



Technische Universität München



Forschungszentrum
Weihenstephan für Brau-
und Lebensmittelqualität

Direktor:
Prof. Dr. Dr. Harun Parlar

Techn. Leitung:
Dr. Fritz Jacob

Alte Akademie 3
85354 Freising-Weihenstephan
Germany

Tel +49 8161 71 3331
Fax +49 8161 71 4181

blq @ wzv.tum.de
www.blq-weihenstephan.de

Bankverbindung:
Staatsbank für Bayern für
TUM-Weihenstephan,
HypoVereinsbank Freising

Konto-Nr.: 4 001 001
BLZ: 700 211 80

S.W.I.F.T.-Code:
Hyvedemm 418

IBAN-Nr.:
DE88 7002 1180 000 400 1001

Steuer-Nr.:
8143/241/80193

Technische Universität München
Forschungszentrum Weihenstephan f Brau- und Lebensmittelqualität
Alte Akademie 3 85354 Freising-Weihenstephan Germany

Kirner Privatbrauerei
Ph. & C. Andres
Kallenfelser Str. 2-4
D-55606 KIRN

Freising-Weihenstephan, 08.11.2010

VERKEHRSFÄHIGKEITSBESCHEINIGUNG

Hiermit wird bescheinigt, dass die untersuchte Probe „*Kirner Pils*“, MHD 07.04.11 K“, hergestellt und abgefüllt von der Kirner Privatbrauerei Ph. & C. Andres GmbH & Co. KG, Kallenfelser Str. 2-4, D-55606 Kirn, gemäß dem im Prüfbericht Nr. 311788 angegebenen Umfang auf seine Verkehrsfähigkeit gemäß chemisch-technischer Parameter und mikrobiologischer Kriterien untersucht wurde.

Die Ergebnisse der chemisch-technischen Analyse entsprachen, den zu erwartenden Werten.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchung lieferten keinen Anlass zur Beanstandung.

Zusätzlich wird bestätigt, dass im Rahmen der einschlägigen Kennzeichnungsvorschriften die lebensmittelrechtlichen Pflichtangaben auf dem Etikett des Produkts vollständig sind.

Das Etikett ist im Anhang als Kopie beigelegt.

Ausdrücklich weisen wir darauf hin, dass im Zuge der Prüfung auf Verkehrsfähigkeit keine weiteren Untersuchungen durchgeführt wurden und eine darüber hinausgehende Prüfung der zugrunde liegenden Rechtsvorschriften für das Inverkehrbringen des Produktes von Seiten des Forschungszentrums Weihenstephan nicht erfolgt ist. Bei behördlicher Beanstandung ist der Kommentar als Ergänzung zur umfassenden Prüfleistung des Forschungszentrums im Rahmen zur vollen Gültigkeit vorzuzeigen.



www.dar.de

Das Institut ist als unabhängiges, nicht-staatliches, nicht-gewinnorientiertes Institut für den Bereich der Lebensmittelanalyse akkreditiert. Die Akkreditierung erfolgt durch den Deutschen Akkreditierungsrat (DAR) nach DIN EN ISO 17025. Das Institut ist Mitglied des Deutschen Lebensmittelvereins (DLV) und des Deutschen Brauerbundes (DBV).



Dr.-Ing. F. Jacob
Technische Universität München



Dipl.-Ing. D. Cotterchio
Lebensmitteltech.

Forschungszentrum
Weihenstephan für Brau-
und Lebensmittelqualität

Anmerkung: Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Prüfgegenstände.
Veröffentlichungen (auch auszugsweise) unserer Prüfberichte bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung des Forschungszentrums Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität.

Anhang

Etikett: *Kirner Pils, MHD 07.04.11 K*
Prüfbericht: Nr. 311788

Etikett: Kirner Pils, MHD 07.04.11 K

Forschungszentrum
Weihenstephan für Brau-
und Lebensmittelqualität





Technische Universität München
Forschungszentrum Weihenstephan f. Brau- und Lebensmittelqualität
Alte Akademie 3 · 85354 Freising-Weihenstephan · Germany

