

DIGeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

Leistungskatalog

gültig ab dem 01. Juli 2024





Inhalt

Qualitätsuntersuchungen DIGeFa.....	4
Vergleichsmuster	7
Vergleichsmuster Weizen	7
Vergleichsmuster Roggen	7
Vergleichsmuster Gerste	7
Analytik Kooperationspartner	9
GMU – Gemeinschaftsuntersuchung für Mehl.....	13
Der Ablauf	14
Die Kosten.....	14
Der Einstieg.....	14
Neuanmeldung: Ummeldung/Ergänzung:	15
NIR/NIT Vergleichsuntersuchung	16
Ablauf.....	16
Kosten	16
Neuanmeldung: Ummeldung/Ergänzung:	17
GVU - Vergleichsuntersuchung für Getreide	18
Ablauf.....	18
Kosten	18
Getreide – VergleichsUntersuchung	19
Neuanmeldung: Ummeldung/Ergänzung:	19
Allgemeines zum Netzwerk	20
Funktionsweise des Netzwerkes	20
Auswertung der Daten.....	20
Validierungen / Kalibrationserweiterungen.....	21
Probenschnelldienst der DIGeFa GmbH vom 01.07.-30.09.2024	21
Anmeldung NIR/NIT Ganzkorn-Netzwerk IM 9100/9200	22
Anmeldung NIR/NIT Ganzkorn-Netzwerk IM 9500	23
Beratung & Schulung	24
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	26

Qualitätsuntersuchungen DIGeFa



Probenadministration		€ Preis
Digitale Probenadministration		8,40
Probenvorbereitung	Verfahren	€ Preis
Dinkelentspelzung*, (je 600 g), ab 2 kg auf Anfrage		33,40
Reinigung, Getreide*		11,70
Vorkonditionierung*, Getreide		35,00
Probenvorbereitung/Vermahlung LM3100		14,70
Probenvorbereitung/Vermahlung SM4* (Kornfeuchtigkeit, Ganzkornmineralstoffgehalt)		14,70
Probenvorbereitung/Vermahlung Sedimatmühle, (Getreide inkl. Reinigung und Feuchtigkeit)	ICC 118: 1972	41,20
Probenvorbereitung/Vermahlung Quadrumat Junior* (bis 200g) inkl. Feuchtigkeit	AACC26-50.01- 1999-11*	36,50
Probenvorbereitung/Vermahlung Quadrumat Junior* (bis 2kg) inkl. Feuchtigkeit	AACC26-50.01- 1999-11*	77,90
Herstellung eines Weizen-/oder Roggentypenmehles für Backversuche u./od. rheologische Untersuchungen (bis 4 kg Getreide)	Bühler Vermahlung	159,40
Herstellung größerer Mengen		auf Anfrage
Weitere Untersuchungen auf Anfrage!		

Backversuche	Verfahren	€ Preis
Standardbackversuche	AGF Standard: 2016	
Rapid-Mix-Test (RMT) Brötchen		133,50
Rapid-Mix-Test (RMT) Kastenbrot*		133,50
Weizenmehl – Kastenbrot*		133,50
Weizenvollkornmehl – Kastenbrot*		133,50
Kastenstuten – Wz-Mehl T 550*		133,50
Dinkelmehl – Kastenbrot*		133,50
Dinkelvollkornmehl – Kastenbrot*		133,50
Sauerteigbrot, Kasten, Roggenvollkornmehle*		133,50
Sauerteigbrot, freigeschoben, Roggentypenmehle*		133,50
Minibackversuch für Emmer und Einkorn*		133,50

*im nicht akkreditierten Bereich ** Referenzverfahren (130°C, 2 Stunden) und mod. Verfahren (Umluft 130 °C, 1 Stunde)
Die aktuellen Ausgabestände der Normen sind der Liste "Liste im flexiblen Akkreditierungsbereich" auf der Website der DIGeFa GmbH zu entnehmen.

