



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)

| <b>Express-Zuschlag</b>         |  |   |         |
|---------------------------------|--|---|---------|
| 5099                            | Analyse erfolgt innerhalb von einem Arbeitstag, nur auf Anfrage                    | CHF 25  |         |
| <b>Vermahlung</b>               |  |   |         |
| 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   |         |
| <b>Einzeluntersuchungen</b>     |  | <b>Methoden</b>                                 |         |
| 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  |
| <b>Backversuche</b>             |  |   |         |
| 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 |
| <b>Weitere Analysenangebote</b> |  | <b>Methoden</b>                                 |         |
| 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

| <b>Untersuchung</b>         | <b>Methoden</b>                                 |
|-----------------------------|---|
| 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)