Forschungszentrum
Weihenstephan für
Brau- und Lebensmittelqualität

Kirner Privatbrauerei

Ph. & C. Andres

Kallenfelser Str. 2-4

D-55606 Kirn

Kundennummer : 55602ANDRE

Datum : 19.11.2010

Eingangdatum : 05.10.2010

Prüfberichts-Nr. : 311788 / 2

Unser Zeichen : hu

Seite 1 von 1

BIERUNTERSUCHUNG

Bezeichnung : Pils, MHD 07.04.11

Verkehrsfähigkeit

Probenehmer: Auftraggeber

Stammwürze		Gew. %	11,25	MEBAK II 2.10.6.3
		Gew/Vol. %	11,73	
Alkohol		Gew. %	3,65	
		Vol. %	4,66	
Extrakt	scheinbar	Gew. %	2,44	
		Gew/Vol. %	2,46	
Spez. Gewicht bei 20 °C			1,00953	
Extrakt	wirklich	Gew. %	4,14	
		Gew/Vol. %	4,20	
Ausstoß-V°	scheinbar	%	79	
	wirklich	%	64	
End-V°	scheinbar	%	81	MEBAK II 2.9.1
	wirklich	%	66	
pH-Wert			4,35	MEBAK II 2.14
Farbe		EBC	5,30	MEBAK II 2.13.1
Aussehen			klar	
Jodprobe	photometrisch	E=		MEBAK II 7.3.2 1978
EBC-Bittereinheiten		EBC		MEBAK II 2.18.1
Kohlensäuregehalt	n. Haffmans	Gew. %		MEBAK II 2.30.1
	n. Zahn & Nagel	Gew. %		MEBAK II 2.30.1.4
Viskosität auf 12% berechn.		mPas		MEBAK II 2.28
Schaum	n. Ross & Clark			MEBAK II 2.19.1
	n. Nibem	s		MEBAK II 2.19.2
	n. SFT-Foamtester	SKZ s		MEBAK II 2.19.4
	n. SFT-Foamtester	HLT s		
Gesamtstickstoff		mg / 100ml		MEBAK II 2.8.1.1
koagulierbarer Stickstoff		mg / 100ml		MEBAK II 2.8.2
Forciertest	0/40°C	WTg.		MEBAK II 2.15.2.1
	0/60°C	WTg.		

Forschungszentrum Weihenstephan
für Brau- und Lebensmittelqualität
Alte Akademie 3 · 85354 · Freising-Weihenstephan · Germany
Tel +49.8161.71.3331/-3333/-5628 · Fax +49.8161.71.4181
blq@wzw.tum.de · www.blq-weihenstephan.de



Registriernummer
DAP-PL-3480.00

Technische Universität München
 Forschungszentrum Weihenstephan f. Brau- und Lebensmittelqualität
 Alte Akademie 3 · 85354 Freising-Weihenstephan · Germany

Forschungszentrum
 Weihenstephan für
 Brau- und Lebensmittelqualität

Kirner Privatbrauerei
 Ph. & C. Andres
 Kallenfelser Str. 2-4
 D-55606 Kirn

Kundennummer : 55602ANDRE
 Datum : 19.11.2010
 Eingangdatum : 05.10.2010
 Prüfberichts-Nr. : 311788 / 3
 Unser Zeichen : hu

BIERUNTERSUCHUNG

Bezeichnung : Pils, MHD 07.04.11
 Verkehrsfähigkeit

Probenehmer: Auftraggeber

Parameterbezeichnung	Einheit	Messwert	Methode
MF - Untersuchung auf Hefen und Schimmel		0 Keime	
Nährmedium	-	Würzegeatine + Tetracyclir	MEBAK u. SAA
Probenvolumen	-	110 ml	MEBAK u. SAA
MF - Untersuchung auf Bakterien		0 Keime	MEBAK III 10.2.2
Nährmedium	-	NBB-Agar	MEBAK u. SAA
Probenvolumen	-	110 ml	MEBAK u. SAA
Untersuchung auf E.coli	100 ml	ohne Befund	
Untersuchung auf coliforme Keime	100 ml	ohne Befund	SAA
N-Nitrosodimethylamin (NDMA)	µg/l	<0,2	Rohstoffb. 3.1.4.19
Schwefeldioxid	mg/l	10	MEBAK II 2.25.2
Farbe (sensorische Überprüfung)		helles Gelb	MEBAK II 2.10.3
Schaum		visuell sehr gut	
Geruch		rein, leicht hopfenaro-	
Geruch		matisch, Spur angenehm	
Geruch		hefig-schweflig	
Geschmack		rein, leicht hopfenaro-	
Geschmack		matisch, Spur angenehm	
Geschmack		hefig-schweflig, schlank,	
Geschmack		rezent, Bittere betont,	MEBAK II 3.17
Geschmack Beurteilung		im Abtrunk harmonisch	
Bodensatz nach Tagen	Tage	---	MEBAK III 10.5
Trübung nach Tagen	Tage	---	MEBAK III 10.5
Vorbefund		ohne Befund	MEBAK III 10.5
Vorbefund nach Tagen	Tage	14	MEBAK III 10.5

Forschungszentrum Weihenstephan
 für Brau- und Lebensmittelqualität
 Alte Akademie 3 · 85354 · Freising-Weihenstephan · Germany
 Tel +49.8161.71.3331/-3333/-5628 · Fax +49.8161.71.4181
 blq@wzw.tum.de · www.blq-weihenstephan.de

Seite 1 von 2

Prüfberichts-Nr.: 311788

Technische Universität München
 Forschungszentrum Weihenstephan f. Brau- und Lebensmittelqualität
 Alte Akademie 3 · 85354 Freising-Weihenstephan · Germany

Forschungszentrum
 Weihenstephan für
 Brau- und Lebensmittelqualität

Parameterbezeichnung	Einheit	Messwert	Methode
Endbefund		ohne Befund	MEBAK III 10.5
Endbefund nach Tagen	Tage	28	MEBAK III 10.5
Etikettenprüfung		-	



Dr. Fritz Jacob
 Forschungszentrum Weihenstephan
 für Brau- und Lebensmittelqualität
 Technische Universität München
 D-85350 Freising

**Forschungszentrum Weihenstephan
 für Brau- und Lebensmittelqualität**
 Alte Akademie 3 · 85354 · Freising-Weihenstephan · Germany
 Tel +49.8161.71.3331/-3333/-5628 · Fax +49.8161.71.4181
 blq@wzw.tum.de · www.blq-weihenstephan.de