Untersuchungen	Verfahren	€ Preis
Laboranalytik Getreide und Mahlerzeugnisse (exkl. Probenvorbereitung und Feuchtigkeitsmessung)		
Amylogramm	ICC 126/1: 1992	29,50
Ascorbinsäure, qualitativ	Tauber: 2016-4	34,60
Besatz, Hafer*	AGF Standard*	113,10
Besatz bei: Weizen, Roggen, Gerste, Hartweizen	ICC 102/1: 1972, ICC 103/1: 1972, DIN EN 15587: 2019-02	113,10
Besatz bei: Mais*	DIN EN 16378: 2013*	113,10
Extensogramm	ICC 114/1: 1992	55,80
Fallzahl	ICC 107/1: 1995, DIN EN ISO 3093: 2010-05	18,40
Feuchtigkeit (Ackerbohnen, Erbsen)*	ISO 24557: 2009-10*	19,50
Feuchtigkeit (Mehl/Schrot)	ICC 110/1: 1976** DIN EN ISO 712: 2010-04	14,70
Feuchtigkeit (Getreide)	ICC 110/1: 1976** DIN EN ISO 712: 2010-04	29,50
Feuchtigkeit (Mais)	ICC 110/1: 1976	23,50
Farinogramm	ICC 115/1: 1992	44,80
Feuchtklebergehalt (Glutomatic)	ICC 137/1: 1994	30,60
Feuchtklebergehalt (inkl. Glutenindex)	ICC 155: 1994, ICC 158: 1994	37,30
Fotodokumentation*, je Foto		2,90
Glasigkeit	ICC 129: 1980	175,00
Griffigkeit (Mehl)*	75µm Luftstrahlsiebung*	32,40
Hektolitergewicht	DIN EN ISO 7971-3: 2020-02	13,90
Kornhärte* (Getreide)	Bühlerversmahlung; 75µm Luftstrahlsiebung*	104,80
Luftstrahlsiebung* (pro Sieb / Siebgrößen auf Anfrage)		32,40
Larvendetektion (akustische Detektion)*	Lauscher*	26,60
Mineralstoffgehalt	ICC 104/1: 1990;	31,80
Mixolab*	ICC 173: 2011*, AACC 08-01.07-2010-05*	44,90
Partikelgrößenverteilung (Siebturm)*	ICC 207 mod.: 1998*	46,70
pH-Wert*	ASU L17.0-02: 1982-05*	14,70
Rohproteingehalt (Getreide)	ICC 167: 2000	24,60
Rohproteingehalt* (Leguminosen)	DIN EN ISO 16634-2: 2016-11*	44,00
Säuregrad (Brot)*	ASU L 17.00-2: 1982-05*	34,60
Säuregrad (Mehl)*	AGF Standard: 2016*	54,80
Sedimentationswert	ICC 116/1: 1994	28,10

*im nicht akkreditierten Bereich ** Referenzverfahren (130°C, 2 Stunden) und mod. Verfahren (Umluft 130 °C, 1 Stunde)
Die aktuellen Ausgabestände der Normen sind der Liste "Liste im flexiblen Akkreditierungsbereich" auf der Website der DIGeFa GmbH zu entnehmen.

Untersuchungen	Verfahren	€ Preis
Laboranalytik Getreide und Mahlerzeugnisse (exkl. Probenvorbereitung und Feuchtigkeitsmessung)		
Sensorische Prüfung Brot / Kleingebäck / Feine Backwaren / Getreidenährmittel*		81,70
Sensorische Prüfung, Getreide*	AGF Standard: 2016*	108,30
Sensorische Prüfung, Mehl*	AGF Standard: 2016*	59,60
Siebung Gerste (Vollgersteanteil)*	MEBAK/EBC-Methode*	65,90
Siebsortierung Turm Getreide* (3 Siebe: 2,8mm/2,5mm/2,2mm/2,0mm)	Hausmethode*	36,80
Siebsortierung Schmachtkorn/Leichtgut*	Pfeuffer Sample Cleaner*	37,60
Stärkebeschädigung	AACC 76-33.01: 2007, ICC 172: 2007	31,20
Tausendkorngewicht* (inkl. Feuchte NIR)	DIN EN ISO 520 mod.*	30,30
Trockenklebergehalt* (zzgl. Feuchtklebergehalt und Glutenindex)	ICC 155: 1994, Glutork*	14,20
Wasseraufnahme	ICC 115/1:1992	27,40
Wasseraufnahme Roggenmehle*	AGF Standard*	64,90
Weitere Untersuchungen auf Anfrage!		

