

Deutsche Akkreditierungsstelle

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 04.11.2025

Ausstellungsdatum: 04.11.2025

Diese Urkundenanlage ist Bestandteil der Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-00.

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

**Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e. V.
Seestraße 13, 13353 Berlin**

mit dem Standort

**Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e. V.
Seestraße 13, 13353 Berlin**

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.

physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische und visuelle Untersuchungen von Getränken, Brauereirohstoffen, Brauerei- und Brennereizwischenprodukten, sowie Filterhilfsmitteln und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Brauereiprozess; mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Getränken, Würze, Hefen und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Brauereiprozess

Diese Urkundenanlage wurde ausgestellt durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH und ist digital gesiegelt. Sie 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)

Dem Prüflaboratorium ist innerhalb der gekennzeichneten Prüfbereiche, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,

[Flex A] die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

[Flex B] die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

[Flex C] 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. Die Liste ist öffentlich verfügbar auf der Webpräsenz des Prüflaboratoriums.

1 Mikrobiologische Untersuchungen

1.1 Mikrobiologische Untersuchung von Bier, Würze, Hefe, Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Brauereiprozess [Flex A]

Analytica Microbiologica EBC 4.3.1.1 2011-11	Nachweis von Verunreinigungen - Nachweis von Verunreinigungen in Bier - Haltbarkeitsprüfung - Haltbarkeitsdauer von Bier in Flaschen (Detection of Contaminants - Detection of Contaminants in Beer - Shelf Life Test - Shelf Life of Beer in Bottles)
--	--

Analytica Microbiologica EBC 4.3.1.2 2011-11	Nachweis von Verunreinigungen - Nachweis von Verunreinigungen in Bier - Haltbarkeitsprüfung - Haltbarkeitsprüfung von Bier in Dosen und Fässern (Detection of Contaminants - Detection of Contaminants in Beer - Shelf Life Test - Shelf Life of Beer in Cans and Kegs)
--	---

MEBAK Bd. III Kap. 10.2.2 1996	Wasser - Mikrobiologische Untersuchung des Betriebswassers auf bierschädliche Bakterien und Hefen
--------------------------------------	---

MEBAK Bd. III Kap. 10.3.1 1996	Würze - Untersuchung auf lebende aerobe Keime („Würzebakterien“ und Hefen)
--------------------------------------	--

MEBAK Bd. III Kap. 10.4.1.2 1996	Hefen - Untersuchung auf bierschädliche Bakterien - Anreicherung
--	--

MEBAK Bd. III Kap. 10.4.2.2 1996	Hefen - Untersuchung auf Fremdhefen - Lysin-Agar-Test
--	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

MEBAK Bd. III Kap. 10.5 1996	Unfiltriertes Bier
MEBAK Bd. III Kap. 10.6 1996	Filtriertes Bier
MEBAK Bd. III Kap. 10.7.1 1996	Reinigungseffekt bei Gebinden und Leitungen - Flaschen und Dosen
MEBAK Bd. III Kap. 10.7.3 1996	Reinigungseffekt bei Gebinden und Leitungen - Tanks und Leitungen
MEBAK Band III Kap. 10.8 1981	Wischproben

2 Molekularbiologische Untersuchungen

2.1 Bestimmung von Bakterien und Hefen mittels PCR in Getränken, Würze, Hefen und Umfeldproben, Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen aus dem Brauereiprozess [Flex C]

Hausverfahren SOP-F-M 50.1 Version 2 2017-10	Molekularbiologische Identifizierung von Bakterien anhand ihrer 16S rDNA in Flüssigkeiten und auf Nährböden mittels PCR und anschließendem Sequenzvergleich
Hausverfahren SOP-F-M 50.2 Version 3 2017-10	Molekularbiologische Identifizierung von Hefen anhand von Teilbereichen ihrer rDNA in Flüssigkeiten und auf Nährböden mittels PCR und anschließendem Sequenzvergleich

3 Physikalische, physikalische-chemische und chemische Untersuchungen

3.1 Bestimmung von Inhaltstoffen mittels Gaschromatographie

3.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID, ECD, PFPD, MA, TEA) in Würze, Bier und Spirituosen [Flex B]

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

MEBAK WBBM Kap. 2.23.1.1 2012	Würze und Bier - Spezielle chromatografische Methoden - Dimethylsulfid und Vorstufen - Freies DMS in Würze und Bier
-------------------------------------	--

MEBAK WBBM Kap. 2.23.1.2 2012	Würze und Bier - Spezielle chromatografische Methoden - Dimethylsulfid und Vorstufen - DMS-Vorstufen in Würze (Modifikation: auch für Bier)
-------------------------------------	---

MEBAK WBBM Kap. 2.6.4.2 2012	Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Niedermolekulare Stickstoffverbindungen - Nitrosamine in Würze und Bier
------------------------------------	--

MEBAK WBBM Kap. 2.21.5.1 2012	Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Vicinale Diketone (Headspace) (Einschränkung: nur für Bier)
-------------------------------------	---

Spirituosenanalytik S. 231 ff. 2009	Flüchtige Bestandteile, GC
---	----------------------------

3.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektivem Detektor (MS) in Spirituosen [Flex B]

Spirituosenanalytik S. 173 ff. 2009	Aromastoffe mit Höchstmengen, GC-MS
---	-------------------------------------

3.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie

3.2.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (RI, UV, DAD, ELSD, FLD) in Getränken [Flex B]

Analytica EBC 7.7 2012	α - und β -Säuren in Hopfen und Hopfenprodukten mittels HPLC (α - and β -Acids in Hops and Hop Products by HPLC)
------------------------------	--

Analytica EBC 7.8 2005	Iso- α -, α - und β -Säuren in Hopfen und Isomerisierten Hopfenextrakten mittels HPLC (Iso- α -, α - and β -Acids in Hop and Isomerised Hop Extracts by HPLC)
------------------------------	---

Analytica EBC 7.9 2004	Iso- α -Säuren und reduzierte Iso- α -Säuren in Hopfenprodukten mittels HPLC (Iso- α -Acids and reduced iso- α -Acids in Hop Products by HPLC)
------------------------------	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

MEBAK WBBM Kap. 3.2.7.1.1 2012	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Malzgetränke - Vitamine - Ascorbinsäure - Ascorbinsäure (HPLC)
MEBAK WBBM Kap. 2.17.3 2012	Würze und Bier - Bitterstoffe - Bestimmung der Hopfenbitterstoffe in Würze und Bier (EBC)
MEBAK WBBM Kap. 2.7.1 2012	Würze und Bier - Kohlenhydrate - Zuckerspektrum
MEBAK WBBM Kap. 3.2.2.1.2 2012	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Malzgetränke - Kohlenhydrate - Zucker - Glucose, Fructose und Saccharose (HPLC) (Modifikation: <i>auch für Biermischgetränke</i>)

3.2.2 Bestimmung von Mykotoxinen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (-MS/MS) in Gersten- und Malzmehl

Hausverfahren SOP-A-M 55.01 Version 4 2021-12	Bestimmung von Mykotoxinen aus Gersten- und Malzmehl mittels LC-MS-MS
--	---

3.3 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelte Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) [Flex A]

MEBAK Bd. IV Kap. 1.1.2.6. 1998 Aktualisierung 20.12.2011	Extraktion von Filterhilfsmitteln - Extraktion mit Kaliumhydrogenphthalat zur weiterführenden Bestimmung mittels AAS, ICP-OES oder ICP-MS
Hausverfahren SOP-B-M 142 Version 7 2020-06	Bestimmung ausgewählter Elemente in Bier, Biermischgetränken, Würze, Filterhilfsmitteln, Hopfen, Rohfrucht und daraus bereitete Malze

3.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Kontaminanten, Kennzahlen und Farbe mittels Fotometrie in Getränken, Brauereirohstoffen,-Brauerei- und Brennereizwischenprodukten [Flex B]

