

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-21854-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 22.12.2023

Ausstellungsdatum: 22.12.2023

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

SENSETORY GmbH
Lindenstraße 14, 50674 Köln

mit dem Standort

SENSETORY GmbH
Lindenstraße 14, 50674 Köln

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:

Sensorische Untersuchungen von alkoholhaltigen und alkoholfreien Getränken

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)

Innerhalb des angegebenen Prüfbereichs ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

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

1 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack von alkoholhaltigen und alkoholfreien Getränken mittels spezieller sensorischer Untersuchungen

P-QM-001 2021-02	Sensorische Prüfung von Wein, Schaumwein, Perlwein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Fruchtwein, Spirituosen, Bier, Biermischgetränken und deren alkoholfreien Varianten nach SENSATORY Analytics
P-QM-002 2023-04	Sensorischer Benchmark Abgleich von Wein, Schaumwein, Perlwein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken, Fruchtwein, Spirituosen, Bier, Biermischgetränken und deren alkoholfreien Varianten

Verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization für Standardization
P-QM_xxx	Hausverfahren der SENSATORY GmbH