

ANALYSENAUFTRAG

Mikrobiologie in Milchprodukten



Firma	Zertifikat <input type="checkbox"/> per Post <input type="checkbox"/> per E-Mail
Kontaktperson	Sprache <input type="checkbox"/> Deutsch <input type="checkbox"/> Englisch <input type="checkbox"/> Französisch
Str./Postfach	Lieferfrist <input type="checkbox"/> Standard (ca. 10 Werkzeuge) Wunschtermin:
PLZ, Ort	<input type="checkbox"/> Express (ca. 5 Werkzeuge, Zuschlag 40%)
Tel./Fax	Diverses <input type="checkbox"/> Gemäss Offerte:
E-Mail	<input type="checkbox"/> Mit Eingangsbestätigung
Rechnung <input type="checkbox"/> an andere Adresse (in Bemerkungen eintragen)	

Nr.	Probenbezeichnung	Produktionsdatum	Untersuchungsdatum	Lot-/Chargen-Nr./Herkunftsland, Produktionsland/-art	Temp. (wird durch Interlabor ausgefüllt)
1					
2					
3					

Proben, welche nach 15 Uhr angeliefert werden, können nicht mehr am selben Tag analysiert werden.

Kategorien (Probemenge min. 100 g)	Schweizer Bäcker Confiseure	GastroSuisse	Fromarte	Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV
Butter	<input type="checkbox"/> ③	-	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ③
Butter aus Rohmilch	-	-	<input type="checkbox"/> ① ③ ④ (⑦ ⑩ ⑪)**	-
Halbhartkäse aus pasteurisierter Milch	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑩	-
Halbhartkäse aus thermisierter Milch (Hitzebehandlung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur)	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩	<input type="checkbox"/> ⑩
Halbhartkäse ganz oder teilweise mit Rohmilch (gilt auch für Reibkäse und Fonduemischungen), frisch ab Presse, max. 7 Tage alt.	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩	<input type="checkbox"/> ③ ④
Halbhartkäse ganz oder teilweise mit Rohmilch (gilt auch für Reibkäse und Fonduemischungen), weniger als 60 Tage gereift.	-	-	-	<input type="checkbox"/> ③
Hartkäse, Extrahart (gilt auch für Reibkäse und Fonduemischungen)	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩	<input type="checkbox"/> ⑩
Joghurt	-	-	<input type="checkbox"/> ② ⑥	-
Pastmilch	-	-	<input type="checkbox"/> ① ⑥ ⑨	<input type="checkbox"/> ① ⑥
Rahm pasteurisiert	-	-	<input type="checkbox"/> ① ⑥ ⑨	<input type="checkbox"/> ① ⑥
Schlagrahm	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	-	<input type="checkbox"/> ① ⑥
Weichkäse/Frischkäse aus pasteurisierter Milch	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑩	<input type="checkbox"/> ③ ④
Weichkäse/Frischkäse aus Rohmilch	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩	-
Weichkäse/Frischkäse aus thermisierter Milch	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩	-

** (fakultative Tests, nicht im Preis inbegriffen)

- Bitte zusätzlich prüfen
- | | | | |
|--|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Aerobe, mesophile Keime ① | <input type="checkbox"/> Koagulasepositive Staphylokokken* ④ | <input type="checkbox"/> Salmonellen* ⑦ | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogens qualitativ* ⑩ |
| <input type="checkbox"/> Hefen/Schimmelpilze ② | <input type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa* ⑤ | <input type="checkbox"/> Candida albicans ⑧ | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogens quantitativ* ⑪ |
| <input type="checkbox"/> Escherichia coli ③ | <input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae* ⑥ | <input type="checkbox"/> Bacillus cereus ⑨ | <input type="checkbox"/> Fremdkeime (extern) ⑫ |

*bei verdächtigem Befund erfolgt eine obligatorische Bestätigungsprüfung, CHF 45.-

Bemerkungen	Datum und Unterschrift
.....
.....