



ANALYSENAUFTRAG

Mikrobiologie in allg. Lebensmitteln

Firma Kontaktperson Str./Postfach PLZ, Ort Tel. Kontakt E-Mail Rechnung <input type="checkbox"/> an andere Adresse (in Bemerkungen eintragen)	Prüfbericht-E-Mail Sprache <input type="checkbox"/> Deutsch <input type="checkbox"/> Englisch <input type="checkbox"/> Französisch Lieferfrist <input type="checkbox"/> Standard (ca. 10 Werktage) Wunschtermin: <input type="checkbox"/> Express (ca. 5 Werktage, Zuschlag 40%) 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					
5					
6					

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
Genussfertige Lebensmittel (Mischprodukte aus naturbelassenen / 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 genussfertige 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.-

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