

Name: **Untersuchungsauftrag Lebensmittel**

Dokumenten-Nummer: PP1-005

Version: 03

Dokumenten-Art: Vorlage



**Auftraggeber** (Name, Adresse, Telefonnummer, e-mail!):

**genaue Bezeichnung der Probe(n):**

(z.B. Rohpökelware, Brühdauerwurst, Rohmilch, ..aus pasteurisierter oder thermisierter Milch)

<b>Produktionsdatum:</b>	<b>Mindesthaltbarkeit (MHD):</b>
<b>Charge / Losnummer:</b>	<b>Verpackung:</b>
<b>Lagertemperatur:</b> Raumtemperatur: <input type="checkbox"/>	gekühlt: <input type="checkbox"/> tiefgekühlt: <input type="checkbox"/>

**Untersuchungsparameter:**

**Untersuchungen FHC:**

- Gesamtkeimzahl
- Milchsäurebakterien
- K.(+) Staphylokokken
- Enterobacteriaceae
- Coliforme Keime
- E.coli
- Bac. Cereus
- Salmonella
- Listeria
- Hefe
- Schimmel
  
- pH-Wert
- aW-Wert (nicht akkreditiertes Verfahren)

**Untersuchungen Labor Kneißler GmbH**

- EHEC / STEC

**Untersuchungen MUVA Kempten**

- Wassergehalt in Butter
- Fettgehalt in Käse
- Staphylokokken Enterotoxine
  
- gem. gesetzlichen Vorgaben
- gem. LL Mich- und Milchprodukte
  
- gem. DGHM: \_\_\_\_\_
- zusätzliche Untersuchungen

Untersuchungen, die nicht im akkreditierten Bereich der FHC sind, werden falls notwendig an ein dafür akkreditiertes Partnerlabor vergeben:     MUVA Kempten     Labor Kneißler

Sofern nicht gesetzlich oder normativ vorgeschrieben und keine gesonderten Vereinbarungen getroffen wurden, gelten die von uns gemessenen Werte ohne Berücksichtigung der Messunsicherheit.  
Mit Auftragserteilung werden die AGBs (siehe [www.fhc.at](http://www.fhc.at)) akzeptiert.

**Unterschrift des Kunden:**

Erstellt durch: Walser

Erstellt am: 12.04.2023

Stammdokument: PP1-001

Freigegeben durch: Walser

Freigegeben am: 12.04.2023

pp1-005\_untersuchungsauftrag\_lm\_ver03.docx3

Seite 1 von 1