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

Verordnung (EG) Nr. 2091/2002 Methode IX Eigelb vom 26.11.2002	VERORDNUNG (EG) Nr. 2091/2002 DER KOMMISSION vom 26. November 2002 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2870/2000 mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Bestimmung der Eigelbkonzentration in Spirituosen - Photometrische Methode
Analytica EBC, 7.13 2007	Hopfenlagerungsindex von Hopfen und Hopfenpellets (Hop Storage Index of Hops and Hop Pellets)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.22.111 2016	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Beta-Amylase - Photometrische Methode
MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.23.031 2016	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Diastatische Kraft (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.24.111 2016	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Alpha-Amylase - Photometrische Methode
MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.24.731 2016	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Alpha- Amylaseaktivität - Internationale Methode (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.26.174 2016	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Hochmolekulares Beta-Glucan (Malz) - Fluorimetrische Methode (MTP)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.07.110 2016	Malz - Würzeanalysen - Würzefarbe/Kochfarbe - Spektralphotometrische Farbmessung (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.08.110 2016	Malz - Würzeanalysen - Würze/Kochfarbe - Kochfarbe (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.14.111 2016	Malz - Würzeanalysen - Niedermolekulare Stickstoffverbindungen - Freier Amino-Stickstoff (FAN) (EBC-Methode)
MEBAK WBBM Kap. 2.14.1.2 2012	Würze und Bier - Trübungsneigung (Eiweißstabilität) - Optische Methode

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

MEBAK WBBM Kap. 2.3 2012	Würze und Bier - Photometrische Iodprobe
MEBAK WBBM Kap. 2.4 2012	Würze und Bier - Thiobarbitursäurezahl (TBZ)
MEBAK WBBM Kap. 2.7.4.1 2012	Würze und Bier - Kohlenhydrate - Enzymatische Methoden des Kohlenhydratnachweises - Glucose und Fructose (Einschränkung: <i>nur Bestimmung von Glucose</i>)
MEBAK WBBM Kap. 2.9.7.1 2012	Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Alkohol (Ethanol) - Enzymatische Analyse (EBC) (Einschränkung: <i>nur für Bier</i>)
MEBAK WBBM Kap. 2.12.2 2012	Würze und Bier - Farbe - Spektralphotometrisch (EBC)
MEBAK WBBM Kap. 2.16.1 2012	Würze und Bier - Phenolische Verbindungen - Gesamtpolyphenole (EBC)
MEBAK WBBM Kap. 2.16.2 2012	Würze und Bier - Phenolische Verbindungen - Anthocyanogene Methode HARRIS und RICKETTS
MEBAK WBBM Kap. 2.17.1 2012	Würze und Bier - Bitterstoffe - Bittereinheiten (EBC) (Modifikation: <i>auch für Biermischgetränke</i>)
MEBAK WBBM Kap. 3.1.1 2012	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Biermischgetränke - Stammwürze und Alkohol (Modifikation: <i>auch für alkoholfreie Getränke</i>)
MEBAK WBBM Kap. 3.1.2 2012	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Biermischgetränke - Farbe
MEBAK WBBM Kap. 3.1.4 2012	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Biermischgetränke - Trübung

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

MEBAK WBBM Kap. 3.2.2.1.1 2012	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Malzgetränke - Kohlenhydrate - Zucker - Glucose, Fructose und Saccharose (enzymatisch) (Einschränkung: <i>nur Bestimmung von Glucose</i> ; Modifikation: <i>auch für Biermischgetränke</i>)
MEBAK WBBM Kap. 2.10.3.2.1 2012	Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analysenempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbieranalysen) - Nährwertbezogene Kohlenhydratbestimmung (Gesamtglucose) - Hydrolyse (Modifikation: <i>auch für Würze, Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i>)
MEBAK WBBM Kap. 2.10.3.2.2 2012	Würze und Bier - Ernährungsspezifische Analysen - Analysenempfehlung für hochvergorenes Bier (ehem. Diätbieranalysen) - Nährwertbezogene Kohlenhydratbestimmung (Gesamtglucose) - Enzymatische Glucosebestimmung (Einschränkung: <i>nur für Bier</i>)
MEBAK WBBM Kap. 2.14.2.1 2012	Würze und Bier - Trübungsneigung (Eiweißstabilität) - Vorausbestimmung der chemisch-physikalischen Stabilität (Eiweißstabilität) - Forciermethode (Modifikation: <i>nur für Bier und zusätzlich Biermischgetränke, Durchführung nur in Doppelbestimmung, nur Durchführung Forciermethode</i>)
Spirituosenanalytik S. 333 ff. 2009	Zucker, Enzymatik

