

7.09a Liste der Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsberich gesundheitlicher Verbraucherschutz

7.09a.01 Brauereiprodukte, Bier, Limonaden, Mixgetränke, Tafelwasser, Mineralwasser, Fruchtsaftgetränke, Energydrinks, Betriebs- und Hilfsstoffe, Konzentrate, Essenzen und Betriebswasser

7.09a.01.01 Probenahme von Brauereiprodukten

Prüfverfahren laut Anhang zur Akkreditierungsurkunde vom 09.11.2023	Inhalt	Tatsächlicher Ausgabestand
MEBAK WBBM 2.1 2012	Probenahme von Brauereiprodukten	MEBAK WBBM 2.1 2012

7.09a.01.02 Brautechnische Analysemethoden, Methodensammlung der Mittleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission (MEBAK), Band II

Prüfverfahren laut Anhang zur Akkreditierungsurkunde vom 09.11.2023	Inhalt	Tatsächlicher Ausgabestand
WBBM 2.8 2012	Bieranalyse (Ausstoßvergärungsgrad, Endvergärungsgrad)	WBBM 2.8 2012
WBBM 2.9 2012	Bieranalyse (Stammwürze, Alkohol, spez. Gewicht, Extrakt scheinbar, Extrakt wirklich)	WBBM 2.9 2012
WBBM 2.12.2 2012	Bierfarbe EBC	WBBM 2.12.2 2012
WBBM 2.13 2012	pH-Wert-Messung in Bier und Würze	WBBM 2.13 2012
WBBM 2.17.1 2012	Bittereinheiten EBC	WBBM 2.17.1 2012
WBBM 2.18.4 2012	Schaum (SFT-Foamtester, DLG Methode)	WBBM 2.18.4 2012

erstellt

freigegeben

gültig ab

2024-11-13/MF

2024-11-13/MF

2024-11-13/MF

**7.09a.01.03 Brautechnische Analysemethoden, Methodensammlung der
Mittleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission (MEBAK),
Band III**

Prüfverfahren laut Anhang zur Akkreditierungsurkunde vom 09.11.2023	Inhalt	Tatsächlicher Ausgabestand
MEBAK Band III 10.3.1 1996	Untersuchung von Würze auf lebende aerobe Keime	MEBAK Band III 10.3.2 1996
MEBAK Band III 10.3.2 1996	Untersuchung von Würze auf lebende bierschädliche Bakterien	MEBAK Band III 10.3.2 1996
MEBAK Band III 10.4.1 1996	Untersuchung von Hefen auf bierschädliche Bakterien	MEBAK Band III 10.4.1 1996
MEBAK Band III 10.4.2 1996	Untersuchung auf Fremdhefen	MEBAK Band III 10.4.2 1996
MEBAK Band III 10.5 1996	Untersuchung von unfiltriertem Bier auf bierschädliche Bakterien	MEBAK Band III 10.5 1996
MEBAK Band III 10.6 1996	Untersuchung von filtriertem Bier auf bierschädliche Bakterien	MEBAK Band III 10.6 1996
MEBAK Band III 10.7 1996	Untersuchung des Reinigungseffektes bei Gebinden (Flaschen, Dosen, Fässer, Kegs), Tanks und Leitungen auf bierschädliche Bakterien	MEBAK Band III 10.7 1996
MEBAK Band III 10.8 1996	Untersuchung von Wischproben auf technologisch schädliche Bakterien	MEBAK Band III 10.8 1996
MEBAK Band III 10.9 1996	Untersuchung von Gasen (Raumluft, Druckluft, CO ₂ und Stickstoff) uaf bierschädliche Bakterien	MEBAK Band III 10.9 1996
MEBAK Band III 10.11.4 1966	Untersuchung von AfG Getränken auf technologisch schädliche Bakterien	MEBAK Band III 10.11.4 1966

erstellt

2024-11-13/MF

freigegeben

2024-11-13/MF

gültig ab

2024-11-13/MF

 B.U.B. Speckner	QM – Listen <i>Liste der Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich gesundheitlicher Verbraucherschutz</i>	QML 7-09a Revision 1.0 Datum: 13.11.2024 Seite 3 von 3
---	---	---

7.09.01.04 Mikrobiologische Schnelltests und Identifizierungen

Prüfverfahren laut Anhang zur Akkreditierungsurkunde vom 09.11.2023	Inhalt	Tatsächlicher Ausgabestand
VIT Bier plus L. brevis Art. 00210006 (Fabr. Vermicon, München) 2019-06	Schnelltest zur Identifizierung von bierschädlichen Milch-säurebakterien (Lactobacillus brevis, L.buchneri, L.lindneri, L.coryniformis, L.plantarum, L.pseudopantarum, L.casei, L.paracasei, L.fructivorans, L.perolens, L.frigidus, Pediococcus damnosus) mittels Fluoreszenzmikroskopie	Vit_bier_lbreviis_de_3.0: 04.2023
VIT Bier Screening, Art. 0021033 (Fabr. Vermicon, München) 2019-06	Schnelltest zur Differenzierung bierschädlicher Bakterien	Vit_bier_screening_de_3.0: 04.2023

erstellt 2024-11-13/MF	freigegeben 2024-11-13/MF	gültig ab 2024-11-13/MF
--------------------------------------	---	---------------------------------------