



LEISTUNGSSPEKTRUM BRAUEREIEN

**INSTITUT
FRESENIUS**

SGS



LEISTUNGSSPEKTRUM BRAUEREIEN

In Brauereien ist Qualitätssicherung eine der wichtigsten Anforderungen. Gilt doch gerade Bier als eines der reinsten und ursprünglichsten Lebensmittel. Wir unterstützen Sie bei der Sicherstellung der von Ihnen geforderten Qualitätsparameter.

FERTIGGETRÄNKE, ROHSTOFFE, ZUSATZ- UND HILFSSTOFFE, BEDARFSGEGENSTÄNDE

- Bier, Biermischgetränke und alkoholfreies Bier
- Leichtbier und Farbebier
- Alkoholfreie Erfrischungsgetränke
- Würze
- Wasser
- Hopfen und Hopfenprodukte
- Hefe
- Schrot und Treber
- Malzextrakt
- Malz und Spezialmalz
- Rohfrucht, Gerste und Weizen
- Filter- und Stabilisierungsmittel
- Hilfs- und Betriebsstoffe
- Kesselspeisewasser
- Abwasser und Abluft
- Verpackungen (u. a. Glas, PET, Dosen, Verschlüsse)

BRAUEREISPEZIFISCHE ANALYSEPARAMETER

- Bieranalyse (u. a. Ethanolgehalt, Stammwürze, CO₂, Farbe, Extrakt, Bittereinheiten)
- Nährwertanalyse (u. a. Brennwertberechnung, Gesamtkohlenhydrate, Zuckerspektrum, Proteine)

- Pestizide und deren Metaboliten (u. a. Diquat, Paraquat, Glyphosat, AMPA, PCBs, Dioxine, Furane, Chlormequat, Mepiquat)
- Mykotoxine (u. a. Aflatoxine, Ochratoxin A, Fusarientoxine, DON und ZEA)
- Nitrosamine
- Schadstoffe (u. a. Schwermetalle, PAKs, Nitrat, HMF, Acrylamid)
- Desinfektionsmittel und deren Rückstände (u. a. ClO₂, freies Cl, Chlorat, Chlorit, Perchlorat, Bromat)
- Gärungsnebenprodukte (u. a. Acetaldehyd, Diacetyl, SO₂)
- Screening-Analyse mittels SBSE und GC-MS (leicht, mittel- und schwer flüchtige Inhaltsstoffe)
- Chemisch-technische und mikrobiologische Routineanalytik gemäß MEBAK, EBC, LMBG, TrinkwV, MTV, DIN EN und DIN EN ISO
- Keimidentifikation (u. a. über Selektivnährböden, VITEK, MALDI-TOF)
- Süßstoffe und synthetische Farbstoffe
- Gluten und Histamin
- Osmolalität
- D- und L-Milchsäure
- EDTA
- Quartäre Ammoniumverbindungen

- Biogene Amine
- Vitamine (u. a. Biotin, Vitamin A, B₆, B₁₂, C, E, Pantothenensäure, Folsäure, Nicotinamidsäure)

WEITERE LEISTUNGEN

- Probenahme
- Sensorik (u. a. Geruch, Geschmack, Klarheit, Farbe, Schaumbildung)
- Schankanalyse
- Stufenkontrollen
- Monitoring-Programme
- Hygieneaudit
- Deklarationsprüfung
- Material- und Partikelanalytik (REM/EDX, TOF-SIMS und FT-IR)
- Konformitätsprüfungen
- Vergleichende Bewertung analytischer Daten (Datenbank)
- Auditierung und Zertifizierung nach internationalen Standards (ISO, IFS)
- SGS INSTITUT FRESENIUS Qualitätssiegel

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH
Im Maisel 14
D-65232 Taunusstein
t +49 6128 744 - 242
f +49 6128 744 - 9906
de.tsn.beverage@sgs.com
www.institut-fresenius.sgsgroup.de

SGS INSTITUT FRESENIUS IST TEIL DER SGS-GRUPPE, DEM WELTWEIT FÜHRENDEN UNTERNEHMEN IN DEN BEREICHEN PRÜFEN, TESTEN, VERIFIZIEREN UND ZERTIFIZIEREN.

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS