



NOMACORC®  
THE SYMBOL OF ASSURANCE

# QUALITÄTSSICHERUNG FÜR NOMACORC-WEINVERSCHLÜSSE

---





# QUALITÄTSANSPRUCH



Bei Nomacorc hat Qualität oberste Priorität, und dies wird in jedem unserer Arbeitsschritte deutlich. Umfassende und messbare Kriterien zur Qualitätskontrolle sind ein integraler Bestandteil unseres gesamten Produktionsprozesses – von den Standards für das Rohmaterial, aus dem unsere Verschlüsse hergestellt werden, bis hin zu Verpackungs- und Transportmethoden.

Unsere Qualitätskontrollen hinsichtlich Abmessungen, mechanischen Eigenschaften und Geschmacksneutralität werden für sämtliche Produktionsschritte, alle Chargen, jeden Tag und in all unseren Fertigungsanlagen durchgeführt.

## UNSERE QUALITÄTSVORGABEN:

100 % Lieferpünktlichkeit

Keine Abweichungen von  
Produktstandards

Keine Reklamationen



*“ Wir streben 100-prozentige Kundenzufriedenheit an, indem wir durch die Optimierung unserer Prozesse für Einheitlichkeit sorgen und unseren Kunden die besten Stillweinverschlüsse anbieten. “*

–Lars von Kantzow  
President & CEO



# DER UNTERSCHIED – INNEN WIE AUSSEN

Der Hauptvorteil der Nomacorc-Verschlüsse lässt sich in einem Wort zusammenfassen: Homogenität. Unser patentiertes Co-Extrusionsverfahren bei der Fertigung garantiert beständige und gleichmäßige Konservierungsergebnisse.

Unsere Verfahrensweise besteht aus zwei Arbeitsschritten. Zunächst werden die Rohstoffe gemischt, eingeschmolzen und extrudiert, sodass ein langer, aufgeschäumter Strang entsteht, der den Kern des Verschlusses darstellt. Parallel dazu wird durch einen zweiten Extrusionsvorgang eine flexible Außenschicht aufgebracht, die sich durch Wärmezufuhr mit dem inneren Strang verbindet. Ihren endgültigen Durchmesser erhalten die Verschlüsse beim Durchqueren eines Wasserbads, bevor sie auf das richtige Maß abgelängt werden. Die Verschlüsse gehen dann an die Abteilung für abschließende Bearbeitung, wo Präzisionsmaschinen für Druck und Beschichtung Oberflächenbehandlungen und Aufdrucke vornehmen. Nach einer letzten Überprüfung werden die Verschlüsse für die Lieferung verpackt.

## Schaumkern

Die gleichmäßige Zellgröße und -dichte in den Nomacorc-Verschlüssen sorgt für eine gleichmäßige und vorhersehbare Sauerstoffdurchlässigkeit.



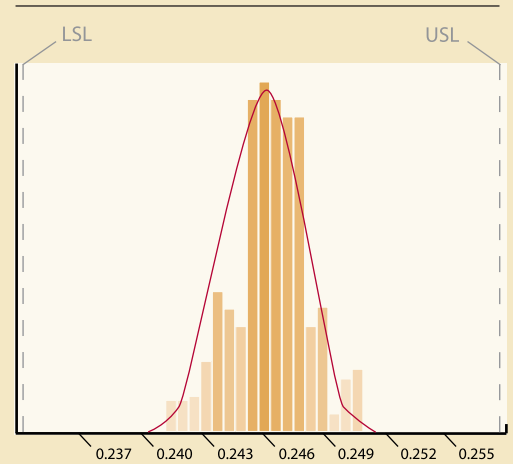
## Außenhülle

Die elastische Außenhülle der Nomacorc-Verschlüsse verhindert ein Auslaufen des Weines nach der Abfüllung und Lagerung. Die flexible Hülle bietet auch Halt und Schutz für den Kern. Die Weinkäufer erhalten mit Nomacorc einen Verschluss, der äußerlich Naturkork sehr ähnelt.

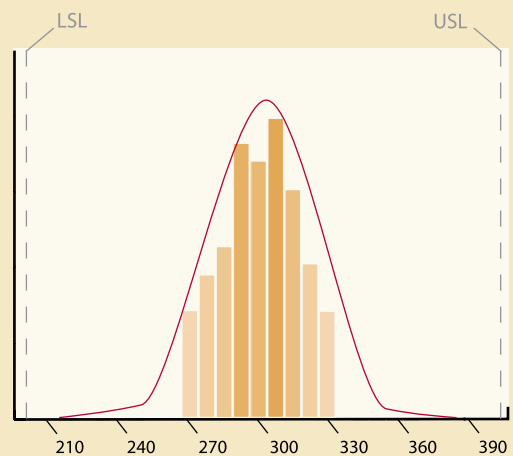
Nomacorc-Verschluss auf 225 % vergrößert

Dank der Kombination unseres patentierten Co-Extrusionsverfahrens mit besonderen Materialien sind wir in der Lage, Verschlüsse herzustellen, die sich durch optimale Extraktionseigenschaften auszeichnen. Dies ist sowohl für Abfüller beim Verschließen ihrer Flaschen von großer Bedeutung, als auch für Endkunden, die den Verschluss leicht herausziehen und wieder einstecken können.

