

Analysenauftrag TRINKWASSER UND GETRÄNKE

Alle mit * versehenen Formularteile 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. Trinkwasser aus Quelle)	Zusatzangaben (z.B. «pasteurisiert»)	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 Gutachten Sonstiges: _____

Trinkwasser

Programme Trinkwasser

- Paket I (Aerobe, mesophile Keime [GKZ], Enterokokken, E. coli)
 Paket II (Paket I + Nitrat)
 Paket III (Paket II + Chlorid + Sulfat)

Mikrobiologie

gem. Trinkwasserverordnung TBDV

- Aerobe, mesophile Keime (GKZ)
 Escherichia coli
 Enterokokken
 Pseudomonas aeruginosa
 Legionellen (in Duschwasser, Probenmenge 1L)

Chemische Parameter

gem. Trinkwasserverordnung TBDV

- Nitrat
 Chlorid
 Sulfat
 Ammonium
 Nitrit
 o-Phosphat
 Gesamthärte (inkl. Ca und Mg)
 Carbonathärte
 Spezifische elektrische Leitfähigkeit
 pH-Wert
 Oxidierbarkeit
 Gelöster organischer Kohlenstoff (DOC)
 Gesamter organischer Kohlenstoff (TOC)
 Trübung
 Calcium
 Magnesium
 Natrium
 Kalium
 Eisen
 Mangan
 Cadmium
 Blei
 Quecksilber
 Fluorid
 Multimethode Pestizide in Wasser
 Pestizid Einzelwirkstoff:

Getränke

Grundanalysen

- Dichte / Extraktgehalt
 Brechungsindex (Brix)
 Alkoholgehalt
 Gesamtsäure
 Freie Kohlensäure
 pH-Wert
 Zucker (Fructose, Glucose, Saccharose, Lactose, Sorbit)
 Nährwerte «Big 5» (Gesamtfett, Kohlenhydrate, Gesamtprotein, Salz, Wassergehalt, Mineralstoffe, Energiewerte (kcal, kJ))
 Bieranalyse (Dichte, Stammwürze, Alkohol, Extraktgehalt, Vergärungsgrad, Energiewert)
 Sensorische Prüfung
 Füllmenge
 Lebensmittelrechtliche Prüfung der Deklaration

Mikrobiologie

- Aerobe, mesophile Keime (GKZ)
 Alicyclobacillus spp.
 Bacillus cereus
 Enterobacteriaceen
 Enterokokken
 Escherichia coli
 Milchsäurebakterien
 Schimmelpilze und Hefen
 Hefen (qualitativ mittels Durchflusszytometrie)
 Salmonella spp.
 Staphylokokken (koagulase pos.)

Qualitätsparameter

- D-Äpfelsäure
 L-Äpfelsäure
 Citronensäure
 Isocitronensäure
 D-/L-Milchsäure
 Formolzahl
 Prolin
 Kalium
 Phosphor

Kontaminanten

- Multimethode Pestizide
 Pestizid Einzelwirkstoff:

 Patulin
 Hydroxymethylfurfural (HMF)
 Gärungsbegleitstoffe
 Methanol
 Arsen
 Blei
 Cadmium
 Quecksilber
 Kupfer
 Acrylamid

Vitamine

Bitte Richtwerte angeben

- A Retinol _____
 β-Carotin _____
 B₁ Thiamin _____
 B₂ Riboflavin _____
 B₅ Pantothen-säure _____
 B₆ Pyridoxin _____
 B₁₂ Cyanoco-balamin _____
 C Ascorbinsäure _____
 D₃ Cholecal-ciferol _____
 E α-Tocopherol _____
 Tocopherole (α,β,γ,δ) _____
 B_c Folsäure _____
 H Biotin _____
 PP Niacin, Niacinamid _____

Zusatz- und Inhaltsstoffe

- Benzoesäure _____
 Sorbinsäure _____
 Parabene _____
 Süsstoffe (Aspartam, Acesulfam-K, Saccharin, Cyclamat) _____
 Künstliche Farbstoffe _____
 Schweflige Säure (SO₂) _____
 Ascorbinsäure _____
 Taurin _____
 Coffein _____

Weitere Analysen:
