Prüfberichtnummer: .....

Name: .....

Adresse: .....**PLZ/Ort**: .....

Tel. Nr.: .....**E-Mail**: .....

SPEISEEIS

Ich möchte ein/e

☐ Gutachten (Untersuchung lt. VO 2073 auf Salmonellen und Enterobakterien)

☐ Eigenkontrolle (Untersuchung laut Leitlinie auf Listerien und Enterobakterien)

Wurden Rohmilch, Eier oder Eipulver bei der Herstellung verwendet? ☐ ja ☐ nein

(zutreffendes ankreuzen)

Erzeugungsdatum: ..... Mindesthaltbarkeitsdatum: .....

Gewicht: ..... Verpackung: .....

Überbringer: .....

Eissorten:

1) .....

2).....

3).....

4).....

5).....

Entnahme von 5 Proben aus der Tageproduktion.
Mindestmenge pro Einzelprobe: 3 Kugeln Eis/Sorte bzw. 1 Portion Softeis.
Die Proben sind mit Namen, genauer Produktbezeichnung, Ablaufdatum und Erzeugungsdatum/Chargennummer zu beschriften.

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

....
Ort, Datum Unterschrift Auftraggeber

Vom Labor auszufüllen:

Eingelangt am: ..... Eingangstemperatur(°C)…….....

Auftragsprüfung/Analytiker: ……..Untersuchungsbeginn/ende: .....
Analytiker:……

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