

Analysenauftrag TRINKWASSER UND GETRÄNKE

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. 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* _____
 ($\alpha, \beta, \gamma, \delta$)
 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)*
 Taurin
 Coffein

Weitere Analysen:

* Analyse bei einem akkreditierten UFAG-Partnerlabor