



Pálinka minták versenyt megelőző előzetes minősítése

Egy pálinkaversenyen való sikeres részvétel komoly erkölcsi és anyagi elismerést hoz az előállítónak.

Annak érdekében, hogy előzetesen megbizonyosodjon a kiválasztott termék kvalitásairól, javasoljuk laboratóriumunk igénybevételét. Felkészült érzékszervi vizsgálómérnökeink, képzett szakértőink és analitikai mérnökeink tapasztalatai alapján tájékoztatást tudunk nyújtani a pálinka minőségéről, és a termékpalalettán elfoglalt potenciális helyéről.

A pálinka hamisítására használt egyre újabb technikák miatt folyamatosan fejlesztjük vizsgálati módszereinket.

Partnereink esetleges vizsgálattal, mérésekkel kapcsolatos fejlesztési problémáinak megoldásában kutató-fejlesztő csapatunk, a WESSLING Nemzetközi Kutató és Oktató Központ Kht. (angol nevének rövidítése alapján WIREC) nyújt segítséget.



Miért érdemes a WESSLING-et választani?

- komplex – jogi, technológiai és minőségügyi – szempontokat is felölelő tanácsadási és laboratóriumi szolgáltatást nyújtunk
- munkatársaink a munkaterületük széles körben elismert, kiváló szakértői
- korszerű laboratóriumi felszereltségünk a vizsgálatok széles körét teszi lehetővé
- gyorsaság, kiváló teljesítés
- független, objektív szolgáltatások külső befolyásolás nélkül
- ügyfélorientált együttgondolkodás, a partner érdekeit is figyelembe vevő hatékony problémamegoldás, módszer-fejlesztések



Pálinkavizsgálatok a WESSLING Hungary Kft. Élelmiszer-vizsgáló Laboratóriumában



WESSLING Hungary Kft.
H-1045 Budapest, Anonymus utca 6.
Tel +36 1 872 3600
Fax +36 1 872 3801



WWW.WESSLING.HU

20181203

MINŐSÉG | MEGBÍZHATÓSÁG | BIZTONSÁG

Minőség, megbízhatóság és biztonság
– ez az, amit a fogyasztók az élelmiszerlánc szereplőitől: a termelőktől és a forgalmazóktól elvárnak.

A WESSLING cégcsoport segítséget nyújt a vevői bizalom kiépítéséhez, megerősítéséhez, a vállalkozás önellenőrző tevékenységének működtetéséhez azzal, hogy partnereink termékmintáinak vizsgálatát korszerűen felszerelt, akkreditált élelmiszervizsgáló laboratóriumainkban végezzük el.

Szolgáltatásaink a pálinka előállítói, forgalmazói és fogyasztói számára:



A pálinka összetételének vizsgálata a jogszabályi követelményeknek való megfelelés szempontjából

A pálinka összetételével kapcsolatos vizsgálatok lehetővé teszik annak megállapítását, hogy a vizsgált termék kielégíti-e a gyümölcspárlatra vonatkozó jogszabályi előírásokat alkoholtartalom, metanol, illóanyag-tartalom, hidrogénianid-tartalom, stb. vonatkozásában.

Nem kívánatos – egészségre ártalmas – összetevők kimutatása

A pálinkák egy része tartalmazhat olyan összetevőket (pl. etil-karbamát), amelyekkel kapcsolatban a jogszabályok jelenleg belföldön még nem fogalmazzák meg engedélyezett határértékeket, de számunkra fontos azon fogyasztói elvárásnak való

megfelelés, amely fokozottan érzékeny az egészségre ártalmas összetevők jelenlétére az élelmiszerekben. Laboratóriumainkban igény szerint lehetőség van ezeknek a komponenseknek minőségi és mennyiségi meghatározására.

A pálinka jelölésével összefüggő szakértői szolgáltatás

A forgalomba hozott pálinkák jelölésének, címkéjének számos jogszabályi előírásnak kell megfelelnie. A 110/2008/EK rendelet és a 2008. évi LXXIII. törvény, valamint egyéb kapcsolódó jogszabályok előírásait maradéktalanul kielégítő pálinkacímkék előállításához és felülvizsgálatához kérje felkészült szakértőink segítségét.

Pálinka hibák azonosítása

Előfordulhat, hogy az előállított pálinka minősége időnként nem felel meg a gyártó elvárásainak. Ha elégedetlen a pálinka minőségével - idegen illatot vagy ízt érzékel, esetleg tisztasági - vagy színhibát tapasztal - vizsgáltsa meg az italt laboratóriumunkban annak érdekében, hogy a hiba konkrét kémiai hátterét felderíthessük.

Pálinka hamisítások kimutatása

A tisztességes piaci magatartás és verseny megköveteli, hogy a pálinkát a jogszabályokban előírtaknak megfelelően állítsák elő és forgalmazzák. Ennek ellenére előfordulhat, hogy egyes piaci szereplők megtévesztik a fogyasztót és jogosulatlan versenylőnyre tesznek szert. Laboratóriumunkban lehetőség van arra, hogy bizonyos, jogszabályokban nem megengedett gyakorlatokat kémiai analitikai módszerekkel kimutassunk és azonosítsunk. Ezek közé tartozik bizonyos aromák, cukor vagy egyéb, nem engedélyezett összetevők hozzáadása a pálinkához.

