

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19189-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 21.03.2019

Ausstellungsdatum: 21.03.2019

Urkundeninhaber:

**Versuchsanstalt der Hefeindustrie e.V.
Zentrum für Biotechnologie und Umwelt I (ZBU 1)
Volmerstraße 7B/9A, 12489 Berlin**

Prüfungen in den Bereichen:

ausgewählte physikalische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Hefen und Hefeprodukten; ausgewählte physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Melassen, Zuckersirup und Zuckersäften

1 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Hefen und Hefeprodukten

1.1 Quantitative Untersuchung von Frisch- und Trockenhefen, Hefen und Hefeprodukten

SOP H 01 2013-11	Bestimmung der Trockensubstanz in Hefe und Hefeprodukten
SOP H 02 2018-01	Bestimmung des Gesamtstickstoffgehaltes bzw. Proteingehaltes in Hefe und Hefeprodukten mit der Kjeldahl-Methode
SOP H 03 2015-10	Bestimmung des Phosphatgehaltes in Hefe - photometrisch
SOP H 04 2018-08	Bestimmung der Triebkraft von Backhefe (nach Brabender-Methode auf SJA-Gerät)
SOP H 05 2013-01	Bestimmung der Plastizität von Presshefe mittels Texture-Analyser

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19189-01-00

SOP H 23
2013-08 Bestimmung des Aschegehaltes von Hefe und Hefeprodukten -
Rohasche

1.2 Qualitative Untersuchung von Frisch- und Trockenhefen

SOP H 06.1
2018-11 Bestimmung der „inneren Farbe“ von Hefe, fest - mittels Spectral-
Farbmessgerät

SOP H 06.2
2018-11 Bestimmung der Farbe von Hefe, Suspension - mittels Spectral-
Farbmessgerät

1.3 Mikrobiologische Untersuchungen von Hefen und Hefeprodukten

SOP M 03
2017-09 Nachweis von wilden Hefen in Backhefe
(Taxonomie und Plattentest)

SOP M 03.1
2017-09 Nachweis von wilden Hefen in Backhefe
(Selektionsverfahren)

SOP M 04
2017-07 Nachweis von Schimmelpilzen in Backhefe
(Plattentest)

SOP M 05
2017-07 Nachweis von Milchschnitzpilz (*Geotrichum candidum*) in Backhefe
(Selektionsverfahren)

SOP M 06
2017-07 Bestimmung der bakteriellen Keime (Gesamtbakterien) in Backhefe
(Plattentest)

SOP M 07
2015-10 Nachweis von Enterobacteriaceae in Backhefe
(Plattentest)

SOP M 08
2015-10 Nachweis von Coliformen und *E. coli* in Backhefe
(Selektionsverfahren)

SOP M 08.2
2016-06 Nachweis von Coliformen und *E. coli* in Backhefe
(Selektionsverfahren)

SOP M 09
2015-10 Nachweis von *E. coli* und Coliformen in Backhefe mit 3M™
Petriefilm Platten (Selektionsverfahren)

SOP M 10
2015-12 Nachweis von *E. coli* und Coliformen in Backhefe mit Compact
Dry EC (Selektionsverfahren)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-19189-01-00

SOP M 11 Nachweis von Lactobacillen in Backhefe
2018-11 (Plattentest)

2 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Melassen, Zuckersirup und Zuckersäften

2.1 Quantitative Untersuchung von Melassen, Zuckersirup und Zuckersäften

SOP R 01 Bestimmung der Trockensubstanz (RDS %) bzw. der Brix-Grade (°Bx)
2016-09 in Melasse mit dem Refraktometer

SOP R 05 Bestimmung des scheinbaren Saccharosegehaltes in Rübenmelasse
2018-11 mit der doppelten Polarisation mit dem Polarimeter

SOP R 06 Bestimmung des Gesamt-Invertzuckers in Melasse nach Lane-Eynon;
2012-08 konstantes Volumenverfahren

SOP R 07 Bestimmung des Original-Invertzuckers in Rübenmelasse nach Lane-
2012-08 Eynon, konstantes Volumenverfahren

SOP R 08 Bestimmung des Original-Invertzuckers in Rohrmelasse nach Lane-
2012-08 Eynon, konstantes Volumenverfahren

SOP R 21 Bestimmung des Aschegehaltes in Melasse (Rohasche)
2018-11

2.2 Fermentative quantitative Untersuchung von Melassen, Zuckersirup und Zuckersäften

SOP R 10 Bestimmung des fermentierbaren Zuckers in Melasse durch
2018-11 Messung der Gasbildung mit dem Risographen
 (Backhefe als Katalysator)

SOP R 17 Bestimmung der Alkoholausbeute und der Gärhemmung von
2018-04 Melasse mit dem Reihengärautomat
 (Backhefe als Katalysator)

verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
SOP X ZZ	Hausverfahren der Versuchsanstalt der Hefeindustrie e.V.