

Analysenauftrag

Fleisch und Fleischprodukte

Alle mit * versehenen Formular-
teile 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 (CHF 5.00)

Analysenbericht (E-Mail = Standard, 1 Sprache inkl.)

Zusätzlich per E-Mail an

Deutsch Englisch Französisch
 Zus. per Post (CHF 5.00)

Proben

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

Terminangaben *

Standard (≥ 10 Arbeitstage, abhängig vom Prüfumfang) Express (beschleunigte Bearbeitung nach bestätigter Voranmeldung), Preiszuschlag Analyse am MHD:

Bemerkungen

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

Datum

Unterschrift _____

Benötigen Sie Hilfe beim Ausfüllen?
www.ufag-laboratorien.ch/kontakt/bestellinformation/

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen
der UFAG LABORATORIEN AG.
www.ufag-laboratorien.ch/agb/

Bitte senden Sie die Proben z. Hd. Auftragslogistik.
Geschäftszeiten: Mo–Fr: 07.30–12.00 und 13.30–17.15 Uhr.

Nährstoffe

Nährstoffe und Energiewerte

- Paket a («big 7»)
 Paket b («big 8»)
- Nährstoffe (einzeln)** enthalten in Paket
- Wassergehalt a,b
 Trockensubstanz
 Mineralstoffe (Asche) a,b
 Salz über Natrium a,b
 Gesamtprotein (Eiweiss) a,b
 Gesamtfett a,b
 Fettsäuregehalt (zzgl. Fettextraktion) a,b
 – gesättigte FS
 – ungesättigte FS
 – mehrfach ungesättigte FS
- trans-Fettsäuren
 Cholesterin *
 Gesamtnahrungsfasern b (Ballaststoffe)
 Zuckerspektrum a,b (Glu, Fru, Sac, Lac, Mal)
 Stärke *

Tierartennachweis

- Tierartenpaket 1 (quantitativ) (Schwein, Rind, Pferd, Schaf)
 Tierartenpaket 2 (quantitativ) (Schwein, Rind, Poulet, Trute)

* Analyse bei einem akkreditierten UFAG-Partnerlabor

Inhalts-/Zusatzstoffe

- 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 (aw-Wert)
 Sensorische Prüfung
 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
 Strontium – 90, Sr – 90 *
 PFAS – 4 *
 PFAS – 30 + (> 30 Verb.) *

Mikrobiologie I

- 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 *
 STEC *

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