

# ANALYSENAUFTRAG

## Mikrobiologie in allgemeinen Lebensmitteln



<b>Firma</b> .....	<b>Zertifikat</b> <input type="checkbox"/> per Post <input type="checkbox"/> per E-Mail
<b>Kontaktperson</b> .....	<b>Sprache</b> <input type="checkbox"/> Deutsch <input type="checkbox"/> Englisch <input type="checkbox"/> Französisch
<b>Str./Postfach</b> .....	<b>Lieferfrist</b> <input type="checkbox"/> Standard (ca. 10 Werktege) Wunschtermin: .....
<b>PLZ, Ort</b> .....	<input type="checkbox"/> Express (ca. 5 Werktege, <b>Zuschlag 40%</b> )
<b>Tel./Fax</b> .....	<b>Diverses</b> <input type="checkbox"/> Gemäss Offerte: .....
<b>E-Mail</b> .....	<input type="checkbox"/> Mit Eingangsbestätigung
<b>Rechnung</b> <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					
4					
5					
6					

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

Kategorien (Probemenge min. 100 g)	Schweizer Bäcker Confisere	GastroSuisse	Fromarte
Genussfertige Lebensmittel (Mischprodukt aus naturbelassen/rohen und erhitzten Zutaten)	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	-
Hitzebehandelte, kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel	<input type="checkbox"/> ① ④ ⑥ ⑨	<input type="checkbox"/> ① ④ ⑥ ⑨	-
Naturbelassen genussfertig und rohe, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel	<input type="checkbox"/> ③ ④	<input type="checkbox"/> ③ ④	-
Pâtisserie	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	-
Speiseeis, pasteurisiert. Gruppe A	<input type="checkbox"/> ① ④ ⑥	-	<input type="checkbox"/> ① ⑥ ⑦
Speiseeis, nicht pasteurisiert oder mit Zugabe von rohen Zutaten nach der Pasteurisation. Gruppe B	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	-	-

- 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  |   |

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

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