

fermenta

Von der Rezeptur zur Serienproduktion – typische Stolpersteine und wie sie vermieden werden



Liebe Leser und Leserinnen,

viele Startups und neue Kunden kommen über Empfehlungen zu uns, oft mit einer bereits **entwickelten Rezeptur und suchen einen Partner, der die Industrialisierung, skalierbare Produktion und zuverlässige Lieferung sicherstellt** – bei kompromissloser Qualität, kurzen Wegen und absoluter Liefersicherheit.

Dabei sind die Anforderungen fast immer hoch

- **Maßgeschneiderte Umsetzung** individueller Rezepturen
- **Konstante Qualität** ohne Abweichungen von Charge zu Charge
- **Kurze Kommunikationswege** und schnelle Reaktionszeiten
- **Absolute Liefersicherheit**, auch bei Wachstum oder Peaks
- **Weiterentwicklung und Optimierung** bestehender Rezepturen

So gehen wir vor

In enger Co-Creation entwickeln wir mit unseren Kunden zusammen die Rezepturen weiter, von der ersten Probe bis zur Serienproduktion.

Entscheidend ist ein strukturierter Prozess:

- **Enge Abstimmung:** Regelmäßiger persönlicher Austausch und klare Prozesse
- **Qualität:** Produktion nach höchsten Standards (GMP & FSSC22000 & BIO)
- **Logistik:** Termingerechte, skalierbare Lieferungen
- **Gemeinsames Wachstum:** Umsetzung neuer Produktideen & Line Extensions

Das Ergebnis

Am Ende profitieren beide Seiten spürbar:

- Eine **finale Produktlösung**, die exakt der gewünschten Rezeptur und Qualität entspricht
- Eine **verlässliche Lieferkette**, die echte Planungssicherheit schafft
- Eine **Partnerschaft**, auf die man sich im Alltag verlassen kann – auch wenn es schnell gehen muss

>>> Sie möchten eine Rezeptur industrialisieren oder eine bestehende optimieren? Sprechen Sie uns an.



Lifestyle /
Vitamine



Rohstoffe



Aromen



Oleoresine /
Äth. Öle



Extrakte auf
Träger



Farben



Scale-up-Fallen bei Proteinpulvern – und wie sie systematisch verhindert werden

Eine im Labormaßstab entwickelte Rezeptur ist nicht automatisch industriell reproduzierbar. **Beim Scale-Up von Proteinpulvern treten typische Stolpersteine auf - von Entmischung über veränderte Löslichkeit bis hin zu mikrobiologischen Risiken.** Im Folgenden stellen wir **drei zentrale Scale-Up Fallen** sowie praxiserprobte Präventionsmaßnahmen dar.

1) Sensorische Abweichungen im Serienmaßstab

Problem: Eine im Labormaßstab ausgewogene Sensorik kann sich im Produktionsmaßstab verändern. Im Labor passt die Sensorik, in der Serie wirkt's plötzlich bitter, „mehlig“ oder zu süß. Ursachen sind unter anderem Rohstoffschwankungen, oxidative Prozesse, thermische oder mechanische Prozessbelastung.

So kann es gelöst werden:

- **Auswahl geeigneter Mischsystem** und validierte Mischzeiten
- **Partikelgrößenanpassung durch Siebung** oder gezielte Fraktionierung
- **Minimierung nachgelagerter mechanischer Belastungen** wie z.B. Fallhöhen, Vibrationen, Transport

2) Unterschätzte Rohstoffschwankungen

Problem: Proteinpulver unterliegen natürlichen und prozessbedingten Schwankungen. Unterschiede zwischen Chargen oder Lieferanten können sich in Proteingehalt, Wasseraktivität, Löslichkeit, Viskosität, Farbe oder sensorischem Profil äußern. Im Labormaßstab bleiben diese Effekte oft unentdeckt, im industriellen Maßstab wirken sie sich jedoch deutlich aus.

So kann es gelöst werden:

- **Präzise definierte Rohstoffspezifikationen** + systematische Wareneingangskontrolle
- **qualifizierte Lieferanten**, Alternativen (Second Source)
- **kontrollierte Rezeptur-Feinjustierung** (innerhalb definierter Toleranzen)

3) QS & Compliance werden zu spät integriert

Problem: Werden regulatorische Anforderungen und QS-Strukturen erst kurz vor dem Markteintritt berücksichtigt, entstehen Verzögerungen, Zusatzkosten und Marktrisiken. Häufig betroffen sind Dokumentation, Rückverfolgbarkeit, Prüfpläne, Kennzeichnung oder Zertifizierungsanforderung.

So kann es gelöst werden:

- **Integration der Qualitätssicherung** bereits in der Entwicklungsphase
- **Definierte Prüfpläne für Serie** (Mikrobiologie, Nährwerte, Sensorik, Fremdkörper)
- **Implementierung anerkannter Standards** wie z.B. FSSC 22000 oder produktspezifischer Zertifizierungen (z.B. Bio-Zertifizierung)

Fazit: Erfolgreiches Scale-up ist kein „größerer Mixer“ – sondern ein Zusammenspiel aus **Rezepturverständnis, Prozesssicherheit, QS und Logistik**. Wer die typischen Fallen kennt und früh sauber absichert, **bringt Supplements schneller, stabiler und in konstanter Qualität** in die Serie.

>>> Sie stehen vor dem Scale-up oder planen einen Launch? Wir unterstützen bei Rezeptur-Optimierung, Serienfähigkeit, QS und Lieferfähigkeit.



PRODUKTION + KONFEKTIONIERUNG

Höchste Qualitäts-Standards
vom Rohstoff bis zur
individuellen Verpackung



FULL-SERVICE

Transparent, diskret und
immer auf Augenhöhe!



GROSSHANDEL LEBENSMITTELROHSTOFFE

schnell, zuverlässig, preiswert

Haben Sie noch Fragen?

Wir beraten Sie gerne!

05252 - 98750

Mo.-Fr. von 08.00 - 17.00 Uhr

Viele Grüße

Ihr Fermenta-Serviceteam



Team Vertrieb

Kontaktieren Sie uns!

Wenn Sie diese E-Mail (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese [hier](#) kostenlos abbestellen.

fermenta GmbH & Co. KG
Lindenstr. 97
33189 Schlangen
Deutschland
info@fermenta.de