

Name: **Untersuchungsauftrag Lebensmittel**

Dokumenten-Nummer: PP1-005

Version: 01

Dokumenten-Art: Vorlage



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

genaue Bezeichnung der Probe(n):

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

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

Untersuchungsparameter:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Gesamtkeimzahl | <input type="checkbox"/> gem. Leitlinie Milch und Milchprodukte |
| <input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien | <input type="checkbox"/> gem. gesetzl. Vorgaben |
| <input type="checkbox"/> K.(+) Staphylokokken | <input type="checkbox"/> gem. DGHM |
| <input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae | |
| <input type="checkbox"/> Coliforme Keime | <input type="checkbox"/> zusätzliche Untersuchungen: |
| <input type="checkbox"/> E.coli | |
| <input type="checkbox"/> Bac. cereus | |
| <input type="checkbox"/> Salmonella | |
| <input type="checkbox"/> Listeria | |
| <input type="checkbox"/> EHEC / STEC | |
| <input type="checkbox"/> Hefe | |
| <input type="checkbox"/> Schimmel | |
| <input type="checkbox"/> pH-Wert | |
| <input type="checkbox"/> aW-Wert (nicht akkreditiertes Verfahren) | |

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) akzeptiert.

Unterschrift des Kunden:

Erstellt durch: Walser

Erstellt am: 08.04.2021

Stammdokument: PP1-001

Freigegeben durch: Walser

Freigegeben am: 12.04.2021

pp1-005_untersuchungsauftrag_lm_ver01

Seite 1 von 1