

## Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>EINBLICK</b>	
Mangostane .....	5
GefahrenEinstufung von Kaffee durch die WHO .....	6
Zehn Jahre BVE-Krisenmanagement .....	6
Verbrauchererwartung – frisch oder gefroren.....	7
Als HACCP „laufen“ lernte .....	8
Vor 5 Jahren – EHEC .....	9
Algenblüte bringt Biotoxine in Muscheln.....	10
Bekleidungskonzepte im Reinraum .....	11
Wer kontrolliert unsere Lebensmittel? .....	12
GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH – Pyrrolizidinalkaloide in Lebensmitteln .....	13
Neogen Europe Ltd. – Wasserbasierende Mykotoxin-Tests .....	15
R-Biopharm AG – Akkurate und empfindliche Bestimmung von Soyaproteinen .....	16
MOSH und MOAH – Mineralölbestandteile in Lebensmitteln .....	19



## **Inhaltsverzeichnis**

**Seite**

Einigung über verschärfte amtliche Lebensmittelkontrollen.....	<b>22</b>
Wessling GmbH – Lebensmittelkontaktmaterialien.....	<b>23</b>
Anwendung von Pflanzenschutzmitteln aktualisiert.....	<b>24</b>
Pflanzenschutzmittel – Leitlinien für ihre Expositionsbewertung .....	<b>24</b>
Aachener Blutwurst jetzt EU-weit geschützt .....	<b>24</b>
bilacon GmbH – Pestizidanalytik von der Tentamus Group .....	<b>25</b>
ALS – Neue Stellungnahmen – Teil 2.....	<b>26</b>
Rosmarin bei Streichfetten zugelassen .....	<b>28</b>
Nicht zugelassene gesundheitliche Angaben .....	<b>29</b>
Zulassungen von Propionsäure und Nährkaseinaten geändert .....	<b>30</b>
Lipidextrakt aus Krill.....	<b>31</b>
Ballaststoffreiches Roggenbrot als gesundheitsbezogene Angabe abgelehnt .....	<b>31</b>
Nicht fermentierbare und unverdauliche Kohlenhydrate .....	<b>32</b>