

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21188-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 09.11.2023

Ausstellungsdatum: 09.11.2023

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-21188-00-00.

Inhaber der Teil-Akkreditierungsurkunde:

B.U.B. Speckner - Inh. Dipl.-Ing. M. Franke
Von-Gumpenberg-Straße 51, 86554 Pöttmes

mit dem Standort

B.U.B. Speckner - Inh. Dipl.-Ing. M. Franke
Von-Gumpenberg-Straße 51, 86554 Pöttmes

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Prüfungen in den Bereichen:

Ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische, chemische sowie mikrobiologische Untersuchungen von Getränken, Brauereiprodukten, Konzentraten und Essenzen:
Probenahme von Brauereiprodukten

Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen (www.dakks.de)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21188-01-01

Innerhalb der angegebenen Prüfbereiche der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

1 Brauereiprodukte, Bier, Limonaden, Mixgetränke, Fruchtsaftgetränke, Energydrinks, Betriebs- und Hilfsstoffe, Konzentrate und Essenzen

1.1 Probenahme von Brauereiprodukten

MEBAK Band WBBM 2.1 Probenahme von Brauereiprodukten
2012

1.2 Brautechnische Analysemethoden, Methodensammlung der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission (MEBAK), Band II

MEBAK Band WBBM 2.8 Bieranalyse (Ausstoß-Vergärungsgrad, End-Vergärungsgrad)
2012

MEBAK Band WBBM 2.9 Bieranalyse (Stammwürze, Alkohol, spez. Gew., Extrakt scheinbar, Extrakt wirklich)
2012

MEBAK Band WBBM 2.12.2 Bierfarbe EBC
2012

MEBAK Band WBBM 2.13 pH-Wert-Messung in Bier und Würze
2012

MEBAK Band WBBM 2.17.1 Bittereinheiten EBC
2012

MEBAK Band WBBM 2.18.4 Schaum (SFT-Foamtester, DLG-Methode)
2012

1.3 Brautechnische Analysemethoden, Methodensammlung der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission (MEBAK), Band III

MEBAK Band III 10.3.1 1996	Untersuchung von Würze auf lebende aerobe Keime
MEBAK Band III 10.3.2 1996	Untersuchung von Würze auf bierschädliche Bakterien
MEBAK Band III 10.4.1 1996	Untersuchung von Hefen auf bierschädliche Bakterien
MEBAK Band III 10.4.2 1996	Untersuchung auf Fremdhefen („Wilde Hefen“)
MEBAK Band III 10.5 1996	Untersuchung von unfiltriertem Bier auf bierschädliche Bakterien
MEBAK Band III 10.6 1996	Untersuchung von filtriertem Bier auf bierschädliche Bakterien
MEBAK Band III 10.7 1996	Untersuchung des Reinigungseffektes bei Gebinden (Flaschen, Dosen, Fässer, Kegs), Tanks und Leitungen auf bierschädliche Bakterien
MEBAK Band III 10.8 1996	Mikrobiologische Untersuchung von Wischproben auf technologisch schädliche Bakterien
MEBAK Band III 10.9 1996	Untersuchung von Gasen (Raumluft, Druckluft, CO ₂ und Stickstoff) auf bierschädliche Bakterien
MEBAK Band III 10.11.4 1996	Untersuchung von AFG-Getränken auf technologisch schädliche Bakterien

1.4 Bestimmung von Bakterien mittels Fluoreszenz-in-Situ-Hybridisierung (FISH) in Bier *

vermicon AG VIT Bier plus L. brevis Art. 00210006 2019-06	Schnelltest zur Identifizierung von bierschädlichen Milchsäurebakterien (<i>Lactobacillus brevis</i> , <i>L.buchneri</i> , <i>L.lindneri</i> , <i>L.coryniformis</i> , <i>L.plantarum</i> , <i>L.pseudoplantarum</i> , <i>L.casei</i> , <i>L.paracasei</i> , <i>L.fructivorans</i> , <i>L.perolens</i> , <i>L.frigidus</i> , <i>Pediococcus damnosus</i>) mittels Fluoreszenzmikroskopie
--	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-21188-01-01

vermicon AG
VIT Bier Screening
Art. 0021033
2019-06

Schnelltest zur Differenzierung bierschädlicher Bakterien

verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
MEBAK	Mitteleuropäische Brautechnische Analysenkommission
WBBM	Würze, Bier, Biermischgetränke