

AUFTRAG

LEBENSMITTEL

Absender:

Firma: _____ Datum: _____

Straße: _____ Telefon: _____

PLZ / Ort: _____ Fax-Nr.: _____

E-Mail-Adresse: _____

Ansprechpartner: _____

Untersuchungsmaterial: _____

I. Mikrobiologische Untersuchungen:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Gesamtkeimzahl | <input type="checkbox"/> Lactobacillen | <input type="checkbox"/> Bacillus cereus |
| <input type="checkbox"/> Hefen | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes, qualitativ | <input type="checkbox"/> Pseudomonaden |
| <input type="checkbox"/> Schimmelpilze | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes, quantitativ | <input type="checkbox"/> Clostridien |
| <input type="checkbox"/> Coliforme Keime | <input type="checkbox"/> Salmonellen | <input type="checkbox"/> Vibrio parahaemolyticus |
| <input type="checkbox"/> E. coli | <input type="checkbox"/> koag. pos. Staphylokokken | <input type="checkbox"/> Vibrio cholerae |
| <input type="checkbox"/> Enterobacteriaceen | <input type="checkbox"/> Enterokokken | <input type="checkbox"/> Hemmstoffe |

Sonstiges: _____

II. Chemische Untersuchungen:

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> pH-Wert | <input type="checkbox"/> TVB-N Wert | <input type="checkbox"/> Citronensäure |
| <input type="checkbox"/> Säuregehalt | <input type="checkbox"/> Phosphat (qual. DC) | <input type="checkbox"/> Chloramphenicol |
| <input type="checkbox"/> Kochsalz | <input type="checkbox"/> Gesamtphosphat (quantitativ) | <input type="checkbox"/> Nitrofurane-Metaboliten |
| <input type="checkbox"/> Eiweiß | <input type="checkbox"/> Histamin (halbquantitativ, DC) | <input type="checkbox"/> Indol |
| <input type="checkbox"/> Fettgehalt (GC) | <input type="checkbox"/> Histamin (HPLC) | <input type="checkbox"/> Malachitgrün |
| <input type="checkbox"/> Ballaststoffe | <input type="checkbox"/> Benzoesäure | <input type="checkbox"/> Tetracycline |
| <input type="checkbox"/> Asche | <input type="checkbox"/> Sorbinsäure | <input type="checkbox"/> Pestizide |
| <input type="checkbox"/> Wassergehalt | <input type="checkbox"/> Farbstoffe | <input type="checkbox"/> Arsen |
| <input type="checkbox"/> Nährwertanalyse, reiner Fisch | <input type="checkbox"/> Saccharin | <input type="checkbox"/> Blei |
| <input type="checkbox"/> Nährwertanalyse, Big 7 | <input type="checkbox"/> Fischartbestimmung (Elektrophorese) | <input type="checkbox"/> Cadmium |
| | <input type="checkbox"/> Fischartbestimmung (PCR) | <input type="checkbox"/> Quecksilber |

Sonstiges: _____

III. Physikalische Inhaltsstoffe

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Gesamthalt | <input type="checkbox"/> Nematoden (Leuchttisch) |
| <input type="checkbox"/> Abtropfgewicht | <input type="checkbox"/> Nematoden (Digestion) |
| <input type="checkbox"/> Glasur | |
| <input type="checkbox"/> Panadeanteil | |
| <input type="checkbox"/> Fischauswaage, Fleischauswaage, etc. | |

Sonstiges: _____

IV. Sensorische Prüfungen:

- Sensorische Prüfung (Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz)
- Sensorische Prüfung nach Zubereitung (Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz)
- Kochprobe mit sensorischer Beurteilung (Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz)

V.

- Kennzeichnungüberprüfung
- Lebensmittelrechtliche Beurteilung

Unterschrift: _____

Bei den aufgeführten Untersuchungen handelt es sich lediglich um einen Ausschnitt aus unserem Angebot.
Weitere Untersuchungen sind nach Absprache möglich / Wir stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung

Stand: 12. Januar 2015

