

<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Bier</b> <b>Brauerei</b>		Seite 1 von 6  Version 1.0 Genehmigt: 23.12.2010
<b>Datum:</b>	<b>Kontrollleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>

Name \_\_\_\_\_ Straße \_\_\_\_\_

PLZ \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_ Ansprechpartner \_\_\_\_\_

Tel.-Nr. \_\_\_\_\_ Fax Nr. \_\_\_\_\_

Erstkontrolle  
  Folgekontrolle  
  Nachkontrolle  
  Stichprobenkontrolle

Kontrolle nicht durchgeführt, weil \_\_\_\_\_

Brauerei       Lagerung      Öko-Betrieb  ja  nein

Teilnahme an anderen Qualitätssicherungssystemen  
 IFS     ISO     Sonstiges \_\_\_\_\_

Ausbildung des Betriebsleiters:  
 Meister    Techniker    Dipl.-Ing.    Sonstiges: \_\_\_\_\_

Vertrag zur Erteilung eines Zertifikates  
 Vertrag mit Lizenznehmer  
 Zeichennutzer  
 sonst. Programmteilnehmer

Kontrollvertrag     Kontrollauftrag

**GO-Bayern Biersorten sowie jeweilige Jahresproduktion in hl:**

<input type="checkbox"/> _____, _____ hl	<input type="checkbox"/> _____, _____ hl
<input type="checkbox"/> _____, _____ hl	<input type="checkbox"/> _____, _____ hl
<input type="checkbox"/> _____, _____ hl	<input type="checkbox"/> _____, _____ hl

**Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:**

Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich Mängel in Dokumentation und Hygiene unverzüglich abzustellen.

<u>Mängel:</u> (Siehe ggf. Zusatzblatt)		<u>Korrekturmaßnahmen / Fristen:</u> (Siehe ggf. Zusatzblatt)
---	--	---

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Ansprechpartner

Kopie von Prüfbericht erhalten

\_\_\_\_\_  
Kontrolle durchgeführt von / bis (Uhrzeit)

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Kontrolleurs

Kategorie Anzahl:	A =	B =	C =	D =	E =
Anzahl Kategorien gesamt muss sein:	<b>39</b>				
Punktezah A/B/C/D	<b>100 Pkt</b>	<b>75 Pkt</b>	<b>50 Pkt</b>	<b>0 Pkt</b>	<b>n.a.</b>
Kategorie multipliziert mit Punktezah					
∑ aller Punkte	∑ = _____				
∑ Punkte dividiert durch Kategorien	Erreichte Punktzahl:            von 100 = .....%				

Standard I (> 90 %) <input type="checkbox"/> Standard II (> 80 %) <input type="checkbox"/> Standard III (> 70 %) <input type="checkbox"/> Keine Zulassung (< 70 %) <input type="checkbox"/>	Stempel Sachbearbeiter / Datum:
--	---------------------------------

