

Mikrobiologische Qualitätskontrolle Ihrer Produkte

- Untersuchung Ihrer Fertigprodukte, Halbfertigprodukte, Rohstoffe
 - Untersuchungen nach ISO Normen
 - Gesamtanzahl aerober Mikroorganismen/ g
 - Gesamtanzahl an Hefen und Schimmelpilzen/ g
 - spezifizierte Mikroorganismen (P. aeruginosa, E. coli, S. aureus, C. albicans) in 1 g
- Identifizierungen mittels MALDI-TOF innerhalb von 24 h
- spezielle mikrobiologische Untersuchungen nach Kundenwunsch

Mikrobiologische Stabilität Ihrer Produkte/ Belastungstests

- der im Rahmen der Kosmetikverordnung (EG) Nr. 1223/2009 geforderten Belastungstest nach
 - DIN EN ISO 11930
 - Ph. Eur. 5.1.3 aktuelle Version
- Anwendungssimulationen
- Repetitive Belastungstests oder weitere Testungen nach Ihrem Wunsch

Chemische Untersuchungen

- Wertgebende Inhaltsstoffe
- Rückstände und Kontaminanten
- Physikalisch- chemische Parameter
- Stabilitätsprüfungen

Mikrobiologisches Umgebungsmonitoring, Schulungen, Beratung, Serviceleistungen

- Umgebungsmonitoring: Wasser, Luft, Oberflächen, Probenahme
- Schulungen
 - Betriebshygiene, GMP
 - Probenahme
 - Spezifische Fragestellungen in Abstimmung
 - Onlineschulungen und Seminare
- Beratung
 - Betriebsbegehungen
 - vor Ort Betrachtung im Rahmen mikrobiologischer Vorfälle
 - Gefahrenanalyse und Risikomanagement nach IFS HPC
- Expressabholung der Proben im Betrieb

Weitere Informationen erhalten Sie auch unter www.bav-institut.de oder Sie rufen einfach bei uns an unter 0781/9 69 47-0.