

DLG-prämiert  
Kompetenz. Qualität. Vertrauen.



**DLG e.V.**

Testzentrum Lebensmittel

[www.DLG.org](http://www.DLG.org)





## Kompetenz in Lebensmittelqualität

Als neutrale, unabhängige Fachorganisation ist die DLG mit ihren Tests international führend. Die Auszeichnung „DLG-prämiert“ steht für Erfahrung, Kompetenz und Glaubwürdigkeit. Jedes Jahr bewertet die DLG in internationalen Qualitätsprüfungen rund 30.000 Lebensmittel aus dem In- und Ausland.

### ■ Erfahrung

Seit 130 Jahren prüft die DLG die Qualität von Lebensmitteln. Mit eigenen wissenschaftlichen Prüfmethoden und Qualitätsstandards hat das DLG-Testzentrum das Verständnis von Lebensmittelqualität nachhaltig geprägt. Tested by DLG steht national und international für hohe Bewertungsstandards.

### ■ Experten

Die DLG-Prüfungen werden von anerkannten und geschulten Experten durchgeführt. Das Sachverständigen-Panel setzt sich aus Prüfern aus Wissenschaft und Forschung, Instituten sowie der Lebensmittelwirtschaft zusammen. Diese beschäftigen sich beruflich mit der sensorischen Beurteilung von Lebensmitteln und verfügen über technologisches Fachwissen.

### ■ Know-how

Das internationale Experten-Netzwerk sowie fundiertes Branchen-Know-how aus jahrzehntelanger Fach- und Testarbeit machen die DLG-Prüfungen zur führenden Plattform für Qualität. In wissenschaftlichen Prüfungskommissionen werden aktuelle Anforderungen an Lebensmittel diskutiert und Prüfkriterien sowie Testmethoden definiert und kontinuierlich weiterentwickelt.

### ■ Vertrauen

Regelmäßige Verbraucherbefragungen durch unabhängige Marktforscher, Forschungsinstitute und Medien bestätigen die hohe Bekanntheit und Akzeptanz der DLG-Auszeichnungen sowie ihre Bedeutung als wichtigen Kaufimpuls für den Verbraucher.

## Unabhängig und neutral

Die Anforderungen, die mit der Prüfung und Bewertung von Lebensmitteln zusammenhängen, sind durch die DLG-Zertifizierungsstelle beschrieben. Mit der Durchführung der Internationalen DLG-Qualitätsprüfungen ist die DLG TestService GmbH beauftragt.

# DLG-5-Punkte-Schema®

Das DLG-5-Punkte-Schema® ist eine international anerkannte, wissenschaftliche Methode zur objektiven Qualitätsbewertung von Lebensmitteln. Mit Hilfe dieses Schemas lassen sich produktspezifisch sensorische Fehler in Aussehen, Geruch, Geschmack oder der Konsistenz eines Lebensmittels feststellen. Dazu werden je nach Produkt bis zu 40 Eigenschaften getestet.



**Experten aus Wissenschaft, Lebensmittelkontrolle sowie der Lebensmittelpraxis führen die Qualitätsprüfungen durch. Fachliche Leiter sind anerkannte Wissenschaftler.**



**Die sensorische Analyse basiert auf dem international anerkannten DLG-5-Punkte-Schema®.**

## Tested by DLG

Die Testmethoden der DLG basieren auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen in der Qualitätssicherung von Lebensmitteln. Schwerpunkte der Qualitätsprüfungen sind umfassende sensorische Tests, die durch chemische, mikrobiologische und physikalische Parameter, Zubereitungsprüfungen sowie Verpackungs- und Deklarationskontrollen ergänzt werden.

**In den Labortests arbeitet das DLG-Testzentrum mit akkreditierten Laboratorien zusammen.**



**Die Produkte werden ohne Kenntnisse über den Hersteller, die Marke oder den Preis bewertet.**



# Qualität auf den Punkt gebracht

Produkte, die die umfassenden Tests bestehen, werden mit einer DLG-Prämierung in Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet. Die Internationalen DLG-Qualitätsprüfungen sind produktspezifisch organisiert und finden jährlich in folgenden Lebensmittelbereichen statt.

- Schinken & Wurst
- Fleisch
- Fisch & Seafood
- Backwaren
- Backgrund- und Backrohstoffe
- Cerealien (Getreidenährmittel)
- Süßwaren
- Milch-/Käseprodukte
- Fertiggerichte/Tiefkühlkost
- Feinkost
- Speiseöle
- Speiseeis
- Wein & Sekt
- Bier, Craft-Bier
- Frucht- und Erfrischungsgetränke
- Mineralwasser
- Spirituosen
- Kaffee und Cappuccino
- Tee

## Hohe Bekanntheit

„DLG-prämiert“ gehört zu den führenden Qualitätsauszeichnungen (Top 5 im deutschen Markt). In zahlreichen Food-Segmenten zählen die DLG-Medaillen zu den bekanntesten (z. B. Fleisch- und Wurstwaren, Molkereierzeugnisse, Backwaren, Bier). Als Garant für neutral getestete Qualität sind sie eine wichtige Orientierung beim Kauf von Lebensmitteln.

