

Probeneingang LABOR:

Datum/Uhrzeit: _____

Probenübermittler: _____

Temperatur: _____

Übernommen von: _____

Probenbegleitschein – Milch und Milchprodukte Direktvermarkter

Firmenname/Name:	_____
Ansprechpartner:	_____
Straße	_____
PLZ Ort	_____
E-Mail-Adresse/Telefonnummer:	_____

Rechnungsanschrift (falls abweichend):	_____
--	-------

Probennahme:	Prüfbericht an: <input type="checkbox"/> Auftraggeber oder
Datum und Uhrzeit: _____	<input type="checkbox"/> _____
Probennehmer: _____	<input type="checkbox"/> Prüfbericht mit Interpretation erwünscht
	<input type="checkbox"/> Gutachten erwünscht

Probenbezeichnung	Angaben zum Produkt	Untersuchungsumfang
Nummerierung: _____ Produktbezeichnung: _____ _____ Zusätzliche Probeninformationen: Erzeugt am: _____ _____ Mindesthaltbarkeit: _____ _____ Verpackung: _____ _____ <i>Wird vom Labor ausgefüllt:</i> Anzahl: _____ Gewicht: _____ Ansatzdatum: _____ Lagertemperatur: _____	<input type="checkbox"/> Rohmilch <input type="checkbox"/> pasteurisierte Milch <input type="checkbox"/> thermisierte Milch <input type="checkbox"/> Kuhmilch <input type="checkbox"/> Schafmilch <input type="checkbox"/> Ziegenmilch <input type="checkbox"/> Mischmilch Bei Käse zusätzl.: <input type="checkbox"/> Frischkäse <input type="checkbox"/> Weichkäse <input type="checkbox"/> Schnittkäse <input type="checkbox"/> Hartkäse <input type="checkbox"/> Schmelzkäse <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> Schmierwasser auf List. monocytogenes	<input type="checkbox"/> Untersuchungskriterien entsprechend der Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte (Die pathogenen Analyse erfolgt mit 5 Teilproben entsprechend VO 2073) Zusätzlich: <input type="checkbox"/> chemische Untersuchung (FiT) <input type="checkbox"/> Butterwasserbestimmung <input type="checkbox"/> sensorische Beurteilung <input type="checkbox"/> Andere Parameter: _____ _____

Allgemeine Anmerkungen: _____

Datum: _____ Unterschrift des Auftraggebers: _____

Probenbegleitschein – Milch und Milchprodukte Direktvermarkter

- Für die pathogene Untersuchung ziehen Sie bitte **5 idente Teilproben (selbe Probenbezeichnung und MHD)** entsprechend der VO 2073.
- Senden Sie für die Untersuchung der Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte (inkl. pathogenen Untersuchung) pro Teilprobe 150-200 g bzw. ml.
- Für die Schmierwasserprobe auf *Listeria monocytogenes* senden Sie bitte 150 – 1000ml.
- Geben Sie acht, dass die Proben während des Transports gut gekühlt sind.