

Selbstkelterer

Hygiene- und Analytikdienstleistungen für Selbstkelterer

Labor Veritas AG ist ein akkreditiertes Labor und positioniert sich zwischen einem analytischen Dienstleistungslabor und einem Ingenieurbüro. Das Unternehmen arbeitet schon seit Jahrzehnten für Getränkehersteller; die Erfahrungen erstrecken sich von Wein, Bier und Spirituosen über Fruchtsäfte, Softdrinks und Functional Drinks bis hin zu Wasser und Mineralwasser. Auch wenn für jedes Getränk eigenständige Technologien und Untersuchungsmethoden existieren, gibt es dennoch zahlreiche Gemeinsamkeiten. So treten zum Beispiel aus hygienischer Sicht unabhängig von der Betriebsgrösse vergleichbare Kontaminationsquellen auf.

Das Labor-Veritas-Team besteht aus ca. 30 MitarbeiterInnen aus unterschiedlichen Fachrichtungen. Darunter sind auch Fachkräfte mit getränkenspezifischen Erfahrungen (2 Braumeister, 1 Getränketechnologin, 2 Lebensmittelingenieure). Sie alle engagieren sich gerne bei den Auftraggebern vor Ort und unterstützen die Verantwortlichen bei der Weiterentwicklung des Betriebs in Fragen der Lebensmittelsicherheit oder bei der Suche nach Problemlösungen in der Produktion. Flexibilität und Kundennähe zählen zu den Stärken des Labor-Veritas-Teams. Testen Sie es selbst!

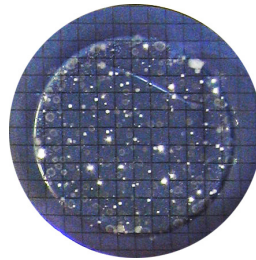
Nachstehend sind einige unserer Dienstleistungen, welche für Selbstkelterer von Bedeutung sein können, aufgezählt. Alle Preisangaben verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer und exklusive Auftragspauschale pro Auftrag von CHF 18.70. Preisnachlässe sind möglich, wenn sich Kunden für einen Monitoringereinsatz zusammenschliessen (Reduktion Fahraufwendungen) oder wenn grössere Probenreihen zusammenkommen.

Hygienemonitoring

Ein Hygienemonitoring entspricht einer umfassenden mikrobiologischen Betriebskontrolle. Ziel ist, den Hygienestatus und bei relevanten Schwachstellen Verbesserungsmaßnahmen aufzuzeigen.

Preis: CHF 880. Im Preis inbegriffen sind:

- 2 Stunden Einsatz vor Ort (Probenahme, visuelle Begutachtung, Beratung);
- 7 Proben;



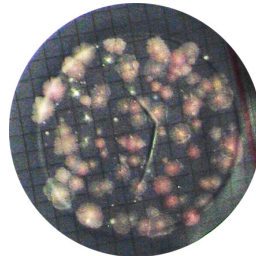
Aerobe mesophile Keime

Ergebnis: >100 KBE /100 ml
Methode: SLMB 56, 7.01
100 ml MF 0.45 µm; PCA; 3 d/27 °C



Lactobacillen und Pediokokken

Ergebnis: >100 KBE /100 ml; Kurz- u. Langst.
Methode: MEBAK III 10.11.1.1
100 ml MF 0.45 µm; UWA; 3 d/27 °C/anaerob



Hefen/Schimmel

Ergebnis: >100 KBE /100 ml; Kurz- u. Langst.
Methode: EBC Anal. Microbiol. 2.3.2.4
100 ml MF 0.45 µm; NBB; 6 d/27 °C/anaerob

Abb. 1 Auszüge aus einem PDF-Fotobericht für eingesandte Proben

- Kurzbericht mit Empfehlung von Massnahmen (Zustellung per E-Mail);
 - total 150 km Fahrt.
- Grössere Distanzen oder sonstige Mehraufwendungen werden nach Absprache und Aufwand zusätzlich in Rechnung gestellt.

Abfüllmonitoring

Im Gegensatz zum Hygienemonitoring konzentriert sich das Abfüllmonitoring auf den Füllbereich. Es sind 10 mikrobiologische Proben vorgesehen und eine detaillierte visuelle Begutachtung der Füllrichtung. Ziel ist, Kontaminationsrisiken frühzeitig zu erkennen und auszuschalten, bevor der gesamte Jahrgang in der Flasche ist.

Preis: CHF 1050.

Abgesehen von der grösseren Anzahl Proben ist der Leistungskatalog mit der Aufzählung unter «Hygienemonitoring» vergleichbar.

Mikrobiologie eingesandter Proben

Eingesandte Proben wie z.B. abgefüllte und leere Flaschen, Filtrat vom Schichtenfilter oder Wasser werden auf aerobe mesophile Keime, Lactobacillen/Essigsäurebakterien und Hefen/Schimmel untersucht.

Im Preis inbegriffen ist ein Fotodokument als PDF-File (siehe Abb. 1). Vorteil des Fotodokuments ist, dass die Keimbelastung der Proben augenfälliger wird.

Preis: CHF 110. Probenmindestmenge: 0.5 L.

Die Bereitstellung von Probenahmegerätschaft, Beratung oder zusätzliche Untersuchungsparameter werden separat offeriert.

Wasseruntersuchung

Wasser hat im Lebensmittelbereich als Mindestanforderung Lebensmittelqualität zu erfüllen. Je nachdem können aber auch weitere Qualitätsparameter von Bedeutung sein.

Preis: CHF 180. Probenmindestmenge: 1 L.

Im Preis inbegriffen sind:

- Aerobe mesophile Keime, Lactobacillen, Hefen/Schimmel (inkl. Fotodokument als PDF-File);
- Gesamthärte;
- Eisen.

Selbstverständlich kann die Parameterauswahl einer spezifischen Problemstellung angepasst werden. Vielleicht benötigen Sie auch Probenahmegerätschaft oder eine unabhängige Probenahme. Verlangen Sie eine entsprechende Offerte!

Sauerstoffmessung

Labor Veritas verfügt über eine mobile Messeinrichtung zur Feststellung des Sauerstoffgehalts in flüssigen Produkten. Über ein Monitoring kann festgestellt werden, an welcher Stelle der Sauerstoffeintrag erfolgt. Preis: nach Zeitaufwand.

Troubleshooting

Präventive Massnahmen sind grundsätzlich zu bevorzugen; trotzdem kommt es immer wieder zu unvorhersehbaren Zwischen- und Notfällen. Unter Zeitdruck müssen Lösungen her. Labor Veritas AG konnte schon viele solcher Problemlösungen unterstützen. Wir verstehen uns aber nicht als Alleskönner; wo immer notwendig und unter Wahrung der gebotenen Vertraulichkeit ziehen wir uns bekannte Spezialisten bei (siehe u.a. unter Servicepartner oder Homepage von Labor Veritas AG). Preis: auf Anfrage.

Handelsanalysen

Labor Veritas AG engagiert sich nicht im Bereich der günstigen Handelsanalytik, wie sie heute von Betrieben mit einem WineScan oder ähnlichen Einrichtungen angeboten wird. Wir sind aber gerne bereit, entsprechende Aufträge zu anonymisieren und an ein kompetentes Partnerlabor (ohne Akkreditierung) weiterzuleiten. Preis für Anonymisierung, Versand und Datenkommunikation: CHF 50 für die erste Probe; plus CHF 10 für jede weitere Probe.

Chemische Spezialanalytik

Labor Veritas AG deckt ein breites Spektrum an analytischen Möglichkeiten ab (www.laborveritas.ch/leistungsverzeichnis.php). Die Aufwendungen hängen direkt von der Problemstellung ab; Preisangaben erfolgen deshalb auf Anfrage.

Troubleshooting-Sensorik, Off-Flavour-Abklärung (Bsp. 2,4,6-Trichloranisol)

Kontaminationen oder technologische Probleme können sich sensorisch bemerkbar machen. Falls die Abweichung in Dreieckstests eindeutig hervorgeht, bestehen Chancen, z.B. mittels GC-MS der störenden Substanz auf die Spur zu kommen. Falls die Identifikation der störenden Substanz gelingt, muss in einem nächsten Schritt die Ursache gefunden werden, was meistens eine enge Zusammenarbeit mit dem Auftraggeber voraussetzt.

TCA zählt zur Routineanalytik und kann heute bis zu einer Nachweisgrenze von 3 ppt in Wein verfolgt werden.



Metalle und Schwermetalle

Beim Wein interessieren aus dem Spektrum der Metalle vordergündig Eisen und Kupfer. Darüber hinaus bietet Labor Veritas AG eine breite Palette von Metallen als Einzelanalysen mittels AAS und Screenanalysen mittels ICP an.

Pflanzenschutzmittel

Labor Veritas AG analysiert Rohstoffe, fertige Lebensmittel, Wasser und andere Matrices mittels GC-MS und LC-MS-MS auf ca. 280 verschiedene Pestizide.

Viele der Pestizide können mit Übersichtsanalysen abgedeckt werden. In den meisten Fällen ist es aber sinnvoller, ganz gezielt nach Wirkstoffen zu suchen, von denen man weiss, dass sie eingesetzt werden.

Mykotoxine

Schimmelpilzgifte interessieren vor allem dann, wenn sichtbarer Schimmelbefall vorhanden ist oder wenn schlechte Rohware eingemaischt wird.

Migration Verpackungsmaterialien

Labor Veritas AG untersucht spezifische Migrationen aus Zapfen und Flaschenverschlüssen. Die Wahl der Analysenparameter hängt von den Spezifikationen des Packmateriallieferanten ab.

Umweltkontaminanten

Ungünstige Expositionen von Rohstoffen, Filtermaterialien, Packmaterialien usw., falsch eingesetzte Reinigungs- und Desinfektionsmittel oder an kritischen Stellen verwendete technische Substanzen können in jeder Beziehung zu unliebsamen Überraschungen führen (z.B. Trübungen oder Überschreitungen von gesetzlichen Grenzwerten). Labor Veritas AG bietet dazu verschiedene analytische Optionen an (z.B. VOC, Trihalomethane, KW-Index).

Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht

Fragen zu HACCP? Unsicherheiten bei der Deklaration? Diskussionen mit dem Vollzug?

Wir verfügen bei diesen oder ähnlichen Fragestellungen über einige Erfahrung. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf!

Servicepartner

Zusammenarbeit für Selbstkelterer

Oenoservice Hänzi GmbH

Benkenstrasse 254, CH-4108 Witterswil
Tel. +41 79 371 09 27, Fax +41 32 377 11 04
E-Mail info@oenoservice.ch, www.oenoservice.ch

Themen Oenologie, Standardanalytik

Ansprechpartner Michael Hänzi, Tel. dir. +41 79 371 09 27

oen  service

KELLER

Keller Fluid Pro AG

Bombachsteig 12, Postfach 413, CH-8049 Zürich
Tel. +41 44 341 09 56, Fax +41 44 341 43 66
E-Mail kellerfluidpro@keller.ch, www.keller.ch

Themen Filtration, Wasseraufbereitung

Ansprechpartner Andres Keller

Labor Veritas AG

Engimattstrasse 11, CH-8002 Zürich
Postadresse: Postfach, CH-8027 Zürich
Tel. +41 44 283 29 30, Fax +41 44 201 42 49
E-Mail admin@laborveritas.ch, www.laborveritas.ch

Themen Hygiene, Mikrobiologie, Spezialanalytik

Ansprechpartner

Marco Punke
Tel. dir. +41 79 276 00 29
Simona Meyer
Tel. dir. +41 44 283 29 40

**Labor
Veritas**