



Untersuchungsauftrag Lebensmittel

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

genaue Bezeichnung der Probe(n):

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

Produktionsdatum:	Mindesthaltbarkeit (MHD):
Charge / Losnummer:	Verpackung:

Lagertemperatur: Raumtemperatur: gekühlt: tiefgekühlt:

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 | |

* Bakteriologische und chemische Untersuchungen, die nicht im akkreditierten Bereich der Fa. FHC liegen, werden in Unterauftrag an ein dafür akkreditiertes Labor/ Institut vergeben (MUVA Kempten; Labor Kneissler, Burglengenfeld, LVA, Klosterneuburg)

Datum und Unterschrift: