Produkt- bzw. Prüfberichtsnummer: .....

AUFTRAGGEBER:

Name: .....

Adresse: .....

Tel. Nr.: .....E-Mail: ……

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
☐ Fermentierte Milch(misch)erzeugnisse ☐ Trinkmilch / nicht ferm. Milch(misch)erzeugnisse inkl. Rahm
☐ 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 bwz. lt. Bescheid (n=5): bitte senden Sie uns 5 original verpackte Proben á 100 g
bzw. von großen Käselaiben 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!

Positive Befunde (Salmonellen, Listerien) + €60,- für Bestätigung bzw. Enumeration.

Es gelten die AGB's des QLÖ, abrufbar unter www.ql-oe.at.

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/ende: .....

Auftragsprüfung (Analytiker): …….. Probenansatz (Analytiker)…….....