



LAB-NEWS SPECIAL

Erfassen. Prüfen. Empfehlen.



Sehr geehrte Damen und Herren,

sie gehören nicht nur im Sommer zu jeder Grillparty, sondern sind auch die ideale Beilage zu Suppen oder Salaten: Kräuterbaguettes! In dieser Sonderausgabe der Lab-News geben wir Ihnen deshalb einen Überblick über relevante Qualitätsparameter von Kräuterbaguettes sowie mögliche Probleme und Herausforderungen in der Lieferkette und am Point of Sale.



SAISON - SPEZIAL

Kräuterbaguette



Für die Herstellung eines qualitativ hochwertigen Endprodukts ist bereits die Qualität der Grundzutaten entscheidend. Dafür sind strenge Kontrollen der Rohstoffe unabdinglich. Dies gilt nicht nur für das Brot,

wo Faktoren wie Temperatur und Teigführung eine wichtige Rolle spielen - auch für die Füllung muss die richtige Mischung aus frischen, aromatischen und hochwertigen Kräutern sowie einer buttrigen Basis gefunden werden. Sie sollte gleichmäßig verteilt werden und beim Backen nicht austreten.

Um die schnelle und gelingsichere Zubereitung für den Endverbraucher zu gewährleisten, müssen die Teiglinge gleichmäßig groß und auch die Scheiben gut vorgeschnitten sein. Nur so wird ein einfaches Aufbacken ermöglicht, ohne das Brot zu zerbrechen oder ungleichmäßig zu erhitzen.

Nur mithilfe einer luftdichten Verpackung, der richtigen Lagerung, der Vermeidung von Temperaturschwankungen sowie eines umsichtigen Handlings kann das Produkt vor Bruch, Austrocknung, Feuchtigkeitsaufnahme oder Kontamination geschützt werden und die produzierte Qualität erhalten bleiben.

In unserem Labor untersuchen wir bei Kräuterbaguettes die wichtigsten Qualitätsparameter:

1. O₂- & CO₂- Gehalt der Schutzatmosphäre
2. Zustand und Maße vor dem Aufbacken
3. Verteilung und Aussehen der Kräuterfüllung
4. Auslaufen der Füllung beim Backen
5. Geschmack und Konsistenz des zubereiteten Produktes

Sie benötigen Unterstützung bei der Qualitätsoptimierung Ihrer Produkte? Wir helfen Ihnen gerne!



Wer wir sind



Die AFC Quality & Lab ist als Tochterunternehmen der Risk & Crisis Consult Teil des Beratungsteams und des Knowledge-Centers der AFC Consulting Group AG. Wir sind darauf spezialisiert, im Rahmen von Store Checks ausgewählte Produkte nach definierten Erwartungen von Verbrauchern im Lebensmitteleinzelhandel zu erwerben, um diese dann in unserem Labor in Bonn hinsichtlich sensorischer und technischer Parameter zu untersuchen. Das Produktportfolio umfasst nahezu alle Lebensmittel und Near Food Artikel, die am Point of Sale verfügbar sind. Anhand spezifischer Analysen bieten wir unseren Kunden sehr kurzfristig einen Einblick in die Performance ihrer Produkte am PoS. So lassen sich zeitnah

Anpassungen u. a. am Produkt selbst, der Verpackung, der Warenlogistik oder Warenpräsentation definieren und umsetzen. Diese Überprüfung erfolgt, um eine möglichst hohe Kundenzufriedenheit sicherzustellen und Erwartungen von Verbrauchern zu erfüllen und nicht zuletzt, um Reklamationen zu vermindern und einer Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

Die Überprüfung der Qualität von Produkten wird seit Januar 2021 durch „Das Probierhaus“ der Normec Foodcare GmbH ergänzt. Mit einem Verbraucherpanel von mehr als 1.000 Probanden werden Produkte in der hauseigenen Versuchsküche zubereitet und mittels standardisierter wie auch individueller Verzehrtests validiert. Getreu dem Motto: erst checken, dann schmecken.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihr Team der AFC Quality & Lab

MANAGING YOUR SUCCESS SINCE 1973



AFC QUALITY & LAB GMBH

Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • info@afc.net
Sitz der Gesellschaft: Bonn,
eingetragen: AG Bonn HRB 24415
Geschäftsführer: Dr. Michael Lendle,
Prof. Dr. Otto A. Strecker, Anselm Elles

TIME FOR A CHANGE

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie bitte [hier](#).

[Impressum](#) | [Datenschutz](#)