



Richemont Labor
akkreditiert nach
ISO/IEC 17025

Richemont

Richemont Kompetenzzentrum
Abteilung Labor, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern
+41 41 375 85 85

Preisliste Getreide und Mehlintersuchungen 2019 (inkl. MWSt)

Express-Zuschlag			
5099	Analyse erfolgt innerhalb von einem Arbeitstag, nur auf Anfrage	CHF 25	
Vermahlung			
5279	Zerkleinerung mit Kornschneider*	CHF 18	
5280	Vermahlung Perten 3100*	CHF 22	
5294	Vermahlung Brabender-Quadrumat (bis 0.4 kg Getreide)*, z. B. für Sedimentationsert	CHF 33	
5295	Vermahlung Brabender-Quadrumat *	CHF 66	
5296	Vermahlung Brabender-Quadrumat (2 bis 3 kg Getreide) *	CHF 95	
5297	Vermahlung Bühler Mahlautomat MLU 202*	CHF 108	
Einzeluntersuchungen		Methoden	
5050	Feuchtigkeit	ICC-Standard Nr. 110/1	CHF 12
5090	Aschegehalt	ICC-Standard Nr. 104/1	CHF 33
5180	Ascorbinsäure (qualitativ)	SLMB 2004, Kapitel 14, 3.12.1	CHF 22
5055	Protein nach Kjeldahl	ICC-Standard Nr. 105/2	CHF 54
5060	Protein NIR*	Interne Methode	CHF 22
5069	Feuchtgluten	ICC-Standard Nr. 137/1 oder 155	CHF 17
5070	Feuchtgluten (0' und 30'*)	ICC-Standard Nr. 137/1 oder 155	CHF 22
5220	Gluten, trocken in Ergänzung zur Feuchtgluten-Bestimmung*		CHF 14
5110	Feuchtgluten mit Quellzahl (0' und 30'*)	ICC-Standard Nr. 137/1, Quellzahl: Dr. Berliner	CHF 33
5235	Glutenindex	ICC-Standard Nr. 155	CHF 36
5120	Sedimentationswert (Zeleny)	ICC-Standard Nr. 116/1	CHF 33
5140	Farinogramm	ICC-Standard Nr. 115/1 (Auswertung CH oder ICC)	CHF 63
5150	Extensogramm	ICC-Standard Nr. 114/1	CHF 63
5160	Alveogramm*	ICC-Standard Nr. 121 (modifiziert)	CHF 96
5170	Maturoogramm*	Interne Methode	CHF 96
5130	Amylogramm	ICC-Standard Nr. 126/1	CHF 63
5080	Fallzahl	ICC-Standard Nr. 107/1	CHF 22
5100	Maltosebestimmung	SLMB 2004 Kapitel 14, 3.10.1	CHF 33
Backversuche			
5020	Laborbackversuch (3 kg Mehl)*		CHF 108
5030	Backversuch mit Grossbrot (10 kg Ruch- oder Halbweissmehl)*		CHF 108
5040	Backversuch mit Kleinbrot (5 kg Weissmehl)*		CHF 108
Weitere Analysenangebote		Methoden	
5190	Brotbeurteilung*	SLMB 2004, Kapitel 16, 1	CHF 26
5200	Sinnenprüfung*	SLMB 2004, Kapitel 14, 1.1	CHF 22
5210	Brot oder Teig pH-Wert* und Säuregrad*	AGF Standard	CHF 48
5260	Hektolitergewicht*	SLMB 2004, Kapitel 14, 1.9.1	CHF 29
5380	Siebanalyse*	SLMB 2004, Kapitel 14, 1.8.3 (modifiziert)	CHF 79
5270	Besatzanalyse*	Referenzmethode Swissgranum	CHF 76

Nicht akkreditierte Methoden sind mit Stern (*) gekennzeichnet.

