



Wir sind ein Tentamus Labor

Die Tentamus Gruppe besteht aus über 40 führenden unabhängigen Laboratorien und bietet Service und Unterstützung in allen Bereichen der Analytik, sowie Beratung, Schulung und Auditierung weltweit. Unsere Kunden sind sowohl Handwerksbetriebe als auch multinationale Konzerne.

Jedes unserer Labore ist Spitzenreiter auf seinem Gebiet. Wir können unseren Kunden einen persönlichen Ansprechpartner beistellen und alle benötigten Leistungen anbieten, sei es mikrobiologisch, physikalisch, chemisch, molekularbiologisch oder zellbasiert.

Dank unserer umfassenden Erfahrungen, dem Einsatz modernster wissenschaftlicher Methoden und Laborausstattung ist es uns möglich, genau das zu tun, was wir am besten können: Die Qualität und Sicherheit der Produkte und Dienstleistungen unserer Kunden zu gewährleisten!

MicroMol Laboratories
Am Hubengut 3
D-76149 Karlsruhe
www.micromol.com
info@micromol.com
Fon: +49 721 941 5213

FOOD SAFETY TESTING
Laboranalysen
Auditierung
Beratung
Schulung



Seit 1996 begleitet MicroMol lebensmittelproduzierende Betriebe bei der Erfüllung ihrer sicherheitsrelevanten Aufgaben. Im akkreditierten Labor werden sowohl gesetzlich vorgeschriebene Prüfungen als auch schnelle Methoden zur Eigenkontrolle durchgeführt.

Im Dialog mit den Kunden wird nicht nur eine angemessene und sinnvolle Prüfroutine erarbeitet, sondern auch die Aussagen der Ergebnisse diskutiert. Der Abgleich mit den Gegebenheiten vor Ort, regelmäßige Begehungen und jahrzehntelange Auditerfahrung ermöglichen es unseren Experten, jeden Kunden bestmöglich zu unterstützen.

In enger Zusammenarbeit mit unseren Schwesterlaboratorien der Tentamus Gruppe bieten wir unsere Leistungen bundes-/europa-/und weltweit an.

Mikrobiologische Produktanalytik nach LFGB oder speziellen Methoden:

- Gesamtkeimzahl, Hefen und Schimmelpilze
- spezielle Organismen (*E. coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spec.*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, . u.v.m)
- Haltbarkeitsuntersuchungen, Belastungstests

Allergennachweise Tierartenbestimmung Acrylamidbestimmung Lebensmittelchemische Analysen

Mikrobiologische Umgebungsanalysen

- Oberflächenkeimzahluntersuchung
- Luftkeimzahlbestimmung
- Stufenkontrollen
- Wasseruntersuchung nach TrinkwV inkl. Legionellenprüfung

Hygienemonitoring

- Hygienebegehung mit Checkliste
- Lieferantenaudits

Beratung / Training

- Unterstützung bei der Erstellung von HACCP-Konzepten
- Risikoanalyse / Risikomanagement
- Unterstützung beim Aufbau von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit (IFS, BRC, ISO 22000, FSSC, GFSI...)
- In-House Schulungen zu Hygiene- und Food-safety-Themen
- Gutachterstellung zu Food-safety-Fragen

Haltbarkeit

- Durchführung von Predictive Modeling Analysen
- unterstützt durch Validierungsstudien