Ölsaaten	Verfahren	€ Preis
Feuchtigkeit (Raps, Soja, Leinsamen)	DIN EN ISO 665: 2020-06	28,00
Ölgehalt (in % i. Orig.)*	Soxtherm Hausmethode*	58,70
Besatz Ölsaaten*	DIN EN ISO 658: 2002-08*	113,10
Weitere Untersuchungen auf Anfrage!		

*im nicht akkreditierten Bereich ** Referenzverfahren (130°C, 2 Stunden) und mod. Verfahren (Umluft 130 °C, 1 Stunde)
Die aktuellen Ausgabestände der Normen sind der Liste "Liste im flexiblen Akkreditierungsbereich" auf der Website der DIGeFa GmbH zu entnehmen.

Bei mehreren zu untersuchenden Parametern wird die Feuchtigkeitsbestimmung **nur einmal** je Vermahlung 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.: 10% auf die genannten Preise.

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

Bitte lassen Sie sich ein individuelles Angebot erstellen.

Vergleichsmuster



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

Vergleichsmuster Weizen

Bitte Vergleichsmustermenge auswählen. 500g: 21,60€ <input type="checkbox"/> 1000g: 32,40€ <input type="checkbox"/>			Auswahl Parameter			
			Mehl	€	Getreide	€
01	Amylogramm	ICC Nr. 126/1		40,60		55,30
02	Extensogramm (nur 1000g möglich)	ICC Nr. 114/1		70,60		
03	Fallzahl	ICC Nr. 107/1		31,60		46,20
04	Farinogramm (nur 1000g möglich)	ICC Nr. 115/1		55,70		
05	Feuchtklebergehalt	ICC Nr. 137/1		45,30		
06	Feuchtklebergehalt und Glutenindex	ICC Nr. 155		51,50		66,20
07	Mineralstoffgehalt	ICC Nr. 104/1		45,90		
08	Rohproteingehalt	ICC Nr. 167		37,30		51,50
09	Sedimentationswert (Zeleny)	ICC Nr. 116/1		42,80		69,30
10	Hektolitergewicht (nur 1000g möglich)	DIN EN ISO 7971-3 [Referenz: 1/4L Prober]				27,80

Vergleichsmuster Roggen

Bitte Vergleichsmustermenge auswählen. 500g: 21,60€ <input type="checkbox"/> 1000g: 32,40€ <input type="checkbox"/>			Auswahl Parameter			
			Mehl	€	Getreide	€
01	Amylogramm	ICC Nr. 126/1		40,60		55,30
02	Fallzahl	ICC Nr. 107/1		31,60		46,20
03	Mineralstoffgehalt	ICC Nr. 104/1		45,90		
04	Hektolitergewicht (nur 1000g möglich)	DIN EN ISO 7971-3 [Referenz: 1/4L Prober]				27,80

Vergleichsmuster Gerste

Bitte Vergleichsmustermenge auswählen. 500g: 21,60€ <input type="checkbox"/> 1000g: 32,40€ <input type="checkbox"/>			Auswahl Parameter			
					Getreide	€
01	Rohproteingehalt	ICC Nr. 167				51,50
02	Hektolitergewicht (nur 1000g möglich)	DIN EN ISO 7971-3 [Referenz: 1/4L Prober]				27,80

Versandkosten für Vergleichsmuster / Probenrücksendungen

Versand / Verpackung / Rücksendungen an den Kunden (D)		€ Preis
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)		
Versand bis 2,0 kg		20,00
Versand bis 5,0 kg		30,00

Versandkosten Schweiz abweichend.

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	97,30
Alveogramm - Weizenmehl	ICC 121:1992	84,00
Dinkel / Weizen-Authentizität	PCR	454,00
Light Filth-Test – Mehl und Vollkornmehle	Mikroskopisch	154,30
Maltosezahl	Berliner Methode	55,50
Hartweizen / Weichweizen Authentizität	PCR	194,30
Mykotoxine / Alkaloide		
Aflatoxine B₁, B₂, G₁, G₂ quant.	IAC-LC-FLD	90,60
Deoxynivalenol (DON) quant.	LC-MS/MS	114,70
Ochratoxin A (OTA) quant.	IAC-LC-FLD	99,10
Zearalenon (ZON) quant.	LC-MS/MS	99,10
T2- / HT2- Toxine	LC-MS/MS	114,70
Toxine Paket S (DON, ZON)	LC-MS/MS	189,70
Toxin Paket M (DON, ZON, T2, HT2)	LC-MS/MS	239,20
Toxin Paket L (Aflatoxin, OTA, DON, ZON, T2, HT2)	LC-MS/MS	302,90
Toxin Paket Mais (Aflatoxin, OTA, DON, ZON, T2, HT2, Fumonisine)	LC-MS/MS	344,50
Ergotalkaloide	LC-MS/MS	202,30
Pflanzenschutzmittel-Rückstände / Kontaminanten / Toxine		
Pestizide Paket (inkl. Chlormequat / Mepiquat, Glyphosat / AMPA)	LC-MS/MS	419,30
Furan und Methylfurane	HS-GC-MS	231,20
PAK gemäß EU 2005/108 (Lebensmittelöle)	GC-MS/MS	186,40
Acrylamid	LC-MS/MS	125,00
Enzyme		
alpha-Amylase (ICC 108)	UV-Vis / quantitativ	145,00
Protease	UV-Vis / quantitativ	175,00

Organische Säuren		
Ascorbinsäure + Dehydroascorbinsäure quant.	LC-DAD	108,40
Kohlenhydrate Ballaststoffe		
Stärke, gesamt (% i. Orig.)	ICC 123/1 (Ewers)	105,30
Stärke, beschädigt	ICC 164 (enzymatisch)	140,00
Ballaststoffe, gesamt / lösliche / unlösliche	ASU L 00.00-18	je 162,00
Rohfaser (nur Futtermittel) inkl. Feuchte	VDLUFA III 6.1.4 (Weender) mod.	120,00
Begasungsmittel		
Phosphan und Phosphidsalze	HS-GC-FPD	165,40
Bromid (anorganisch)	GC-MS	155,00
Sulfurylfluoride	HS-GC-MS	214,00
Schwermetalle		
Aufschluss für Schwermetalle	Mikrowellenaufschluss	42,70
Blei (Pb)		22,10
Cadmium (Cd)		22,10
Quecksilber (Hg)		22,10
Arsen (As)		22,10
Mikrobiologische Untersuchungen		
Aerobe mesophile Koloniezahl (Gesamtkeimzahl)		36,80
Salmonellen		40,40
E.coli, Koagulase-positive Staphylokokken, präsumtive Bacillus Cereus, Sporen sulfidreduzierender Clostridien, Schimmelpilze		je 14,30
DGHM 9.1 (GKZ, E.coli, Schimmelpilze, K.-pos. Staphylokokken, prä. Bacillus cereus, C. perfringens, Salmonella)		124,60
STEC / VTEC §64 LFGB		55,80
Kulturelle Bestätigung lebender STEC		90,30
Nährwertanalyse		
Nährwertanalyse "big seven": Wasser, Mineralstoffe, Fett gesamt nach Aufschluss, Fettsäureverteilung, Protein, Mono- und Disaccharide, Natrium, Kohlenhydrate (berechnet), Brennwert (berechnet)		300,00
Nährwertanalyse "big eight" Wasser, Mineralstoffe, Fett gesamt nach Aufschluss, Fettsäureverteilung, Protein, Ballaststoffe gesamt, Mono- und Disaccharide, Natrium, Kohlenhydrate (berechnet), Brennwert (berechnet)		455,00
Weitere Untersuchungen auf Anfrage!		

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass 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: _____

Ja, ich bin damit einverstanden, dass die DIGeFa GmbH meine Daten elektronisch speichert und für Einladungen zu zukünftigen Veranstaltungen sowie für spezifische Informationen verwendet. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Dieser Einwilligung kann jederzeit per Mail an labor@digefa.de widersprochen werden.

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	Feuchtigkeitsgehalt (Mehl/Schrot)	ICC Nr. 110/1 (modifiziert)					
10	Feuchtklebergehalt (nur Weizenmehl)	ICC Nr. 137/1					
11	Feuchtklebergehalt und Glutenindex (Weizenmehl oder Weizenschrot)	ICC Nr. 155					
12	Kornfeuchtigkeitsgehalt (Getreide)	ICC 110/1 (modifiziert)					
13	Mineralstoffgehalt (Asche)	ICC Nr. 104/1					
14	Rohproteingehalt	ICC Nr. 167					
15	Sedimentationswert (Zeleny)	ICC Nr. 116/1					
Weitere Analysen:							

GMU – Gemeinschaftsuntersuchung für Mehl

bietet seit vielen Jahren eine hervorragende **Kontrollmöglichkeit** für die getreideverarbeitende Wirtschaft im Rahmen eines **Laborbereichs**.

