

Analysenauftrag FLEISCH UND FLEISCHPRODUKTE

Alle mit * versehenen Formulareile enthalten Pflichtangaben und müssen für eine reibungslose Auftragserfüllung beantwortet werden.

Auftraggeber *

Firma *
Kd.Nr.
Strasse *
PLZ Ort *
Land
Tel. Zentrale
Ansprechpartner *
Funktion
Tel. direkt
E-Mail *
Ihre Referenz

Rechnung an

Auftraggeber Abweichende Adresse
Firma
Ansprechpartner
Strasse
PLZ Ort
Land
E-Mail
Rechnung per E-Mail Post

Analysenbericht (E-Mail = Standard)

Deutsch Englisch Französisch
 Zusätzlich per E-Mail an Zusätzlich per Post
Zus. E-Mail:

Probe Nr.	Probenname	Lot-/Chargen-Nr.	Materialart (z.B. Fleischzubereitung, Rohpökelfware, Mischprodukt)	Zusatzangaben	Lagerung bei (RT, 5 °C, -20 °C)
1					
2					
3					
4					
5					

Terminangaben *

Standard (parameterspezifisch) Express (≤ 3 Arbeitstage), 50% Zuschlag Bestätigte Voranmeldung nötig! Spätester Termin: _____

Bemerkungen:

Beauftragung zur Untersuchung obiger Proben gemäss Prüfumfang (s. Rückseite).

Datum:

Unterschrift:

Zweck der Analyse*

Qualitätskontrolle

Lagertest

Sonstiges: _____

Nährstoffe

Nährstoffe und Energiewerte

Paket a («big 5»)

Paket b («big 7»)

Paket c («big 8»)

Nährstoffe (einzeln)

Wassergehalt

Trockensubstanz

Mineralstoffe (Asche)

Salz über Natrium

Gesamtprotein (Eiweiss)

Gesamtfett

Fettsäurespektrum (zzgl. Fettextraktion)

– gesättigte FS

– ungesättigte FS

– mehrfach ungesättigte FS

– trans-Fettsäuren

Cholesterin

Gesamtnahrungsfasern
(Ballaststoffe)

Zuckerspektrum

(Glu, Fru, Sac, Lac, Mal)

Stärke

enthalten in Paket

a,b,c

a,b,c

a,b,c

a,b,c

a,b,c

b,c

c

b,c

Bindegewebe (Hydroxyprolin)

Q1-Wert

Q2-Wert

Q3-Wert

Fleischanteil (berechnet zzgl. Gesamtprotein, Gesamtfett, Hydroxyprolin, ggfs. Milchprotein)

P-Zahl (Gesamtprotein, Phosphat)

Pökelfstoffe (NaNO₃, NaNO₂)

Verschiedenes

Gasmessung Verpackung (O₂/CO₂)

pH-Wert

Wasseraktivität (a_w-Wert)

Sensorische Prüfung

Gefrierfleischnachweis (HADH-Aktivität)

Lebensmittelrechtliche Prüfung der Deklaration

Allergene

Gluten/Prolamine

Ei

Baumnuss

Pistazie

Lupine

Milchprotein (Casein, Molkenprotein)

Lactose

Senf

Sesam

Sellerie

Soja

Sulfit (SO₂)

Fisch

Weichtiere

Crustaceen (Krebstiere)

Cashewnuss

Kontaminanten

Tierarzneimittel

Tierarzneimittelspektrum 1

(Sulfonamide, Diaminopyrimidin, Chinolone, Tetracycline, Makrolide)

Tierarzneimittelspektrum 2

(Sulfonamide, Diaminopyrimidin, Chinolone, Tetracycline, Makrolide, Amphenicole)

Schwermetalle

As Arsen

Pb Blei

Cd Cadmium

Hg Quecksilber

Sonstige

Pestizide-Screening

Radionuklide, Gamma-Strahler

(Kalium K-40, Cäsium Cs-134, Cäsium Cs-137, Cobalt Co-60, Zink Zn-65, Iod I-131)

Trichinen-Nachweis

Mikrobiologie I

Analysenbeginn

sofort

Ende Haltbarkeit

am: _____

Aerobe, mesophile Keime (GKZ)

Anaerobe Keime

Aerobe Fremdkeime (FKZ)

Aerobe Sporenbildner

Anaerobe Sporenbildner

Bacillus cereus

Campylobacter spp.

Clostridien (sulfitreduzierend)

Clostridium perfringens

Coliforme Keime

Enterobacteriaceen

Enterokokken

Escherichia coli

Hefen

Milchsäurebakterien

Listeria monocytogenes qualitativ

Listeria monocytogenes quantitativ

Pseudomonaden

Ps. aeruginosa

Schimmelpilze

Salmonella ssp.

Staph. aureus (koagulase pos.)

Staph. Entero Toxine

Mikrobiologie II

Pakete

HyV 8 Fleischerzeugnis gekocht, ganz
(GKZ, Enterobacteriaceen, koag.-pos. Staphylokokken)

HyV 9 Fleischerzeugnis gekocht, geschnitten/portioniert
(GKZ, Enterobacteriaceen, koag.-pos. Staphylokokken)

HyV 10 Fleischerzeugnis gekocht, in d. Packung pasteurisiert
(GKZ, Enterobacteriaceen, koag.-pos. Staphylokokken)

HyV Hackfleisch (n=5)
(GKZ, E. coli, Salmonellen)

Weitere Analysen: