiden tot ongeoorloofde vervanging door minder exclusieve soorten.



Kwaliteit is onder meer verbonden met de herkomst van de vissoorten. TLR kan fraude opsporen door deze herkomst te achterhalen. Bij deze analyses maken we gebruik van DNA sequencing of PCR-technieken.

Een andere parameter voor kwaliteit is de versheid van visserijproducten, te meten met de waarde van de totale vluchtige base-stikstof (TVB-N). Binnen de Europese Unie zijn hiervoor grenswaarden vastgesteld, net als voor het histaminegehalte. Door bederf kan het histaminegehalte stijgen, met mogelijke voedselvergiftiging als gevolg. TVB-N en histamine behoren dus eveneens tot de scope van TLR. En uiteraard bieden we ook microbiologische analyses, bijvoorbeeld voor gisten, schimmels, E. coli, Bacillus, norovirus en Vibrio Spp.

Ook de voedingswaarde is belangrijk. TLR kan met meetapparatuur nauwkeurig de gehalten aan eiwit, vet, koolhydraten, vocht en vitamines bepalen. Daarnaast kan TLR speuren naar (milieu)contaminanten en residuen zoals pesticiden, polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's), dioxines, PCB's, zware metalen, residuen van diergeneesmiddelen en radioactieve besmetting.

ANALYSES VOOR VIS EN ZEEVRUCHTEN

Residuen

- Diergeneesmiddelen
- Pesticiden (fungicides, herbicides, biocides)

Chemische bestanddelen en contaminanten

- Dioxines
- PCB's
- Polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's)
- Zware metalen zoals lood, cadmium en kwik
- Radioactieve straling

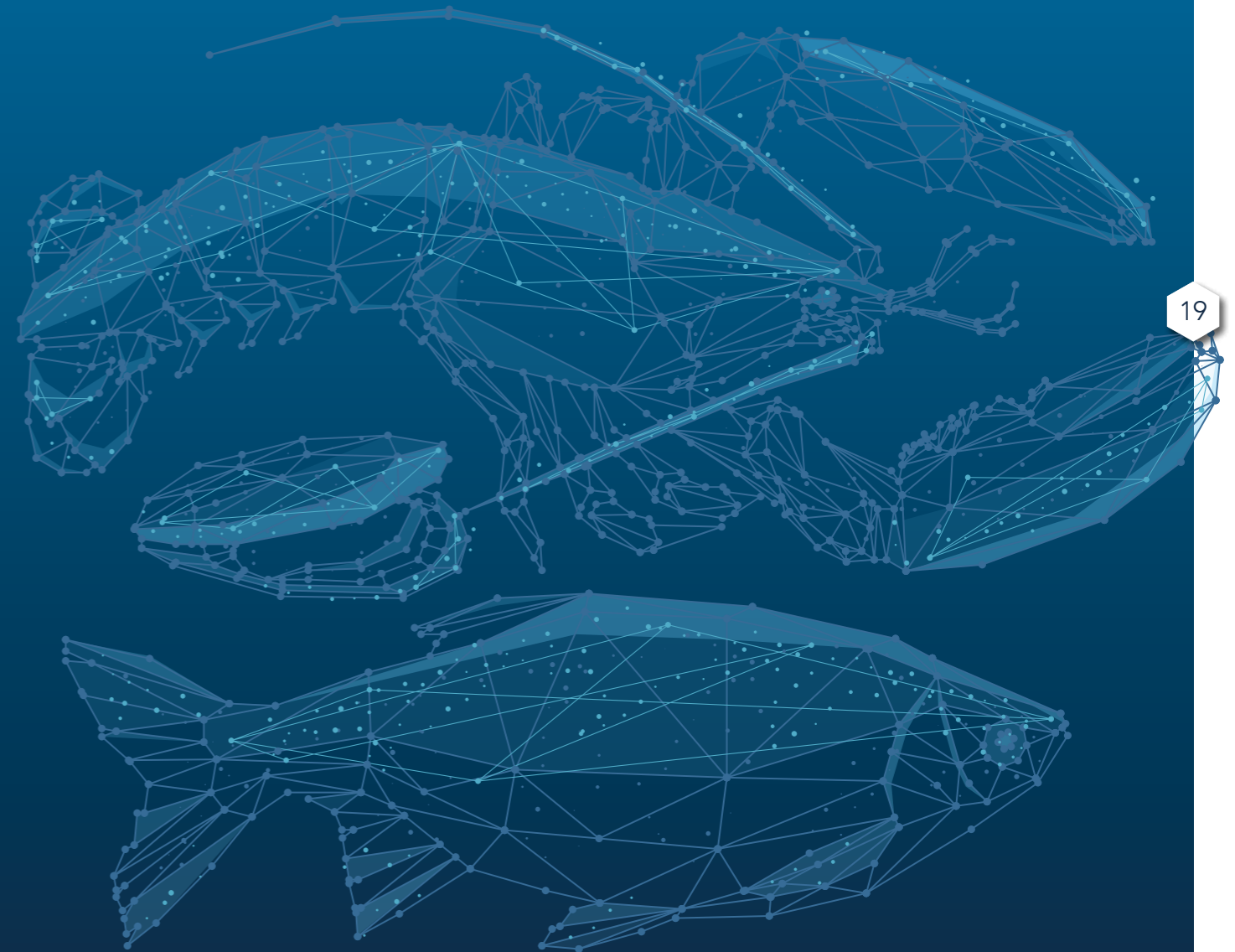
Microbiologische parameters en bederfparameters

- Totaal kiemgetal
- Pathogenen zoals salmonella en enteropathogene E. coli (EHEC / STEC), Bacillus en Vibrio Spp
- Gisten
- Schimmels
- TVB-N
- Histamine
- Mycotoxines

Voedingswaarde en samenstelling

- Eiwit
- Vet
- Koolhydraten
- Vitamines
- Mineralen
- Sporenelementen
- Vetzusamenstelling
- Vocht

'Wereldwijd monstername en advies via het Peterson en Control Union-netwerk'



VLEES EN VLEESPRODUCTEN

Zoekt u een laboratorium dat snel uw vleesproducten analyseert? TLR begrijpt dat een snelle analyse cruciaal is voor een bederfelijke en veel verhandelde productgroep als vlees. Wij voeren een groot aantal verschillende analyses uit voor het bepalen van voedingswaarde, kwaliteit en voedselveiligheid, en voor het opsporen van voedsel fraude. Alle analyses vinden plaats op één locatie. Hierdoor kunnen wij een aanzienlijke tijdswinst realiseren.

TLR heeft moderne DNA-sequencing en PCR technieken in huis om fraude aan te tonen - denk daarbij aan het verkopen van paardenvlees als rundvlees. Daarnaast kunnen wij een groot scala aan (milieu)contaminanten en residuen opsporen, bijvoorbeeld pesticiden, polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's), dioxines, PCB's zware metalen, residuen van diergeneesmiddelen en zelfs radioactieve besmetting.

Ook pathogenenonderzoek bieden wij aan, bijvoorbeeld voor clostridium botulinum, enteropathogene E. coli (EHEC-STEC), listeria en

salmonella. Typing van salmonella voeren we uit met de checkpointmethode, waarmee we binnen 36 uur uitsluitel kunnen geven over het type. Daarnaast behoren ook het opsporen van virussen als norovirus en hepatitis A tot onze scope.

De voedingswaarde van vleesproducten en een correcte etikettering is belangrijk. TLR analyseert de gehalten aan eiwit, vet, koolhydraten, vocht, vitamines, mineralen en sporenelementen in uw producten.

ANALYSES VOOR VLEES EN VLEESPRODUCTEN

Residuen

- Diergeneesmiddelen
- Pesticiden (fungicides, herbicides, biocides)

Chemische bestanddelen en contaminanten

- Dioxines
- PCB's
- Polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's)
- Zware metalen zoals lood, cadmium en kwik
- Radioactieve straling

Microbiologische parameters

- Totaal kiemgetal
- Pathogenen zoals salmonella en enteropathogene E. coli (EHEC / STEC) en listeria
- Bederfveroorzakers

- Gisten
- Schimmels
- Virussen zoals het norovirus en hepatitis A

Voedingswaarde en samenstelling

- Eiwit
- Vet
- Koolhydraten
- Vitamines
- Mineralen
- Sporenelementen
- Vetzuren
- Vocht

Genetische kenmerken

- Opsporen soorten en herkomst met DNA-sequencing en PCR-technieken



'Ook pathogenenonderzoek voor enteropathogene E. coli (EHEC-STEC)'

*'Innovatief in diensten en
analysemethoden om u
vandaag de oplossingen van
morgen te kunnen bieden'*

22

TLR DOET MEER VOOR U

Behalve het zeer brede pakket aan analyses kan TLR veel meer voor u betekenen. Onder meer op het gebied van regelgeving en monstername. Binnen de Europese Unie en, dankzij het internationale netwerk van onze zustermaatschappijen Peterson en Control Union, ook wereldwijd.

Deskundig advies op maat

De TLR-consultants kunnen u breed adviseren over het handhaven en verbeteren van de voedselveiligheid en kwaliteit, troubleshooten, in de productie helpen de gewenste productkwaliteit te realiseren en assisteren bij de risicobeoordeling en risicoevaluatie van voedselproductieprocessen volgens methoden en schema's als HACCP, ISO 22000, GMP+, GLOBALGAP, BRC, IFS en QS.

Training kwaliteit en veiligheid

TLR biedt op maat gemaakte trainingsprogramma's voor uw staf en medewerkers op het gebied van voedselkwaliteit en voedselveiligheid. Uw medewerkers doen de relevante vaardigheden op om uw managementdoelstellingen te realiseren. We richten ons op alle segmenten van de voedingsmiddelensector, inclusief catering, voedingsmiddelenproductie en -distributie en retail.

Passende oplossing

Het dienstenpakket van TLR is slechts globaal te beschrijven. Enerzijds omdat we graag continu innoveren en we dus met regelmaat nieuwe diensten en geavanceerde analysemethoden toevoegen aan ons aanbod. Anderzijds omdat we waar mogelijk maatwerk leveren, voor wat betreft analyses en overige onderzoeksvraagstukken.

Heeft u een vraag?

Belt of mailt u vooral; ons team van accountmanagers staat voor u klaar om samen naar een passende oplossing te zoeken!



ACCREDITATIES

TLR is NEN-EN-ISO/IEC 17025 geaccrediteerd (L059) door de Raad voor Accreditatie (RvA). Daarnaast is TLR geaccrediteerd (L059), gecertificeerd of goedgekeurd door de volgende internationale organisaties:

- 1 FOSFA - Federation Oils, Seeds & Fats Associations Ltd.
- 2 FEDIOL - European Vegetable Oil and Proteinmeal Industry
- 3 NOFOTA - Netherlands Oils, Fats and Oilseeds Trade Association
- 4 GAFTA - Grain and Feed Trade Association
- 5 VERNOF - Association of Dutch Producers of Edible Oils and Fats
- 6 QS - Qualität & Sicherheit (scope: feed, and fruit & vegetables)
- 7 GMP+ Feed Safety Assurance scheme
- 8 OVOCOM Platform Animal Feed chain
- 9 GlobalGAP
- 10 VLOG (Verband Lebensmittel Ohne Gentechnik)

23



TLR INTERNATIONAL LABORATORIES
+31 (0)10 282 32 92
contact@tlr.nl