3.5 Bestimmung der Sortierung und der Mürbigkeit mittels Siebanalyse von Getreide und Malz [Flex B]

MEBAK Bd. Rohstoffe R-110.22.011 2016	Gerste - Mechanische Untersuchungen - Sortierung (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.08.011 2016	Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Sortierung
MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.14.011 2016	Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Mürbigkeit - Friabilimeter (EBC-Methode)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

MEBAK WBBM
Kap. 1.1.1
2012

Sudhauskontrolle - Kontrolle des Betriebsschrots - Schrotsortierung

3.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gravimetrie in Getränken, Brauereirohstoffen, Brauerei- und Brennereizwischenprodukten [Flex B]

Verordnung (EG)
Nr. 2870/2000, Methode II
vom 19.12.2000

VERORDNUNG (EG) Nr. 2870/2000 DER KOMMISSION
vom 19. Dezember 2000 mit gemeinschaftlichen
Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Bestimmung des Gesamt-
Trockenextrakt von Spirituosen durch Gravimetrie

Analytica EBC,
7.2
1997

Feuchtigkeitsgehalt von Hopfen und Hopfenprodukten
(Moisture Content of Hops and Hop Products)

MEBAK Bd. Rohstoffe
R-110.23.020
2016

Gerste - Mechanische Untersuchungen - Tausendkorngewicht
(EBC-Methode)

MEBAK Bd. Rohstoffe
R-110.40.020
2016

Gerste - Chemisch-technische Untersuchungen - Wasser -
Trockenschrank-Methode (EBC-Methode) (Gerste)

MEBAK Bd. Rohstoffe
R-200.09.020
2016

Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen -
Tausendkorngewicht (EBC-Methode)

MEBAK Bd. Rohstoffe
R-200.18.020
2016

Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Wasser (EBC-
Methode)

MEBAK Bd. Rohstoffe
R-200.31.020
2016

Malz (Gerste) - Chemisch technische Untersuchungen - Gushing -
Modifizierter Carlsberg-Test

MEBAK Bd. Rohstoffe
R-260.01.020
2016

Malz - Spezialmalze - Wasser (EBC-Methode)

MEBAK WBBM
Kap. 1.4.2
2012

Sudhauskontrolle - Treber - Wasser (EBC-Methode)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

MEBAK WBBM Kap. 1.4.3.2 2012	Sudhauskontrolle - Treber - Auswaschbarer und löslicher Extrakt - In Nass- und Trockentreber durch Auswaschen (EBC)
------------------------------------	--

Spirituosenanalytik S. 259 ff. 2009	Gesamtfett, Gravimetrie (Modifikation: <i>auch für Bier, Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i>)
---	---

3.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Getränken, Brauereirohstoffen, Brauerei- und Brennereizwischenprodukten [Flex B]

MEBAK WBBM Kap. 2.6.1.1 2012	Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Gesamtstickstoff - Methode KJELDAHL (EBC) (Modifikation: <i>auch für Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke</i>)
------------------------------------	--

MEBAK Bd. Rohstoffe R-110.41.030 2016	Gerste - Chemisch-technische Untersuchungen - Stickstoff - Methode KJELDAHL (EBC-Methode)
---	--

MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.20.030 2016	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Stickstoff - Methode KJELDAHL (EBC-Methode)
---	--

MEBAK WBBM Kap. 2.6.2 2012	Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Koagulierbarer Stickstoff (Hitzekoagulierbares Eiweiß)
----------------------------------	---

MEBAK WBBM Kap. 2.6.3.1 2012	Würze und Bier - Stickstoffverbindungen - Stickstoff-Fraktionierung - Magnesiumsulfatfällung
------------------------------------	---

MEBAK WBBM Kap. 2.21.8.2 2012	Würze und Bier - Gärungsnebenprodukte (allgemein) - Schwefeldioxid - Destillations-Methode (EBC) (Einschränkung: <i>nur für Bier</i>)
-------------------------------------	--

