



**Untersuchungsauftrag für Lebensmittel – Milch- und Milcherzeugnisse (auf Handelsebene)**

**Auftraggeber**

Firma: \_\_\_\_\_  
 Straße: \_\_\_\_\_  
 PLZ, Ort: \_\_\_\_\_  
 Telefon: \_\_\_\_\_  
 Fax: \_\_\_\_\_  
 E-Mail: \_\_\_\_\_

**Rechnungsanschrift (falls abweichend)**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Versand Prüfbericht**

Post

Fax

E-Mail

**Probenahmedatum:** \_\_\_\_\_

**Probenehmer:** \_\_\_\_\_

**Angaben zu den Untersuchungsproben**

Probe	Probenart / Bezeichnung	Charge	MHD / Verbrauchsdatum	Untersuchungszeitpunkt		
				sofort	MHD	anderes Datum
1				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
2				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
3				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
4				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
5				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

**Mikrobiologische Untersuchung**

**Standarduntersuchungspakete für Produkte auf Handelsebene nach DGHM (bitte ankreuzen)**

Probe					Produkt	Parameter
1	2	3	4	5		
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>Speiseeis</b>	Koloniezahl, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Staphylokokken, Bacillus cereus, Salmonella spp., Listeria monocytogenes
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<b>aufgeschlagene Sahne</b>	Koloniezahl, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Pseudomonas spp., Staphylokokken, Bacillus cereus, Salmonella spp., Listeria monocytogenes

**Einzelparameter (bitte ankreuzen)**

Probe					Parameter	Probe					Parameter
1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Deklarationsprüfung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Salmonella spp.
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sensorik	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Listeria spp.
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Koloniezahl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Listeria monocytogenes
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	anaerobe Koloniezahl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Campylobacter
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Milchsäurebakterien	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Clostridien
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Enterobacteriaceae	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Clostridium perfringens
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	coliforme Keime	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Bacillus cereus
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Escherichia coli	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Hefen / Schimmelpilze
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Pseudomonas spp.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	hämolyisierende Streptokokken
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Staphylokokken	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	weitere Parameter: _____



## Chemische Untersuchungen

### Standarduntersuchungspakete (bitte ankreuzen)

Probe					Parameter
1	2	3	4	5	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nährwertkennzeichnung „Big 7“ Trockenmasse (Wasser), Asche, Gesamtfett, gesättigte Fettsäuren, Rohprotein, Kohlenhydrate, Zucker, Kochsalz, Brennwert in kcal/100 g und KJ/100 g
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Chemische Vollanalyse von Milch und Milchprodukten inkl. Berechnungsgrößen Trockenmasse (Wasser), Fett, ggf. Rohprotein

### Einzelparameter (bitte ankreuzen)

Probe					Parameter	Probe					Parameter
1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Asche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Berechnung des Brennwertes
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Gesamtfett	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Gesamtzucker (als Summe aus Saccharose, Glucose und Fructose)
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	gesättigte Fettsäuren	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Gesamtlactose (als Summe aus Lactose und Galactose)
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Rohprotein	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Fett in Trockenmasse
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Kochsalz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Wasser in fettfreier Käsemasse
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Wasser / Trockenmasse	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	weitere Parameter: _____
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	pH-Wert						

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift Auftraggeber: \_\_\_\_\_

### nur vom Labor auszufüllen

Tagebuch-Nr.: _____	Eingang (Datum / Uhrzeit): _____
Temperatur: _____	Probeneingang vollständig: <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein Kürzel: _____