

vom Labor auszufüllen:

Prüfberichtsnummer:

vom Auftraggeber/Probenehmer auszufüllen:

Hersteller: Name, Anschrift, Telefon-Nr., E-Mail	Betriebsinhaber/ betrieblich personelle Zuständigkeit:
	Rechnungsempfänger: <input type="radio"/> Betriebsadresse <input type="radio"/> andere:

Angaben zur Probe und Probenahme

Probenbezeichnung: Speiseeis mit Milchbestandteilen sonstiges:

Proben-Nr.	Sorte/Art	Herstellungsdatum
1		
2		
3		
4		
5		

Probenahmedatum: _____ Uhrzeit: _____ Probenehmer: _____

Probentransport erfolgte durch: _____ gekühlt ungekühlt

Unterschrift des Auftraggebers/Überbringer: _____

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

vom Labor auszufüllen:

Probeneingangsdatum:	Uhrzeit:	Probenanzahl:	
Probeneingangstemperatur: _____ °C (H)		Laborant:	
Anmerkungen:			
Risikoanalyse hinsichtlich Unparteilichkeit: <input type="radio"/> Risiko vorhanden <input type="radio"/> kein Risiko vorhanden			
Datum Untersuchungsbeginn:	Uhrzeit:	Laborant:	
Labor-ID	AV 043 Enterobakterien/1g		AV 071 Listeria monocytogenes in 25g
	V0	V1	
1			
2			
3			
4			
5			
Auswertung	Datum:	Laborant:	Datum: Laborant:

Erstellt: AL/JÖ	Geprüft: QB/FU	Freigegeben: GF/DI	Dateiname: FB293.doc	Seite: von: Seite 1 von 1
---------------------------	--------------------------	------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------