

Allergene in Lebensmitteln

BEHR'S...ONLINE Allergologie - Ernährungswissenschaft - Recht - Praxis

Allergene in Lebensmitteln stellen die Lebensmittelwirtschaft vor große Herausforderungen. Ein unbeabsichtigter Eintrag, eine Kreuzkontamination muss vermieden werden, da nicht gekennzeichnete Allergene zu schweren allergischen Reaktionen führen können. Auch bei der Analytik müssen einige Punkte berücksichtigt werden. Welches ist die richtige Methode für welches Allergen, gibt es Kreuzreaktionen? Welche Spuren eines Allergen können noch nachgewiesen werden? All dies sind die Voraussetzungen für eine korrekte und rechtskonforme Kennzeichnung des Produktes. Allergene in Lebensmitteln richtet sich in erster Linie an die Qualitätsmanager und Leiter der Qualitätssicherung in der Lebensmittelwirtschaft und unterstützt bei dem richtigen Umgang mit Allergenen.



47,08 €

44,00 € (zzgl. MwSt.)

Monatspreis für 1 Nutzer.

Mindestlaufzeit: 12 Monate

*sofort versandfertig, Lieferzeit: 1-3
Werktage*

Artikelnummer: 3000000181024

Medium: Datenbank

Verlag: Behr's Verlag

Sprache(n): Deutsch

Produktform: online Datenbank

