



ANALYSENAUFTRAG

Mikrobiologie in Milchprodukten

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

Nr.	Probenbezeichnung	Produktionsdatum	Untersuchungsdatum	Lot-/ Chargen-Nr./ Herkunftsland, Produktionsland/-art	Temp. (wird durch Interlabor ausgefüllt)
1					
2					
3					
4					

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	Schweizer Alpwirtschaftlicher Verband SAV
Butter, past. (aus Süssrahm)	-	-	<input type="checkbox"/> ①③	<input type="checkbox"/> ①③
Butter aus Rohmilch (SAV: aus Süssrahm)	-	-	<input type="checkbox"/> ③④⑦⑩ (⑫)**	<input type="checkbox"/> ①③
Halbhartkäse aus pasteurisierter Milch	-	-	<input type="checkbox"/> ③④⑩	-
Halbhartkäse aus thermisierter Milch (Hitzebehandlung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur)	-	-	<input type="checkbox"/> ③④⑩	<input type="checkbox"/> ③⑩
Halbhartkäse ganz oder teilweise mit Rohmilch, frisch ab Presse, max. 7 Tage alt	-	-	<input type="checkbox"/> ③④⑦⑩	<input type="checkbox"/> ③④
Halbhartkäse ganz oder teilweise mit Rohmilch, weniger als 60 Tage gereift	-	-	<input type="checkbox"/> ⑩	<input type="checkbox"/> ③
Hartkäse, extrahart (Reifung Rohmilch)	-	-	<input type="checkbox"/> ⑩	-
Joghurt	-	-	<input type="checkbox"/> ②⑥	<input type="checkbox"/> ②
Pastmilch	-	-	<input type="checkbox"/> ①⑥⑨	<input type="checkbox"/> ①⑥
Rahm pasteurisiert	-	-	<input type="checkbox"/> ①⑥⑨	<input type="checkbox"/> ①⑥
Schlagrahm	<input type="checkbox"/> ①③④	<input type="checkbox"/> ①③④	-	<input type="checkbox"/> ①⑥
Frischkäse aus pasteurisierter Milch	-	-	<input type="checkbox"/> ③④	<input type="checkbox"/> ③②
Weichkäse aus Rohmilch (Reifung)	-	-	<input type="checkbox"/> ③④⑦⑩	-
Weichkäse aus thermisierter Milch	-	-	<input type="checkbox"/> ③④⑦⑩	<input type="checkbox"/> ③⑩
Schmierwasser	-	-	<input type="checkbox"/> ⑩	<input type="checkbox"/> ⑩
Ziger (Ricotta)	-	-	<input type="checkbox"/> ①③	<input type="checkbox"/> ①③

** 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 ⑥ | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogens quantitativ* ⑪ |
| <input type="checkbox"/> Escherichia coli ③ | <input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae* ⑧ | <input type="checkbox"/> Bacillus cereus ⑨ | <input type="checkbox"/> Fremdkeime (extern) ⑫ |

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

Weitere Analysen/Bemerkungen	Datum und Unterschrift
.....
.....