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. In den Parametern:

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 statistisch ausgewertet (Z-Score), dann verschlüsselt zusammengestellt 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.

Die Kosten

Die Grundgebühr beträgt **517,40 €/Jahr**. Hinzu kommen die Kosten für den Versand* sowie die einzelnen Untersuchungsparameter, die individuell festgelegt werden und der Tabelle im Anmeldebogen entnommen werden können.

Die genannten Beträge verstehen sich jeweils netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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		20,00
Versand bis 5,0 kg		30,00
Versand/ Verpackung / Rücksendungen an den Kunden (international)		€ Gesamtpreis
Versand bis 2,0 kg		30,00
Versand bis 5,0 kg		40,00

GMU – Laborvergleich für Mehl

Neuanmeldung:

Ummeldung/Ergänzung:

Firma _____

Straße / Postfach _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail (Versand Auswertung) _____

E-Mail (Rechnungsversand) _____

Rechnungsadresse (falls abweichend) _____

Grundgebühr für die Teilnahme an den Gemeinschaftsuntersuchungen: **517,40 €/Jahr**

Folgende Untersuchungsparameter sollen berücksichtigt werden:

bitte gewünschte Untersuchung ankreuzen	Weizenmehl	Zuschlag zur Grundgebühr
	Feuchtigkeit	33,90 €/Jahr
	Fallzahl	33,90 €/Jahr
	Feuchtklebergehalt ICC 137/1	33,90 €/Jahr
	Feuchtklebergehalt (inkl. Glutenindex) ICC 155	33,90 €/Jahr
	Mineralstoffgehalt	33,90 €/Jahr
	Proteingehalt	33,90 €/Jahr
	Sedimentationswert	33,90 €/Jahr
	Extensogramm Dehnwiderstand, Dehnbarkeit, Verhältniszahl, Energie, Wasseraufnahme	111,90 €/Jahr
	Farinogramm Wasseraufnahme, Teigentwicklungszeit, Teigstabilität, Qualitätszahl	100,90 €/Jahr
	Amylogramm Verkleisterungsmaximum, Temperatur im Verkleisterungsmaximum	68,90 €/Jahr
	Rapid-Mix-Test (RMT) Standard Brötchen-Backversuch	100,90 €/Jahr
	Stärkebeschädigung ICC172	68,90 €/Jahr
bitte gewünschte Untersuchung ankreuzen	Roggenmehl	Zuschlag zur Grundgebühr
	Feuchtigkeit	33,90 €/Jahr
	Fallzahl	33,90 €/Jahr
	Mineralstoffgehalt	33,90 €/Jahr
	Amylogramm Verkleisterungsmaximum, Temperatur im Verkleisterungsmaximum	68,90 €/Jahr

AGF-Mitglieder erhalten einen Rabatt von 25% auf den Jahresbeitrag.

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

Datum: _____ Unterschrift: _____

Hiermit melden wir uns verbindlich zu den von dem Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH durchgeführten Gemeinschaftsuntersuchungen an. Bitte an labor@digefa.de senden.

NIR/NIT Vergleichsuntersuchung

Testen Sie die Zuverlässigkeit Ihrer NIR/NIT- Geräte durch einen Laborvergleich!

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 116/1)
- Fallzahl (nach ICC 107)
- Feuchtklebergehalt (nach ICC 155)
- Hektolitergewicht (nach DIN EN ISO 7971-3)

werden übermittelt. Abschließend erhalten die Teilnehmer eine Gesamtauswertung aller Durchgänge eines Jahres.

