

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Grundsätze

Allgemeiner Codex-Standard für Kontaminanten und Toxine in Lebensmitteln (Codex Stan 193), Auszug	1
--	---

Verhütung bzw. Verringerung der Kontamination mit Mykotoxinen

Verfahrenskodex zur Vermeidung bzw. Verminderung der Mykotoxin- Belastung von Getreide mit Anhängen zu Ochratoxin A, Zearalenon, Fumonisin und Trichothecenen	61
Verfahrenskodex zur Verminderung des Gehalts an Aflatoxin B ₁ in Rohware und Ergänzungsfutter für Milch gebende Tiere.....	77
Verfahrenskodex zur Verhütung bzw. Verringerung der Aflatoxinkontamination von Baumnüssen.....	83
Verfahrenskodex zur Verhütung bzw. Verringerung der Kontamination von Wein mit Ochratoxin A	101
Verfahrenskodex zur Verhütung und Verringerung der Patulin- kontamination in Apfelsaft und Apfelsaftzutaten, die für die Herstellung anderer Getränke verwendet werden.....	109

Verhütung bzw. Verringerung der Kontamination mit Schwermetallen

Verfahrenskodex zur Verhütung und Verringerung der Bleikontamination in Lebensmitteln	119
Verfahrenskodex zur Verhütung und Verringerung der Kontamination von Lebensmittelkonserven mit anorganischem Zinn.....	129

Verhütung bzw. Verringerung der Kontamination mit Chemikalien

Verfahrenskodex für Maßnahmen zur Verringerung der Lebens- mittelkontamination durch Chemikalien direkt an der Quelle	143
Verfahrenskodex zur Verringerung von Acrylamid in Lebensmitteln	147
Verfahrenskodex zur Verhütung und Verringerung der Kontamination von Lebens- und Futtermitteln mit Dioxinen und dioxinähnlichen PCB	161

Codex Alimentarius – Lebensmittelkontaminanten

VII

Verfahrenskodex zur Verringerung von 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD) bei der Herstellung von sauer hydrolysiertem Pflanzenprotein (Säure-HVP) und Säure-HVP enthaltenden Erzeugnissen 179

Verfahrenskodex zur Verringerung der Kontamination von Lebensmitteln mit polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) durch Räucherung und direkte Trocknungsverfahren 187