



Produkt- bzw. Prüfberichtsnummer:

AUFTRAGGEBER:

Name:

Adresse:

Tel.Nr.:email:

Ich wünsche: ein Gutachten eine Eigenkontrolle
(Zutreffendes bitte ankreuzen)

PRODUKT:

Produktbezeichnung und Chargennummer (**wenn möglich Etikett aufkleben**):

.....

Erzeugungsdatum: Mindesthaltbarkeitsdatum:

Gewicht:Verpackung:

Zusatzangaben zu Käse: (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Frischkäse ungereifter Weichkäse Weichkäse gereift
 Schmelzkäse Sauermilchkäse
 Schnittkäse vor der Reifung am Ende der Reifung
 Hartkäse vor der Reifung am Ende der Reifung

Zusatzangaben zu Butter: (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Süßrahmbutter Sauerrahmbutter

Produkt aus: (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Rohmilch Kuhmilch
 thermisierter Milch Schafmilch
 pasteurisierter Milch Ziegenmilch
 Mischmilch

Untersuchungsumfang: (gewünschten Umfang bitte ankreuzen bzw. Einzelparameter angeben)

- lt. VO 2073 bzw. lt. Bescheid (n=5): bitte senden Sie uns 5 original verpackte Proben á 100 g bzw. von großen Käseläuben 1x 500 g Randstück
 Einzelproduktuntersuchung (Eigeninformation, n=1): senden Sie uns 1 original verpackte Probe
 Einzelparameter bei Quartalsproben (n=1) oder Nachproben (n=5)

zusätzlich (optional, empfohlen lt. Leitlinie):

- Hefen (n=1) sofort am MHD (eine zusätzliche Probe ist erforderlich!)
 Hefen (n=5) sofort am MHD (fünf zusätzliche Proben sind erforderlich!)

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG:

..... (Datum) (Unterschrift Auftraggeber) (Probenehmer QLM)*

*Der Probenehmer des QLM bestätigt mit seiner

Unterschrift die Unabhängigkeit gegenüber dem Auftraggeber

Vom Labor auszufüllen:

eingelangt: Eingangstemperatur:°C Untersuchungsbeginn:

Auftragsprüfung: Probenansatz (Analytiker).....

Erstellt: BA, 29.1.2020	Freigabe: RB, 02.02.2020
Geprüft: RB, 02.02.2020	Ausgabestatus: 04
Z:\QMS QLM\4 Verbesserungsprozesse\4.10 Technische und allgem. Aufzeichnungen	Hardcopy nur gültig am Tag des Ausdrucks