MEBAK WBBM Kap. 3.2.3 2012	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Malzgetränke - Titrierbare Säuren (Modifikation: <i>auch für Bier und Biermischgetränke</i>)
----------------------------------	---

Spirituosenanalytik S. 261 ff. 2009	Gesamtsäure, Titration
---	------------------------

3.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Elektrodenmessung in Hopfen und

Hopfenprodukten [Flex B]

Analytica EBC, 7.5 2002	Bitterstoffe in Hopfen und Hopfenprodukten: Bleileitwert Wert und Gesamtharz, Weichharz und Hartharz (Einschränkung: <i>nur Bleileitwert</i>) (Bitter Substances in Hops and Hop Products: Lead Conductance Value and Total Resin, Soft Resin and Hard Resin)
-------------------------------	--

Analytica EBC, 7.6 2002	Bitterstoffe in Hopfenextrakten: Bleileitwert und Gesamtharz, Weichharz und Hartharz (Einschränkung: <i>nur Bleileitwert</i>) (Bitter Substances in Hop Extracts: Lead Conductance Value and Total Resin, Soft Resin and Hard Resin)
-------------------------------	---

3.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Densitometrie in Getränken, Brauereirohstoffen, Brauerei- und Brennereizwischenprodukten [Flex B]

Verordnung (EG) Nr. 2870/2000, Methode I/B vom 19.12.2000	VERORDNUNG (EG) Nr. 2870/2000 DER KOMMISSION vom 19. Dezember 2000 mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Bestimmung des tatsächlichen Alkoholgehalts von Spirituosen – Elektronische Dichtemessung (Gestützt auf die Frequenz der Schwingung in der Zelle eines Biegeschwingers)
---	--

MEBAK WBBM Kap. 2.8.2 2012	Würze und Bier - Vergärungsgrad - Endvergärungsgrad von Würze und Bier (Referenzmethode - EBC)
----------------------------------	---

MEBAK WBBM Kap. 2.9.2.3 2012	Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Dichtemessung - Biegeschwinger (EBC)
------------------------------------	---

MEBAK WBBM Kap. 2.9.3 2012	Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Scheinbarer Extrakt (EBC) (Einschränkung: <i>nur für Bier</i>)
----------------------------------	---

MEBAK WBBM Kap. 2.9.4 2012	Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Destillationsanalyse (Referenzmethode-EBC) (Einschränkung: <i>nur für Bier</i>)
----------------------------------	--

MEBAK WBBM Kap. 2.9.6.3 2012	Würze und Bier - Stammwürze und Alkohol - Kombinationsgeräte - Biegeschwinger und NIR Messung
------------------------------------	--

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

MEBAK WBBM Kap. 3.1.1 2012	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Biermischgetränke - Stammwürze und Alkohol (Modifikation: <i>auch für alkoholfreie Getränke</i>)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-140.01.005 2016	Rohfrucht - Extrakt - Enzymatische Methode für Mais (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-100.02.005 2016	Rohfrucht - Extrakt - Methode De Clerck (EBC Methode) (entspricht Analytica EBC 2004, 6.4)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.01.080 2016	Malz - Würzeanalysen - Extrakt (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.16.080 2016	Malz - Würzeanalysen - Vergärbare Kohlenhydrate der Kongresswürze - Endvergärungsgrad der Kongresswürze (Modifikation: <i>Miniaturisierung des Verfahrens</i>)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.17.080 2016	Malz - Würzeanalysen - Vergärbare Kohlenhydrate der Kongresswürze - Endvergärungsgrad der Kongresswürze (Referenzmethode - EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-260.02.080 2016	Malz - Spezialmalz - Extrakt in Röst- und Karamellmalz) (EBC- Methode)
Spirituosenanalytik S. 142 ff. 2009	Alkohol, Dichte und Extrakt, Biegeschwinger

3.10 Bestimmung der Viskosität von Malz [Flex A]

Analytica EBC 4.8 2004	Viskosität von Laborwürze aus Malz (Viscosity of Laboratory Wort from Malt)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.10.282 2016	Malz - Würzeanalysen - Viskosität - Mikroviskosimeter der Fa. Anton Paar