Kosten

Der Jahresbeitrag setzt sich aus einer Grundgebühr in Höhe von **302,00 € / 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 **74,10 € / Jahr** zusätzlich berechnet. Hinzu kommen die Kosten für den Versand*. Die genannten Beträge verstehen sich jeweils netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. erhalten einen **Rabatt von 10 %**. 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 / 1000 g wird je ein Zuschlag von **30,90 € / 61,70 €** (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		20,00
Versand bis 5,0 kg		30,00
Versand/ Verpackung /		€
Rücksendungen an den Kunden (international)		Gesamtpreis
Versand bis 2,0 kg		30,00
Versand bis 5,0 kg		40,00

NIR/NIT Vergleichsuntersuchung

Neuanmeldung:

Ummeldung/Ergänzung:

Firma _____

Straße / Postfach _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail (Versand Auswertung) _____

E-Mail (Rechnungsversand) _____

Rechnungsadresse (falls abweichend) _____

Mustermenge Weizen 1000g (zzgl. 61,70 €/Jahr) 500g (zzgl. 30,90 €/Jahr) 250g

Mustermenge Gerste 1000g (zzgl. 61,70 €/Jahr) 500g (zzgl. 30,90 €/Jahr) 250g

Grundgebühr NIR/NIT Vergleichsuntersuchung (inkl. Protein und Härte bei Weizen): **302,00 €/ Jahr**

Folgende Untersuchungsparameter sollen zusätzlich berücksichtigt werden:

bitte gewünschte Untersuchung ankreuzen	Weizen	Zuschlag zur Grundgebühr
	Fallzahl	74,10 €/Jahr
	Feuchtklebergehalt	74,10 €/Jahr
	Sedimentationswert	74,10 €/Jahr
	Hektolitergewicht	74,10 €/Jahr
	Feuchtigkeitsgehalt (Durchführung bei > 8TN)	74,10 €/Jahr
bitte gewünschte Untersuchung ankreuzen	Gerste	Zuschlag zur Grundgebühr
	Proteingehalt	74,10 €/Jahr
	Hektolitergewicht	74,10 €/Jahr

AGF-Mitglieder erhalten einen Rabatt von 10% auf den Jahresbeitrag.

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

Datum: _____ Unterschrift: _____

Hiermit melden wir uns verbindlich zu der von dem Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH durchgeführten Vergleichsuntersuchung an. Bitte an labor@digefa.de senden.

GVU - Vergleichsuntersuchung für Getreide

Testen Sie die Zuverlässigkeit Ihrer Getreide-Standardanalytik durch einen Laborvergleich!

Ablauf

Die Teilnehmer erhalten einmal im Jahr (je nach Paketanmeldung) **zwei** Muster Weizen-/Gerste-/Roggen-/Dinkel- bzw. Hafer. Die Muster sind mit standardisierten Analytikmethoden (ICC, DIN EN ISO) zu untersuchen. Die ermittelten Ergebnisse werden zur Auswertung an die DIGeFa GmbH zurückgeschickt. Anschließend erhalten die Teilnehmer eine statistische Auswertung ihrer eingesendeten Messergebnisse.

Die Auswertung beinhaltet ebenfalls die Vergleichswerte der DIGeFa GmbH.

Je nach ausgewählten Getreidepaketen mögliche Standardmethoden:

- **Proteingehalt (ICC 167),**
- **Sedimentationswert (ICC Nr. 116/1)**
- **Fallzahl (ICC Nr. 107/1)**
- **Feuchtklebergehalt (ICC 155)**
- **Hektolitergewicht (DIN EN 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 **173,30 €**, den gewählten Getreidepaketen (s. umseitig), den Kosten für den Versand* zusammen. Die genannten Beträge verstehen sich jeweils netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. erhalten einen **Rabatt von 10 % 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		20,00
Versand bis 5,0 kg		30,00
Versand/ Verpackung /		€
Rücksendungen an den Kunden (international)		Gesamtpreis
Versand bis 2,0 kg		30,00
Versand bis 5,0 kg		40,00

Getreide – VergleichsUntersuchung

Neuanmeldung:

Ummeldung/Ergänzung:

Firma _____

Straße / Postfach _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail (Versand Auswertung) _____

E-Mail (Rechnungsversand) _____

Rechnungsadresse (falls abweichend) _____

Mustermenge je Getreidepaket: ~ 600 g

1200g (zzgl. 25,00 €/Jahr)

Folgende Getreidepakete sollen berücksichtigt werden:

Weizen-Paket*	Standardmethode	105,00 €
Proteingehalt	ICC 167	
Fallzahl	ICC 107/1	
Feuchtklebergehalt	ICC 155	
Sedimentationswert	ICC 116/1 (Vermahlung ICC 118)	
Hektolitergewicht	DIN EN ISO 7971-3 (1/4 L Prober) Teilnahme auch mit 1L Prober möglich	
Roggen-Paket*	Standardmethode	63,00 €
Proteingehalt	ICC 167	
Fallzahl	ICC 107/1	
Hektolitergewicht	DIN EN ISO 7971-3 (1/4 L Prober) Teilnahme auch mit 1L Prober möglich	
Dinkel-Paket*	Standardmethode	84,00 €
Proteingehalt	ICC 167	
Fallzahl	ICC 107/1	
Feuchtklebergehalt	ICC 155	
Hektolitergewicht	DIN EN ISO 7971-3 (1/4 L Prober) Teilnahme auch mit 1L Prober möglich	
Hafer-Paket*	Standardmethode	25,00 €
Hektolitergewicht	DIN EN ISO 7971-3 (1/4 L Prober) Teilnahme auch mit 1L Prober möglich	
Gerste-Paket*	Standardmethode	42,00 €
Proteingehalt	ICC 167	
Hektolitergewicht	DIN EN ISO 7971-3 (1/4 L Prober) Teilnahme auch mit 1L Prober möglich	

Grundgebühr für die Teilnahme: **173,30 €**

AGF-Mitglieder erhalten einen Rabatt von 10% auf die Grundgebühr!

***Alle Getreide-Pakete werden erst ab einer Teilnehmerzahl von >8 durchgeführt. Wir informieren Sie rechtzeitig über ein Zustandekommen.**

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

Datum: _____ Unterschrift: _____

Hiermit melden wir uns verbindlich zu den von dem Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH durchgeführten Gemeinschaftsuntersuchungen an.

NIR/NIT-Ganzkorn-Netzwerke

Zusätzliche Sicherheit bei der NIR/NIT-Ganzkornmessung durch Netzwerke

Allgemeines zum Netzwerk

Die AGF (seit 2003 die DIGeFa GmbH als Tochterunternehmen der AGF) betreibt seit 1996 ein NIR/NIT-Netzwerk für die Überprüfung der Proteinkalibrierung von Weizen und Gerste, sowie der Ölkalibrierung von 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 mehr als 25 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.

Funktionsweise des Netzwerkes

Basis für das Netzwerk ist das Gerät **Inframatic 9100/9200 oder Inframatic 9500** und die PINS-Software von Perten Instruments GmbH (PerkinElmer). Mit Hilfe eines separaten (analogen)Telefonanschlusses und eines Modems (IM 9100/9200) oder einer Internetverbindung (IM 9500) sind die Netzwerkteilnehmer mit ihren Geräten an den Zentralrechner der DIGeFa GmbH angeschlossen.

Die Teilnehmer erhalten jedes Jahr Weizen-, Gersten- und / oder Raps-Referenzmuster, die bereits nach Standardmethoden untersucht wurden.

IM 9100/9200:

Die 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.

IM9500:

Die Referenzmuster werden von den Teilnehmern einmal im Monat mit deren NIR-Gerät gemessen, und die Ergebnisse werden durch die DIGeFa GmbH mittels Internetverbindung abgefragt.

Die gemessenen Protein- und Ölgehalte werden daraufhin mit den Ergebnissen der Standardmethode verglichen. Bei konstant positiven oder negativen Abweichungen erfolgt eine Korrektur der Kalibration durch eine Bias-Anpassung (Bias = mittlere Abweichung zwischen Standard- und NIR-Messergebnissen). Die Modemkommunikation (IM 9100/9200) bzw. die Internetverbindung (IM 9500) dient nicht nur zum Abfragen der gemessenen Daten, sondern auch dazu System- bzw. Kalibrationsänderungen oder Updates, welche direkt vom Zentralrechner der DIGeFa GmbH auf die einzelnen Geräte vor Ort übertragen werden können, hochzuladen. 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

Wöchentlich (IM 9100/9200) bzw. monatlich (IM 9500) 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 beim Proteingehalt von $\pm 0,2 - 0,3 \%$ und beim Ölgehalt von $\pm 0,4 - 0,5 \%$ liegen.