SLMB (Schweizerisches Lebensmittelbuch)

ICC (Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -Technologie)

AGF (Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V., Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot)



Richemont Labor
akkreditiert nach
ISO/IEC 17025

Richemont

Richemont Kompetenzzentrum
Abteilung Labor, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern
+41 41 375 85 85

Preisliste Weizen-/Dinkel- Zertifikat 2019 (inkl. MWSt)

Weizenzertifikat Rheo-Quick Standard

Untersuchungen an Mehlfraction, Aschegehalt ca. 0,55 % und Fallzahlschrot für Protein und Fallzahl

Probenmenge: 1,5 kg Weizen / Dinkel, gereinigt

Bearbeitungsdauer: 3 Tage

Untersuchung

Vermahlung*

Feuchtigkeit

Protein NIR* (Schrot)

Feuchtgluten (0' und 30'*)

Quellzahl (0' und 30'*)

Fallzahl (Schrot)

Sedimentationswert (Zeleny)

Extensogramm 90'

Methoden

-Brabender Quadrumat (Sedimat-Rundsichter 6xxx und 9xxx)

-Perten Fallzahlschrotmühle 3100, 0,8 mm Lochgrösse

ICC-Standard Nr. 110/1

Interne Methode

ICC-Standard Nr. 137/1

nach Dr. Berliner

ICC-Standard Nr. 107/1

ICC-Standard Nr. 116/1

ICC-Standard Nr. 114/1

5400 Komplettanalyse

CHF 239.--

bei regelmässiger Zustellung (mind. 6x/Jahr), 20% Rabatt

Weizenzertifikat Rheo-Quick Plus (inkl. Proteinbestimmung nach Kjeldahl)

Untersuchungen an Mehlfraction, Aschegehalt ca. 0,55 % und Fallzahlschrot für Protein und Fallzahl

Probenmenge: 1,5 kg Weizen / Dinkel, gereinigt

Bearbeitungsdauer: 3 Tage

Untersuchung

Vermahlung*

Feuchtigkeit

Protein nach Kjeldahl (Schrot)

Feuchtgluten (0' und 30'*)

Quellzahl (0' und 30'*)

Fallzahl (Schrot)

Sedimentationswert (Zeleny)

Extensogramm 90'

Methoden

-Brabender Quadrumat (Sedimat-Rundsichter 6xxx und 9xxx)

-Perten Fallzahlschrotmühle 3100, 0,8 mm Lochgrösse

ICC-Standard Nr. 110/1

ICC-Standard Nr. 105/2

ICC-Standard Nr. 137/1

nach Dr. Berliner

ICC-Standard Nr. 107/1

ICC-Standard Nr. 116/1

ICC-Standard Nr. 114/1

5410 Komplettanalyse

CHF 287.--

bei regelmässiger Zustellung (mind. 6x/Jahr), 20% Rabatt

Nicht akkreditierte Methoden sind mit Stern (*) gekennzeichnet.

SLMB (Schweizerisches Lebensmittelbuch)

ICC (Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -Technologie)

AGF (Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V., Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot)



Richemont Labor
akkreditiert nach
ISO/IEC 17025

Richemont

Richemont Kompetenzzentrum
Abteilung Labor, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern
+41 41 375 85 85

Preisliste Weizen-/Dinkel- Zertifikat 2019 (inkl. MWSt)

Weizenzertifikat Rheo-Quick Standard mit Amylogramm

Untersuchungen an Mehlfraction, Aschegehalt ca. 0,55 % und Fallzahlschrot für Protein und Fallzahl

Probenmenge: 1,5 kg Weizen / Dinkel, gereinigt

Bearbeitungsdauer: 3 Tage

Untersuchung

Vermahlung*

Feuchtigkeit

Protein NIR* (Schrot)

Feuchtgluten (0' und 30'*)

Quellzahl (0' und 30'*)

Fallzahl (Schrot)

Sedimentationswert (Zeleny)

Extensogramm 90'

Amylogramm

Methoden

-Brabender Quadrumat (Sedimat-Rundsichter 6xxx und 9xxx)

