

SGS INSTITUT FRESENIUS QUALITÄTSSIEGEL FALKENFELSER BIERE

UNTERSUCHUNGSUMFANG FALKENFELSER BIERE



WESENTLICHE BESTANDTEILE DER REGELMÄSSIGEN QUALITÄTSKONTROLLEN

- Verdeckter Einkauf der Biere
- Probenahme des Brauwassers in den Betrieben
- Sensorische, mikrobiologische und Chemisch-physikalische Kontrolle der Endprodukte
- Kontrolle der Rohwaren
- Jährliche Auditierung der Produktionsstätten
- Regelmäßige Verpackungsprüfungen

UNTERSUCHUNGSUMFANG	PRÜFFREQUENZ
---------------------	--------------

ROHWARE (BRAUWASSER, MALZ UND HOPFEN)

Mikrobiologische Untersuchung	jährlich
Chemisch-physikalische Untersuchung	
Umfangreiches Schadstoffmonitoring	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfung auf Nichtvorhandensein von Schwermetallen ■ Umfangreiche Pestiziduntersuchung ■ Prüfung auf Abwesenheit von Schimmelpilzgiften (Mycotoxine) ■ Nitrosaminuntersuchung 	
Analyse zum Ausschluss von Genmodifizierten Organismen (GMO)	

ENDPRODUKT

Sachverständige sensorische Prüfung	quartalsweise
Prüfung der Nennfüllmenge	
Mikrobiologische Untersuchung	
Chemisch-physikalische Untersuchung der bierrelevanten Qualitätsparameter	
Parameter, die auf eine mögliche Produktalterung hinweisen	
Deklarationsprüfung	jährlich
Schadstoffmonitoring zur Prüfung auf unerwünschte Kontaminanten wie Pestizide, Schwermetalle, Mycotoxine oder Nitrosamine	

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

