

Die Experten der DLG TestService zertifizieren Hygienemittel und -verfahren für die Lebensmittelwirtschaft nach den produktspezifischen DLG-Qualitätsstandards. Neben den festgelegten Kriterien dieser Wirksamkeitsprüfung können weitere Produkteigenschaften getestet und zertifiziert werden. Hygienemittel und -verfahren, die die Tests bestehen, erhalten das DLG-Qualitätssiegel.

Alle DLG-zertifizierten Betriebsmittel unterliegen einer ständigen Kontrolle. Die gleichbleibende Produktqualität wird durch regelmäßige Wiederholungsprüfungen oder Analysen sichergestellt. Außerdem erfolgen Stichproben beim Hersteller oder im Handel.

Informationen und Anmeldung: www.dlg-testservice.com/de/bm

DLG-Prüfkriterien

Desinfektionsmittel

- · Desinfizierende Wirksamkeit
- Materialverträglichkeit

Reinigungsmittel

- · Reinigungswirkung
- Materialverträglichkeit

Lebensmittelhilfsstoffe

- · Desinfizierende Wirksamkeit
- Materialverträglichkeit
- Rückstandsfreiheit

Hygieneverfahren für Räume und Einrichtungen in der Lebensmittelwirtschaft

- Desinfizierende Wirksamkeit
- · Materialverträglichkeit
- Wirksamkeit im Praxiseinsatz
- Gleichmäßige Verteilung im Raum und auf Oberflächen

Die **DLG TestService** zählt zu den international führenden Prüf- und Zertifizierungsorganisationen in den Bereichen Traktoren, Agrartechnik und Betriebsmittel. Die DLG-eigenen Prüf- und Bewertungsstandards sind praxisbezogen und werden von neutralen Kommissionen entwickelt. Neben Prüfungen nach DLG-Standards ergänzen umfangreiche Prüfund Zertifizierungsdienstleistungen zur Qualitätssicherung, nach nationalen und internationalen Normen und Vorschriften, sowie kundenspezifische Tests für Forschungs- und Entwicklungszwecke das Angebot. Die DLG-Prüfzeichen besitzen eine hohe Bekanntheit im Markt. Sie stehen für neutral und unabhängig bestätigte Produktqualität. Sie schaffen Vertrauen und sind Grundlage für Kaufentscheidungen der Praktiker. **www.dlg-testservice.com**