3.11 Weitere physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen [Flex A]

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

Analytica EBC 3.3.2 2004	Gesamtstickstoff von Gerste: Dumas-Verbrennungsmethode (Total nitrogen of barley : Dumas Combustion Method)
Analytica EBC 3.5.2 2004	Keimfähigkeit von Gerste: Wasserstoffperoxid- und Schälmethode (GM) (Germinative Capacity of barley: hydrogen peroxide and peeling method (RM))
Analytica EBC 3.6.1 1997	Keimenergie von Gerste: Aubry-Methode (Germinative Energy of Barley: Aubry Method)
Analytica EBC 3.6.3 1997	Keimenergie von Gerste: Schonfeld-Methode (Germinative Energy of Barley: Schönfeld Method)
Analytica EBC 4.3.2 2004	Gesamtstickstoff von Malz: Dumas-Verbrennungsmethode (Total Nitrogen of Malt: Dumas Combustion Method)
Analytica EBC 4.5.1 2004	Auszug aus Malz: Kongress-Maische (Extract of Malt: Congress Mash)
Analytica EBC 4.9.3 1999	Löslicher Stickstoff von Malz: Dumas-Verbrennungsmethode (Soluble Nitrogen of Malt: Dumas Combustion Method)
Analytica EBC, 7.10 2002	Hopfenölgehalt von Hopfen und Hopfenprodukten (Hop Oil Content of Hops and Hop Products)
Analytica EBC 8.17 1999	pH-Wert der Würze (pH of Wort)
Analytica EBC 9.35 2004	pH-Wert von Bier (früher veröffentlicht als IOB-Methode 9.42) (pH of Beer (formerly published as IOB Method 9.42))
MEBAK WBBM Kap. 2.13 2012	Würze und Bier - pH (EBC)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

MEBAK WBBM Kap. 2.18.2 2012	Würze und Bier - Schaum - Schaumbestimmung nach NIBEM (Modifikation: <i>hier für Bier und Biermischgetränke</i>)
MEBAK WBBM Kap. 2.18.4 2012	Würze und Bier - Schaum - Schaumbestimmung mit dem Steinfurth Foam Stability Tester (Modifikation: <i>hier für Bier und Biermischgetränke</i>)
MEBAK WBBM Kap. 2.26.1.3 2012	Würze und Bier - Kohlendioxid - Manometrische Methoden - CO ₂ - Messgeräte, System Steinfurth (Einschränkung: <i>nur für Bier</i>)
MEBAK WBBM Kap. 3.1.3 2012	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Biermischgetränke - pH (Modifikation: <i>auch für alkoholfreie Getränke</i>)
MEBAK WBBM Kap. 3.1.5 2012	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke - Biermischgetränke - CO ₂ -Gehalt (Modifikation: <i>auch für alkoholfreie Getränke</i>)
MEBAK Bd. Rohstoffe Kap. 3.1.4.11 2006	Maischmethode nach Hartong-Kretschmer VZ45/65 °C
MEBAK Bd. Rohstoffe R-110.00.008 2016	Gerste - Chemisch-technische Untersuchungen - Kleinmälzung
MEBAK Bd. Rohstoffe, R-110.27.611 2016	Gerste - Physiologische Untersuchungen - Keimfähigkeit - Wasserstoffperoxidmethode (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-110.29.612 2016	Gerste - Physiologische Untersuchungen - Keimenergie - Keimkastenmethode nach Aubry (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe, R-110.30.612 2016	Gerste - Physiologische Untersuchungen - Keimenergie - Methode Schönfeld (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-110.34.612 2016	Gerste - Physiologische Untersuchungen - Keimenergie - Wasserempfindlichkeit
MEBAK Bd. Rohstoffe R-110.41.042 2016	Gerste - Chemisch-technische Untersuchungen - Stickstoff - Verbrennungsmethode nach Dumas (EBC-Methode)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.17.611 2016	Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Keimfähigkeit
MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.20.042 2016	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Gesamtstickstoff - Verbrennungsmethode nach Dumas (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.00.004 2016	Malz - Würzeherstellung - Schrotung (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.03.730 2016-03	Malz - Würzeanalysen - Jodnormalität / Verzuckerungszeit (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.04.730 2016	Malz - Würzeanalysen - Filtration (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.06.040 2016	Malz - Würzeanalysen - pH-Wert (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.11.042 2016	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Gesamtstickstoff - Löslicher Stickstoff - Verbrennungsmethode nach Dumas (EBC- Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-206.00.002 2016	Malz - Würzeherstellung - Kongressmaischverfahren