**Prüfbericht**  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**  
**Bier**  
**Brauerei**

Seite 2 von 6

Version 1.0  
Genehmigt:  
23.12.2010

**Datum:** \_\_\_\_\_ **Kontrollleur:** \_\_\_\_\_ **Betriebs-/Kd-Nr.** \_\_\_\_\_

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>A</b>	<b>Allgemeine Dokumentationen / Herkunftssicherung</b>						
A1	Zusatzvereinbarungen mit Abnehmer liegen vor und wurden eingesehen <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Entfällt						
A3	Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrolle (z.B. Verwendung der Checkliste GQ-Bayern)					k.o.	
A4	Dokumentation und Umsetzung der eingeleiteten Maßnahmen						
A5	Lückenlose Dokumentation der Herkunft/ Rückverfolgbarkeit (auch innerbetrieblich)/Beleg der regionalen Herkunft (Partienbegleitschein, Losnummer etc.)					k.o.	
A6	Konformitätsbescheinigung wird an jeweils nächste Stufe weiter gegeben						
A7	Alle betrieblichen Warenein- und -ausgänge sind dokumentiert, nachvollziehbar, plausibel sowie getrennt nach GQ- und Nicht-GQ-Ware						
A8	Eindeutige und nachvollziehbare Kennzeichnung zugekaufter GQ-Ware (auch Rohstoffe)						
A9	Produktionsmengen sind plausibel => Abgleich mit Wareneingang					ko	
A10	Produktion etc. von GQ-Ware ausschließlich in Bayern					k.o.	
<b>B</b>	<b>Annahme der Rohstoffe</b>						
B1	Vollständige Transportdokumentation						
B2	Ordnungsgemäße Erfassung der Rohstoffe						
B3	GQ-Qualitätsanforderungen der Rohstoffe kontrolliert						
B4	Trennung von GQ- und Nicht-GQ-Rohstoffen (Hopfen, Malz)					ko	
B5	Rohstoffe wurden ausschließlich in Bayern erzeugt					ko	
B6	Ausschließliche Verwendung von GQ-Bayern-Rohstoffen (zertifizierte Ware)						
B7	Angaben der Anlieferer stimmen mit gelieferter Ware überein						
B8	Hygiene-Anforderungen (z.B. Transportbehälter: Sauberkeit, Temperatur etc.) werden eingehalten und überprüft						
B9	Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit während des Transports werden eingehalten und überprüft						
<b>C</b>	<b>Lagerung der Rohstoffe</b>						
C1	Dokumentation der ordnungsgemäßen Lagerung						
C2	Ordnungsgemäße Lagerung der Rohstoffe (Hygiene, Temperatur etc.)						
C3	Ordnungsgemäße Durchführung und Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen						
C4	Kennzeichnung der GQ-Rohstoffe eindeutig und nachvollziehbar					ko	
C5	Trennung von GQ- und Nicht-GQ-Rohstoffe					ko	
C6	Schadnager- und Vorratsschädlingsbekämpfung bei Befall regelmäßig durchgeführt						

<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Bier</b> <b>Brauerei</b>		Seite 3 von 6  Version 1.0 Genehmigt: 23.12.2010
<b>Datum:</b>	<b>Kontrollleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>

Nr.	Kriterium	Ergebnis					Mängel-Nr.
		A	B	C	D	E	
<b>D</b>	<b>Produktion/Verarbeitung</b>						
D1	Produktionsjournal bzw. Produktionsplan (Produktionsablauf) liegt vor						
D2	Erfassung der gesamten Produktionsmenge (Produktionsprotokoll)						
D3	Ordnungsgemäße Verarbeitung der Rohstoffe						
D4	Herstellung erfolgt ausschließlich in Bayern						
D5	Brauen erfolgt analog dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 ( Wasser, Malz, Hopfen und Hefe)						
D6	Trennung von GQ- und Nicht-GQ-Erzeugnisse						
D7	Kennzeichnung der GQ-Erzeugnisse eindeutig und nachvollziehbar						
D8	Aktuelle, detaillierte Produktliste (mengenmäßig) liegt vor						
D9	Ordnungsgemäße Durchführung und Dokumentation von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen						
<b>E</b>	<b>Lagerung der Erzeugnisse</b>						
E1	Ordnungsgemäße Lagerung (Temperatur, Hygiene etc.)						
<b>F</b>	<b>Vertrieb der Erzeugnisse</b>						
F1	Vertrieb ausschließlich in umweltfreundlichen, großvolumigen Mehrwegbehältern bzw. Glasbinden (Mehrwegglas)						
<b>G</b>	<b>Qualität</b>						
G1	Stammwürze-Gehalt entspricht Qualitäts- und Prüfbestimmungen (s. Anlage)				ko		
G2	Alkohol-Gehalt entspricht Qualitäts- und Prüfbestimmungen (s. Anlage)				ko		
G3	Bitterwert (ECB) entspricht Qualitäts- und Prüfbestimmungen (s. Anlage)				ko		
G4	Farbe (ECB) entspricht Qualitäts- und Prüfbestimmungen (s. Anlage)				ko		
G5	Rückstellmuster wird 6 Monate aufbewahrt						

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Bier</b> <b>Brauerei</b>		Seite 4 von 6  Version 1.0 Genehmigt: 23.12.2010
<b>Datum:</b>	<b>Kontrollleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

Raum für Bemerkungen:

**Eingesehene Dokumente bitte hier auflisten:**

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Eigenkontrollen                             | <input type="checkbox"/> Lagerplan                                 | <input type="checkbox"/> Produktionsjournal |
| <input type="checkbox"/> Lieferscheine (Konformitätsbescheinigungen) |  |   |
| <input type="checkbox"/> Temperaturprotokoll                         | <input type="checkbox"/> Dokumentation Wareneingang / Warenausgang |   |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____                            |  |   |

erstellt von:	geprüft und in Kraft gesetzt: Datum, Unterschrift:
---------------	---

	<b>Prüfbericht</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Bier</b> <b>Brauerei</b>		Seite 5 von 6  Version 1.0 Genehmigt: 23.12.2010
<b>Datum:</b>	<b>Kontrollleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>	

<b>Zusatzblatt zur GQ-Kontrolle</b>				
<b>Mangel Nr.</b>	<b>GQ- Referenz- nummer</b>	<b>Art der Abweichung</b>	<b>Korrektur- maßnahme</b>	<b>Frist</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

**Vom Verantwortlichen im kontrollierten Betrieb auszufüllen:**

Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht. Ich verpflichte mich, Mängel in Dokumentation und Hygiene unverzüglich abzustellen.

---

Datum, Unterschrift

	<b>Prüfbericht – Anlage 1</b> <b>„Geprüfte Qualität – Bayern“</b> <b>Bier</b> <b>Brauerei</b>	Seite 6 von 6  Version 1.0 Genehmigt: 23.12.2010
<b>Datum:</b>	<b>Kontrollleur:</b>	<b>Betriebs-/Kd-Nr.</b>

**Qualitätsmerkmale für Geprüfte Qualität – Bayern, Produktbereich Bier**  
**(Stammwürzegehalt, Alkoholgehalt, Farbe, Bitterwerte)**

<b><u>Biersorte</u></b>	<b><u>Stammwürze- gehalt [%]</u></b>	<b><u>Alkohol- gehalt [%]</u></b>	<b><u>Farbe (EBC)</u></b>	<b><u>Bitterwerte (EBC)</u></b>
<b>Schankbier</b>	≥7,0 - < 11,0	2,5 - 3,5	5,0 - 15,0	25,0 - 30,0
<b>Hell/Lager</b>	11,0 - 12,5	4,5 - 5,5	5,0 - 20,0	8,0 - 25,0
<b>Pils</b>	11,0 - 12,5	4,0 - 5,5	5,0 - 15,0	25,0 - 45,0
<b>Export</b>	12,0 - 13,5	4,5 - 5,5	10,0 - 50,0	15,0 - 35,0
<b>Dunkel</b>	11,0 - 12,5	4,5 - 5,5	40,0 - 60,0	20,0 - 35,0
<b>Schwarzbier</b>	11,0 - 12,5	5,0 - 5,5	60,0 - 120,0	10,0 - 30,0
<b>Märzen/Festbier</b>	13,0 - 14,5	4,5 - 6,0	7,0 - 40,0	12,0 - 45,0
<b>Bock</b>	16,0 - 18,0	6,0 - 8,0	10,0 - 120,0	15,0 - 40,0
<b>Doppelbock</b>	18,0 - 21,0	6,0 - 8,5	10,0 - 120,0	15,0 - 35,0
<b>Weizenschankbier</b>	≥7,0 - < 11,0	2,5 - 3,5	7,0 - 30,0	6,0 - 20,0
<b>Weizenbier</b>	11,0 - 14,0	4,0 - 5,5	10,0 - 60,0	10,0 - 30,0
<b>Kristallweizen</b>	11,0 - 13,0	4,5 - 5,5	6,0 - 18,0	10,0 - 20,0
<b>Rauchbier</b>	12,0 - 14,5	5,0 - 6,0	40,0 - 60,0	20,0 - 30,0
<b>Keller-/Zwickelbier</b>	11,0 - 13,0	4,0 - 5,5	10,0 - 30,0	10,0 - 30,0
<b>Eisbier/Icebier</b>	11,0 - 13,0	4,5 - 5,0	5,0 - 20,0	10,0 - 25,0