

# ANALYSENAUFTRAG

## Mikrobiologie in Milchprodukten



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

Nr.	Probenbezeichnung, Lot-/Chargen-Nr.	Produktionsdatum	Untersuchungsdatum	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 Confiserie	GastroSuisse	Fromarte
Butter	<input type="checkbox"/> ① ③ ⑪	-	-
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
Halbhartkäse ganz oder teilweise mit Rohmilch (gilt auch für Reibkäse und Fonduemischungen)	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩
Hartkäse, Extrahart (gilt auch für Reibkäse und Fonduemischungen)	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩
Joghurt	-	-	<input type="checkbox"/> ② ⑥
Pastmilch	-	-	<input type="checkbox"/> ① ⑥ ⑨
Rahm pasteurisiert	-	-	<input type="checkbox"/> ① ⑥ ⑨
Schlagrahm	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	-
Weichkäse/Frischkäse aus pasteurisierter Milch	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑩
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 quantitativ* ⑩ |
| <input type="checkbox"/> Hefen/Schimmelpilze ②     | <input type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa* ⑤           | <input type="checkbox"/> Candida albicans ⑧ | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogens qualitativ* ⑩  |
| <input type="checkbox"/> Escherichia coli ③        | <input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae* ⑥               | <input type="checkbox"/> Bacillus cereus ⑨  | <input type="checkbox"/> Fremdkeime (extern) ⑪                |

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

<b>Bemerkungen</b>	<b>Datum und Unterschrift</b>
.....	.....
.....	.....