3.12 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Elektrophorese in Gerste und Malz [Flex A]

Analytica EBC 3.12 2002	Identifizierung von Sorten bei Gerste (Identification of varieties in barley)
Analytica EBC 4.20 2002	Identifizierung von Gerstensorten in Malz (Identification of Barley Varieties in Malt)

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

MEBAK Bd. Rohstoffe R-110.44.090 2016	Gerste - Chemisch-technische Untersuchungen - Sortendifferenzierung mittels Elektrophorese (EBC-Methode)
---	---

MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.28.090 2016	Malz - Chemisch-technische Untersuchungen - Sortendifferenzierung mittels Elektrophorese (EBC-Methode)
---	---

3.13 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Lumineszens in Gerste und Malz [Flex B]

MEBAK Bd. Rohstoffe R-110.39.600 2016	Gerste - Physiologische Untersuchungen - Auswuchs - Flouresceindibutyrat-Methode (EBC Methode)
---	---

MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.16.733 2016	Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Malzlösung und Homogenität (Calcofluor-Carlsberg-Methode nach EBC)
---	---

4 Sensorische Untersuchungen von Getränken [Flex A]

ASU L 00.90-6 2015-06	Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Einschränkung: <i>nur für alkoholfreie Getränke und alkoholhaltige Getränke</i>)
--------------------------	---

5 Einfache visuelle und olfaktorische Untersuchungen von Gerste und Malz [Flex A]

Analytica EBC 4.7.2 1997	Farbe des Malzes - visuelle Methode (Colour of Malt: Visual Method)
--------------------------------	--

Analytica EBC 5.6 2000	Farbige Malts - Farbe, visuelle Methode (Coloured Malts: Colour, Visual Method)
------------------------------	--

MEBAK Bd. Rohstoffe R-110.01.701 bis 110.19.730, außer 110.16.733 und 110.17.733 2016	Gerste - Handbonitierung
---	--------------------------

MEBAK Bd. Rohstoffe R-110.37.600 2016	Gerste - Physiologische Untersuchungen - Auswuchs - Kupfersulfat - Methode
---	---

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.01.730 bis 200.07.733 2016	Malz - Gerstenmalz - Handbonitierung, Geruch, Geschmack und Aroma, Farbe und Glanz, Grad der Verunreinigung (Reinheit), Form und Größe der Körner, Mykologischer Status
MEBAK Bd. Rohstoffe R-200.15.733 2016	Malz - Mechanische und physiologische Untersuchungen - Blattkeimentwicklung
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.02.701 2016	Malz - Würzeanalysen - Geruch der Maische (EBC-Methode)
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.05.730 2016	Malz - Würzeanalysen - Aussehen
MEBAK Bd. Rohstoffe R-205.07.731 2016	Malz - Würzeanalysen - Würzefarbe/Kochfarbe - Visuelle Farbmessung
MEBAK Bd. Rohstoffe R-261.01.110 2016	Malz - Spezialmalze - Farbe in Röst- und Karamellmalz (EBC Methode)

Verwendete Abkürzungen:

ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFBG
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EBC	European Brewery Convention
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission – Internationale Elektrotechnische Kommission
ISO	International Organization for Standardization – Internationale Organisation für Normung
MEBAK	Mitteuropäische Brautechnische Analysenkommission

Anlage zur Teil-Akkreditierungsurkunde D-PL-14173-01-01

SOP-X-M 'xyz'

Hausverfahren der Versuchs- und Lehranstalt für
Brauerei in Berlin (VLB) e. V.

WBBM

Würze, Bier, Biermischgetränke