Probenschnelldienst der DIGeFa GmbH vom 01.07.-30.09.2024

Wir bieten den Netzwerkteilnehmern die Möglichkeit, während der Ernte an einem Probenschnelldienst teilzunehmen und maximal 10 Muster aus der laufenden Annahme (Weizen, und oder 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 E-Mail durch die DIGeFa GmbH mitgeteilt. Bei Bedarf und nach Rücksprache mit den Netzwerkteilnehmern werden die Geräte auf Grundlage der eingesandten Erntemuster von der DIGeFa GmbH angepasst. **Dieser Probenschnelldienst ist ein optionaler Service, der für 197,10 € (bei IM9100/9200 Geräten) und 394,20 € (bei IM9500 Geräten) zusätzlich gebucht werden kann.**

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 NIR/NIT Ganzkorn-Netzwerk IM 9100/9200

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

- Weizen**, Protein (%i.Tr.) (Basisanmeldung)
- Gerste**, Protein (%i.Tr.) Ummeldung/Ergänzung:
- Raps**, Öl (%i.Tr.) Neuanmeldung:
- Teilnahme am Probendienst** (2024: 197,10 €)
(bitte entsprechend ankreuzen)

SN Gerät: Unit _____

Modem-Nummer: _____

Firma: _____

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

PLZ: _____ **Ort:** _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

E-Mail (Rechnungsversand) _____

Rechnungsadresse (falls abweichend) _____

Die **Kosten** für die Proteinüberwachung bei Weizen betragen **1027,90 € pro Gerät** und **Getreidewirtschaftsjahr**, die Rechnungserstellung erfolgt jeweils im Juli. Werden **Gerste** und **Raps** zusätzlich einbezogen, erhöht sich der Betrag **jeweils um 150,00 €**. Bei mehreren angemeldeten Geräten erhalten Sie einen **Rabatt von 10% / Gerät**. **Der Probenschnelldienst ist ein optionaler Service, der für 197,10 € zusätzlich gebucht werden kann. Dieser Preis ist ein Einführungspreis, der ab 2025 an den dann gültigen Preis des IM9500 Probenschnelldienstes angepasst wird.**

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

Anmeldung NIR/NIT Ganzkorn-Netzwerk IM 9500

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

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

(bitte entsprechend ankreuzen)

Geräte-Nummer: Unit _____

TeamViewer - ID: _____ **Passwort:** _____

Firma: _____

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

PLZ: _____ **Ort:** _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Die **Kosten** für die Proteinüberwachung bei Weizen betragen **784,00 € pro Gerät** und **Getreidewirtschaftsjahr**, die Rechnungserstellung erfolgt jeweils im Juli. Werden **Gerste** und **Raps** zusätzlich einbezogen, erhöht sich der Betrag **jeweils um 150,00 €**. Bei mehreren angemeldeten Geräten erhalten Sie einen **Rabatt von 10 % / Gerät**. **Der Probenschnelldienst ist ein optionaler Service, der für 394,20 € zusätzlich gebucht werden kann.**

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 betriebsspezifischen 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 „Labormethoden“
- Praxisseminar „Standardbackversuche“
- Praxisseminar „Besatzbestimmung“
- Einzelschulungen zu verschiedenen Themen

Bitte lassen Sie sich ein individuelles Angebot erstellen.

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

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 Ganzkorn-Netzwerke
- Laboranalytik
- Bäckereitechnologie
- Laborvergleiche (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



Stefanie Bast
techn. Assistentin



Dr. Namjiljav Ebezaya
Forschung & Entwicklung



GF Dipl. Ing.
Konstantin Golombek



Dipl. Ing. (FH)
Norbert Huintjes
Leiter Versuchsbackstube



Christoph Kerl
techn. Assistent
Stellv. QMB



Louisa Nagel
Assistentin GF



Christiane Maass
techn. Assistentin



Jürgen Pagel
techn. Mitarbeiter



QMB Franz Pflieger
Ernährungswissenschaftler M. Sc.



Melanie Ruhrländer
Laborleitung



Daniela Stindt
Stellv. Laborleitung



Jörn Weiler
Dipl. Pädagoge
Assistent GF



Melanie Wendt
Seminar Tagung AGF

Wir sind für Sie da, sprechen Sie uns an!
www.agf-detmold.de ● www.digefa.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen Stand Juni 2024

§ 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.
Die DIGEFA behält sich das Recht vor, einzelne Analysewerte anonymisiert für statistische Auswertung zu verwenden.
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