## HOCHBESTÄNDIGES DICHTEPROFIL



## HOCHBESTÄNDIGES EXTRAKTIONSPROFIL



LSL – Lower Specification Limit (Untere Spezifikationsgrenze)  
USL – Upper Specification Limit (Obere Spezifikationsgrenze)



# KONTROLLE PRODUKTIONS- KRITISCHER VARIABLEN



Die Rohstoffe werden mit modernster Technologie nach Gewicht gemischt.

## Rohstoffe

Die Qualitätskontrollen von Nomacorc beginnen schon bei unseren Zulieferern. Sämtliche verwendeten Rohstoffe müssen internationale Vorschriften für Lebensmittelechtheit vollstens erfüllen. Durch eigene strenge Vorgaben stellen wir sicher, dass die für unsere Produkte verwendeten Materialien unseren hohen Leistungsansprüchen genügen. So werden alle eingehenden Rohstoffe vor der Weiterverarbeitung umfassend getestet, etwa per GC-MS und sensorischen Auswertungen, um sicherzugehen, dass sie frei von jeglichen Verunreinigungen oder Unregelmäßigkeiten sind.

Nomacorc hat ein Zertifizierungsprogramm für Zulieferer eingeführt. Für eine Zertifizierung erforderlich:

- Beständige Materialspezifikationen und -qualität
- Lieferpünktlichkeit
- Wettbewerbsfähige Kosten und Services

Die Einhaltung dieser Vorgaben wird bei allen eingehenden Lieferungen und im Rahmen regelmäßiger Prüfungen bei den Zulieferern vor Ort sichergestellt.

## Fertigungsprozess

Nomacorc greift vor der Auslieferung an Kunden auf zahlreiche Parameter zur Qualitätsmessung fertiger Produkte zurück. Entsprechend unserem proaktiven Ansatz arbeiten die Qualitäts- und Betriebsteams mit statistischen Prozesskontrollen für wichtige Parameter, die einen direkten Einfluss auf die Qualität des fertigen Produkts haben. Ziel dabei ist es, dem Fertigungsprozess so weit wie möglich vorgeschaltete Kontrollinstanzen einzuführen und so Qualitätsprobleme auszuschließen, bevor sie entstehen können. Die aktuelle Liste der Parameter zur Qualitätsmessung ist im Folgenden aufgeführt.

- Durchmesser
- Länge
- Dichte
- Extraktionskraft
- Visuelle Fehler
- Sensorische Eigenschaften
- Sauerstofftransferrate (OTR)
- Mikrobenanzahl
- Wiederausdehnungsverhalten

## Mikrobiologische Kontrolle

- Die Verschlüsse werden regelmäßig auf ihre Neutralität hinsichtlich mikrobiologischer Aktivität geprüft.
- Zur Erkennung von Mikroorganismen im Extrusions-Wasserbad kommt ein Luminometer zum Einsatz.
- Das gesamte im Produktionsprozess verwendete Wasser wird durch ein Kohle- und UV-Filtersystem gereinigt.



Neueste Technologien und Ausrüstung sorgen außerdem für eine ständige Einhaltung der Qualitätssicherungsprozesse.



Mikroorganismen werden mithilfe eines ausgeklügelten Kohle- und UV-Filtersystems beseitigt.



# KONTROLLE DER QUALITÄT NACH DER PRODUKTION

## Handhabung und Verpackung

Nach der Herstellung werden Nomacorc-Verschlüsse umgehend in Polyethylenbeuteln verpackt, um sie vor Feuchtigkeit und Verunreinigungen zu schützen. Nach Möglichkeit werden Großpackungen verwendet, um den Einfluss auf die Umwelt möglichst niedrig zu halten.

## Rückverfolgbarkeit

Das Qualitätsprogramm von Nomacorc sorgt für individuelle Rückverfolgbarkeit jedes einzelnen von uns gefertigten Verschlusses. Unser Ziel: eine ganzheitliche Qualitätssicherung und totale Transparenz für unsere Kunden. Die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte wird routinemäßig in beide Richtungen überprüft. Nomacorc kann jedes Produkt vom Rohstoff bis zum Kunden nachverfolgen. Mit dem Rückverfolgbarkeitssystem wird sichergestellt, dass für jeden einzelnen Verschluss sämtliche Produktionsschritte – und sogar die verwendeten Rohstoffchargen – sichtbar gemacht werden können.



Rückverfolgbarkeitsnummer

## Lieferung

Nomacorc arbeitet mit strengen Lieferprotokollen. Diese beinhalten:

- visuelle und sensorische Überprüfung aller Container und Anhänger vor dem Beladen durch geschultes Personal



## WAS WIR ZURÜCKVERFOLGEN:

Verlauf der Kundenbestellung

Rohstoffe

Prozessausrüstung und -bedingungen

Ergebnisse von Tests während des  
Fertigungsprozesses

Prüfungen während des  
Fertigungsprozesses

Kundenspezifikationen und  
-anforderungen

Ergebnisse der Schlussprüfung  
(darunter Tests der Extraktionskraft und  
sensorische Analysen)

Analysezertifikat

Container-/LKW-Nr. und  
Inspektionsergebnisse





# INTERNATIONALE QUALITÄTSZERTIFIKATE

## PROAKTIVE QUALITÄTSSICHERUNG

Nomacorc arbeitet proaktiv daran, potenzielle Probleme schon vor ihrem Auftreten auszuschließen und Fertigungsprozesse wie auch die eigentlichen Produkte ständig zu verbessern.

Dafür setzt das Unternehmen die folgenden Prozesse, Methoden und Konzepte zur Qualitätssicherung im Rahmen der umfassenden Strategie zur weiteren Geschäftsverbesserung ein:

Änderungskontrollprozess

FMEA (Fehlermöglichkeits- und Einflussanalyse)

SPC (statistische Prozesslenkung)

Six Sigma

Kaizen

DOE (statistische Versuchsplanung)



ISO 9001



BRC (British Retail Consortium)



Einhaltung der EU-Richtlinien und der LFGB-Gesetzgebung zertifiziert durch das SGS Institut Fresenius



HACCP



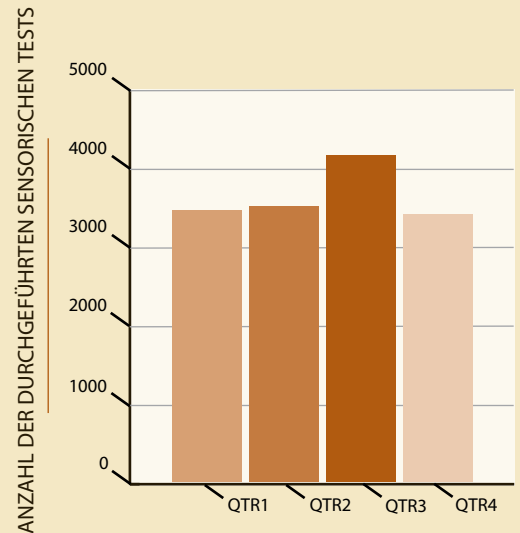
## PROGRAMM ZUR SENSORISCHEN OPTIMIERUNG

Ein Hauptanliegen von Nomacorc ist es, die Qualität der Weine unserer Kunden zu sichern. Dafür führen wir im Unternehmen ständig sensorische Auswertungen durch, um die aktuelle Qualität zu überprüfen und Verbesserungsmöglichkeiten für die Zukunft auszumachen. Das lassen wir uns einiges kosten: So beschäftigen wir ein großes Team von Nahrungsmittelspezialisten, die eigens für sensorische Untersuchungsmethoden geschult wurden.



- Unsere hochmodernen sensorischen Labore in den Fertigungsanlagen in den USA und Belgien sind mit Klimaanlage, sensorisch neutraler Ausrüstung, geeigneten Lichtquellen und Computern zur Erhebung und Archivierung sensorischer Daten ausgestattet.
- Ein Team von Sensorik-Spezialisten und 40 fachlich ausgebildeten Sensorik-Analysten wird regelmäßig geprüft, um anhaltende Qualität bei der Sensorik und höchstmögliche Professionalität bei der Auswertung einzelner sensorischer Attribute zu gewährleisten.
- Die Sensorik-Abteilungen in den USA und Belgien erstellen Zusammenhänge zwischen sensorischen Daten und olfaktorischen Analysetechniken (z. B. GC-MS, GCO)
- Das Unternehmen arbeitet beständig mit akademischen Institutionen, die sich auf die sensorische Auswertung von Nahrungsmitteln und Getränken spezialisiert haben, zusammen.

### QUARTALSWEISE SENSORISCHE AUSWERTUNGEN



Nomacorc führt jährlich ca. 15.000 sensorische Analysen durch.



Sensorische Tests umfassen viele verschiedene Aspekte, etwa eine Analyse des Weinaromas und -geschmacks sowie einen umfangreichen Test der Verschlüsse.



NOMACORC®