

vom Labor auszufüllen:
interne Labornummer:

vom Auftraggeber auszufüllen:

Name, Anschrift, Telefon-Nr., E-Mail des Herstellers:

Produktbezeichnung: _____

Vollmilch

Schlagobers

Fruchtmilch: Erdbeere Kakao Vanille Sonstiges:

Joghurt: natur Sonstiges:

Sauerrahm

Sauermilch

Butter: aus Sauerrahm Süßrahm

Frischkäse/Topfen

ungereifter Weichkäse

gereifter Käse Schnittkäse Weichkäse Hartkäse Sauermilchkäse
 Schmelzkäse

Sonstiges: _____

aus: Rohmilch/-rahm thermisierter Milch/Rahm pasteurisierter Milch/Rahm

aus: Kuhmilch Schafmilch Ziegenmilch Sonstiges: _____

Verpackungsmaterial:

Glasflasche Kunststoffbecher Kunststoffolie Sonstiges: _____

Anzahl der Teilproben:

Gebindegröße/Probenmenge einer Teilprobe: g ml l

Herstellungsdatum: Chargennummer: _____

MHD:

Probenehmer: Probenahme am: um:

Probentransport erfolgte durch: gekühlt ungekühlt

Zweck der Untersuchung:

Eigenkontrolle gem. VO (EG) Nr. 2073/2005 idgF über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (n=5)

Eigenkontrolle auftragsgemäß von einer Teilprobe (n=1)

amtliches Gutachten: ja nein

AMA-Gütesiegel-Untersuchung

Sonstiges:

Mindesteinsendemenge: je Teilprobe mindestens 200 g

Datum

Unterschrift Auftraggeber/Überbringer

Es gelten die AGB des QNÖ. Abrufbar unter: www.labor1.eu

Risikoanalyse hinsichtlich Unparteilichkeit: Risiko vorhanden kein Risiko vorhanden

| Erstellt: | Geprüft: | Freigegeben: | Dateiname: | Seite: von: |
|-----------|----------|--------------|------------|---------------|
| AL/10 | QB/FU | GF/DI | FB045.doc | Seite 1 von 1 |