Quelle: DLG-Mafo-Studie 2017



## Innovative Services

Das DLG-Testzentrum Lebensmittel bietet neben den Produkt-Prüfungen eine Reihe von Services an, um die Qualitätsarbeit der Unternehmen nachhaltig zu fördern:

- Definition und Überprüfung von Produkt-Claims und Geschmacksprofilen
- Akzeptanztests mit Verbraucher-Panels
- Sensorik-Schulungen
- Qualitätsprüfungen für das Segment Außer-Haus-Verpflegung



- ✓ **Laktosefrei**
  - ✓ **Glutenfrei**
  - ✓ **Ohne Gentechnik**
- DLG Kontroll-Nr. 0000/2018



- ✓ **Ohne Zusatz von**
  - ✓ **Geschmacksverstärkern**
  - ✓ **Konservierungsstoffen**
  - ✓ **künstlichen Aromen**
- DLG Kontroll-Nr. 0000/2018



## DLG-Testzentrum Lebensmittel: Ihr Partner für Qualität

Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln stehen heute mehr denn je im Fokus der Verbraucher, des Handels und der Produzenten. Die Qualitätsbeurteilung sollte stets auf der Grundlage harter Daten und Fakten erfolgen. Die DLG prüft seit über 130 Jahren Lebensmittel nach aktuellen, wissenschaftlich anerkannten Standards. Mit ihren internationalen Qualitätsprüfungen zählt das DLG-Testzentrum Lebensmittel zu den führenden Prüforganisationen.

Die Methoden und Testprofile sind praxisbezogen, herstellerunabhängig und von neutralen Prüfungskommissionen erarbeitet. Sie beruhen auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen, modernen Prüfverfahren und einem branchenübergreifenden Experten-Netzwerk aus Wissenschaft und Praxis. Die DLG-Standards und Prüfverfahren entsprechen internationalen Normen. Sie setzen Maßstäbe für die Qualitätsbewertung von Lebensmitteln.

Die Auszeichnung „DLG-prämiert“ genießt hohes Vertrauen bei Herstellern und Verbrauchern.



## DLG: Offenes Netzwerk und fachliche Stimme

Die DLG fördert mit Wissens-, Qualitäts- und Technologietransfer den Fortschritt in der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft weltweit und trägt dazu bei, die globalen Lebensgrundlagen nachhaltig zu sichern. Als internationales Netzwerk erarbeitet die DLG mit Experten aus aller Welt zukunftsorientierte Lösungen für die Herausforderungen der Branche. Sie organisiert international führende Messen und Veranstaltungen in den Kompetenzfeldern Pflanzenbau, Tierhaltung, Land- und Forsttechnik, Energieversorgung und Lebensmitteltechnologie. Ihre Qualitätsprüfungen für Lebensmittel sowie Landtechnik und Betriebsmittel sind weltweit führend. Durch ihre Facharbeit und ihr Expertennetzwerk verleiht die DLG der Praxis immer wieder neue Impulse.

[www.DLG.org](http://www.DLG.org)

## **DLG-Mitgliedschaft: Wir geben Wissen eine Stimme.**

Die DLG, 1885 von dem Ingenieur, Schriftsteller und Maler Max Eyth gegründet, zählt heute als führende Organisation der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft mehr als 27.000 Mitglieder. Sie ist gemeinnützig, politisch unabhängig, international vernetzt und steht allen Personen, Unternehmen und Institutionen offen, die an Landwirtschaft und Lebensmittel-erzeugung interessiert sind.

Als offenes Netzwerk und fachliche Stimme der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft wollen wir das Fachwissen mehren, für einen breiten Transfer von Technologie und Know-how sorgen, aber auch Qualitätsmaßstäbe setzen und sichern. Darum fördern wir den Dialog zwischen Wissenschaft, Praxis und Gesellschaft über Fach- und Ländergrenzen hinweg.

Werden Sie Teil unseres Netzwerks. Wir geben Orientierung, bieten Perspektiven und verleihen Ihren Themen eine Stimme. Mit dem Ziel, gemeinsam mit Ihnen die Zukunft der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft zu gestalten.

**[www.DLG.org/Mitgliedschaft](http://www.DLG.org/Mitgliedschaft)**



**DLG e.V.**

Testzentrum Lebensmittel

Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 24788-351 · Fax +49 69 24788-115

Food@DLG.org · [www.DLG.org](http://www.DLG.org)