-Perten Fallzahlschrotmühle 3100, 0,8 mm Lochgrösse

ICC-Standard Nr. 110/1

Interne Methode

ICC-Standard Nr. 137/1

nach Dr. Berliner

ICC-Standard Nr. 107/1

ICC-Standard Nr. 116/1

ICC-Standard Nr. 114/1

ICC-Standard Nr. 126/1

5420 Komplettanalyse

CHF 290.—

bei regelmässiger Zustellung (mind. 6x/Jahr), 20% Rabatt

Weizenzertifikat Rheo-Quick Plus (inkl. Proteinbestimmung nach Kjeldahl) mit Amylogramm

Untersuchungen an Mehlfraction, Aschegehalt ca. 0,55 % und Fallzahlschrot für Protein und Fallzahl

Probenmenge: 1,5 kg Weizen / Dinkel, gereinigt

Bearbeitungsdauer: 3 Tage

Untersuchung

Vermahlung*

Feuchtigkeit

Protein nach Kjeldahl (Schrot)

Feuchtgluten (0' und 30'*)

Quellzahl (0' und 30'*)

Fallzahl (Schrot)

Sedimentationswert (Zeleny)

Extensogramm 90'

Amylogramm

Protein nach Kjeldahl

Methoden

-Brabender Quadrumat (Sedimat-Rundsichter 6xxx und 9xxx)

-Perten Fallzahlschrotmühle 3100, 0,8 mm Lochgrösse

ICC-Standard Nr. 110/1

ICC-Standard Nr. 105/2

ICC-Standard Nr. 137/1

nach Dr. Berliner

ICC-Standard Nr. 107/1

ICC-Standard Nr. 116/1

ICC-Standard Nr. 114/1

ICC-Standard Nr. 126/1

ICC-Standard Nr. 105/2

5430 Komplettanalyse

CHF 335.--

bei regelmässiger Zustellung (mind. 6x/Jahr), 20% Rabatt

Nicht akkreditierte Methoden sind mit Stern (*) gekennzeichnet.

SLMB (Schweizerisches Lebensmittelbuch)

ICC (Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -Technologie)

AGF (Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V., Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot)

Version 01.2019



Richemont Labor
akkreditiert nach
ISO/IEC 17025

Richemont

Richemont Kompetenzzentrum
Abteilung Labor, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern
+41 41 375 85 85

Preisliste Mehlzertifikat 2019 (inkl. MWSt)

Mehlzertifikat mit sämtlichen Untersuchungen

Probenmenge: 2 kg Mehl (Weizen, Dinkel, Emmer, Einkorn)

Bearbeitungsdauer: 3 Tage

Untersuchung	Methoden
Feuchtigkeit	ICC-Standard Nr. 110/1
Asche	ICC-Standard Nr. 104/1
Ascorbinsäure (qualitativ)	SLMB 2004, Kapitel 14, 3.12.1
Protein nach Kjeldahl	ICC-Standard Nr. 105/2
Feuchtgluten (0' und 30'*)	ICC-Standard Nr. 137/1
Quellzahl (0' und 30'*)	nach Dr. Berliner
Sedimentationswert (Zeleny)	ICC-Standard Nr. 116/1
Extensogramm	ICC-Standard Nr. 114/1
Farinogramm	ICC-Standard Nr. 115/1 (Auswertung CH oder ICC)
Amylogramm	ICC-Standard Nr. 126/1
Fallzahl	ICC-Standard Nr. 107/1
Maltosebestimmung	SLMB 2004 Kapitel 14, 3.10.1

5010 Mehlzertifikat komplett **CHF 282.--**
bei regelmässiger Zustellung (mind. 6x/Jahr), 20% Rabatt

Mehlzertifikat ohne Proteinbestimmung und ohne Sedimentationswert

5000 Mehlzertifikat **CHF 205.--**
bei regelmässiger Zustellung (mind. 6x/Jahr), 20% Rabatt

Nicht akkreditierte Methoden sind mit Stern (*) gekennzeichnet.

SLMB (Schweizerisches Lebensmittelbuch)

ICC (Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -Technologie)

AGF (Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V., Standard-Methoden für Getreide, Mehl und Brot)