

# IR INSTITUT ROMEIS

ANALYTIK

BERATUNG

SERVICE

VERSUCHSBRAUEREI



## ANALYTIK

### Chemische und mikrobiologische Untersuchungen

- Bier
- Alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Säfte
- Spirituosen
- Roh- und Hilfsstoffe
- Wässer aller Art, z. B. Trinkwasser, Mineral- und Heilwasser (Mineralstoffe und Spurenelemente, Kontaminanten wie Schwermetalle, Lösungsmittel, PAK, Pestizide u.a.)

### Mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Arzneimitteln

- Fertigproduktkontrollen
- Betriebskontrollen mit Rohstoffen, Produktionsanlagen und Umfeld
- Hygiene-Monitoring Produktionsbetriebe, Gemeinschaftsverpflegungen, Kliniken
- Untersuchungen gemäß gesetzlichen Anforderungen
- Untersuchungen auf hygienerelevante Keime und Krankheitserreger
- Schnellnachweisverfahren für Mikroorganismen
- Identifizierung von Mikroorganismen
- Sicherheitsbewertung bzw. Risikobewertungen von Mikroorganismen

### Zulassungen

Akkreditiertes Prüflaboratorium nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Amtlich zugelassenes Prüflabor:

- für Grund- und Abwasser (AQS 06/022/96) gem. Laborverordnung Bayern
- für Trinkwasser gem. § 15 Trinkwasser-Verordnung 2001
- zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts (AKS)
- für amtliche Gegenproben nach § 64 LFGB
- zum Arbeiten mit Krankheitserregern gem. § 44 Infektionsschutzgesetz
- für Prüfung von Arzneimittel gem. § 14 Arzneimittelgesetz (GMP Urkunde)

Brauring-Prüfinstitut

Zugelassene Gegenprobensachverständige zur Untersuchung von Lebensmitteln (Zulassungsstelle Regierung von Unterfranken, Würzburg)

Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für die Untersuchung von Bier, Erfrischungsgetränken, Wasser und Abwasser (IHK Würzburg)



## BERATUNG

- Technologische und technische Beratung
- Konzepte zur Qualitätssicherung und Problemlösungen
- Hygieneberatung, dokumentierte Hygiene-Begehungen
- Einführung und Optimierung von Hygiene- und HACCP - Konzepten
- Qualitätsmanagement z.B. nach dem International Food Standard (IFS)
  - Aufbau, Einführung im Betrieb und laufende Optimierung
  - interne Audits
- Arbeitssicherheit
  - externe Sicherheitsfachkraft
  - Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze
- Produktprüfungen gem. rechtlichen Anforderungen durch unsere staatlich geprüften Lebensmittelchemiker
  - Verkehrsfähigkeit und Exportzertifikate
  - Etikettenprüfungen

In unserem Labor sind u. a. beschäftigt:

Lebensmittelchemiker, Lebensmitteltechnologe, Braumeister und Diplomingenieure für Brauwesen und Getränketechnologie, Fachtierarzt für Mikrobiologie sowie ausschließlich Mitarbeiter mit entsprechender Fachausbildung im jeweiligen Tätigkeitsbereich





## VERSUCHSBRAUEREI

### Produktentwicklung / Rezepturoptimierung

- Neue Biersorten, z.B.
  - Spezialbiere
  - Biere mit Dinkel, Roggen oder Emmer
  - Biere mit ausgefallener Hopfung
- Biere außerhalb des Reinheitsgebots
- Innovative Getränke, fermentiert / nicht fermentiert

### Erprobung neuer Technologien

- Wasseraufbereitung
- Infusions-, Dekoktionsverfahren
- Inertgasverwendung (Mühle, Sudgefäße)
- Verschiedene Kochverfahren
- Kühlzeiten
- Gärverfahren (offene / geschlossene Gärung, Eintankverfahren)
- Hefereinzucht
- Lagerbedingungen

### Klärung der Verarbeitbarkeit von Rohstoffen

- neue Gersten- bzw. Malzjahrgänge
- neue Hopfenprodukte und Hopfensorten
- neue Hefestämme

### Hefebank

- Brauereihefen: Reinzucht als Schrägagar oder Flüssigkultur
- Pflege Ihres eigenen Hefestammes: Auslieferung als Reinzucht



## SERVICE

### Gutachten

- Neutrale und qualifizierte Gutachten, z.B. bei Produktreklamationen, amtlichen Beanstandungen, gerichtlichen Verfahren
- Behördliche Antragsverfahren, z. B. Mineralwasser Anerkennungsverfahren und Nutzungsgenehmigung

### Seminare, Schulungen vor Ort, Workshops

- Branchen-Seminare mit aktuellen Themen
- Praxisseminare zu Mikrobiologie, Sensorik, HACCP, IFS
- Schulungen in den Betrieben zu Hygiene und HACCP, Qualitätsmanagement, IFS, Gefahrstoffe, Arbeitssicherheit

### Anlagenabnahme

- Technologische und technische Abnahme von Produktions- und Abfüllanlagen

### Outsourcing der Qualitätssicherung

- Auslagerung von Laborarbeiten
- Zeitweiliges Outsourcing, z.B. im Urlaubs- und Krankheitsfall
- Komplettes Outsourcing aller Aufgaben mit Ausnahme der Inprozesskontrolle
- Optimierung der Qualitätssicherung durch qualifizierte Beratung und Betriebsbegehungen
- Anstoß von kontinuierlichen Verbesserungsprozessen



### Qualitätssiegel

- Sicherstellung von Lebensmittelsicherheit, rechtlichen Anforderungen und Qualität
- Gute Herstellungspraxis und Qualität
- Deutlich mehr für die Qualität als gesetzlich gefordert
- Zusammenarbeit mit neutralem unabhängigen Institut

### Urkunde „Gebraute Qualität“

- Für Gasthausbrauereien und Kleinbrauereien
- Regelmäßige Prüfung sowie Beratung
- Sicherstellung der Bier-Qualität
- Urkunde bescheinigt die besondere Qualität regionaler Biere

### RoLab®, die Laborsoftware aus dem Institut Romeis

- Datenverarbeitung und Unterstützung von Abläufen im Betriebslabor wie Probenmanagement, Messwerterfassung, -verwaltung, -auswertung und Berichtswesen über Prozesse der Qualitätssicherung vom Wareneingang bis zum Fertigprodukt
- effektive Bearbeitung von Aufgaben des Qualitätsmanagements wie Reklamationsverarbeitung und Korrekturmaßnahmen

### Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

Schlimpfhofer Straße 21  
 D-97723 Oberthulba  
 Telefon (+49) 9736 / 7516-0  
 Telefax (+49) 9736 / 751629  
 info@institut-romeis.de  
 www.institut-romeis.de