

Analysenauftrag Trinkwasser und Getränke

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.	Bei Trinkwasser: Bitte Kategorie angeben **							Zusatzangaben (zB. «pasteurisiert»)
			F	A	V	H	B	E	K	
1			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erläuterungen **

F an der Fassung, nicht aufbereitet (z.B. Quelle/Reservoir)
A nach der Aufbereitung (z.B. UV-bestrahlt)
V im Verteilnetz, aufbereitet oder nicht aufbereitet (z.B. Hydrant)
H in der Hausinstallation (z.B. Wasserhahn)

B in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel oder aus Wasser-
spender (Gallonensysteme oder an der Hausinstallation)
E Eis als Zusatz zu Speisen oder Getränken
K kein Trinkwasser

Ohne Auswahl erfolgt keine lebensmittelrechtliche Beurteilung der Resultate.

Terminangaben *

Standard (≥ 10 Arbeitstage, abhängig vom Prüfumfang)

Express (beschleunigte Bearbeitung nach bestätigter
Vor Anmeldung), Preiszuschlag

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.

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
- Legionella ssp.
- _____

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
- Kupfer
- Quecksilber
- Fluorid *
- Multimethode Pestizide in Wasser *
- PFAS in Wasser *
- Chloroethanonil-Metaboliten R417888 und R471811 *

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.)
- _____
- _____

Weitere Analysen

Qualitätsparameter

- 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

Richtwerte angeben

- A Retinol * _____
- β-Carotin * _____
- B₁ Thiamin * _____
- B₂ Riboflavin * _____
- B₅ Pantothensäure _____
- B₆ Pyridoxin _____
- B₁₂ Cyanocobalamin _____
- C Ascorbinsäure * _____
- D₃ Cholecalciferol * _____
- E α-Tocopherol * _____
- Tocopherol (α,β,γ,δ) * _____
- B_c Folsäure _____
- H Biotin _____
- PP Niacin, Niacinamid _____

Zusatz- und Inhaltsstoffe

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

* Analyse bei einem akkreditierten UFAG-Partnerlabor

Bemerkungen