

Untersuchungsauftrag Fleisch und Fleischerzeugnisse

Auftraggeber:

Kostenträger:

Durchschrift an:

Name, Vorname

Name, Vorname

Name, Vorname

Straße

Straße

Straße

PLZ, Ort

PLZ, Ort

PLZ, Ort

Tel. Fax

Tel. Fax

Tel. Fax

e-mail

e-mail

e-mail

Probenahmedatum: _____ Probenehmer: _____ Probenahmeort: _____

Probenahmezeit: _____ Ihre Proben-Nr.: _____ Charge: _____

Angaben zur Probe:

Art der Probe: _____

Anlieferungsstemperatur: gefroren gekühlt ungekühlt

Probenmenge (ca.): _____ g kg mL L

⇒ Die erforderliche Probenmenge ist abhängig vom Untersuchungsumfang. Für Rückfragen hierzu stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

besondere Vermerke auf dem Prüfbericht:

weitere Angaben:

⇒ Zum Untersuchungsumfang bitte Rückseite beachten!

Untersuchungsauftrag Fleisch und Fleischerzeugnisse

Untersuchung auf: (Bitte ankreuzen!)

1. chemisch / physikalische Parameter:

- P - Zahl
- Asche
- Trockenmasse
- Eiweiß (Faktor 6,35)
- Fett (Weibul)
- Hydroxyprolin
- Bindegewebeseiweiß (berechnet)
- BEFFE

2. mikrobiologische Parameter:

- Salmonellen
- E.coli
- Hefen/Schimmelpilze
- Staph. aureus
- Listeria monocytogenes (Zählverfahren)
- Listeria monocytogenes (Nachweisverfahren)
- Abklatschproben: Gesamtkeimgehalt
- Abklatschproben: Coliforme Keime

3. sensorische Untersuchungen:

- Aussehen, Geruch, Geschmack

4. Lebensmittelrechtliche Beurteilung

- Lebensmittelrechtliche Beurteilung

**Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.lufa-nrw.de oder
rufen Sie uns an unter 0251 / 2376-595.
Gerne sind wir auch bei der Erstellung eines auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenen
Probenahmeplanes behilflich.**

Weitere gewünschte Untersuchungen / Informationen:

- Informationen zur Probenabholung
- Bitte um Rückruf Firma _____ Tel.: _____
- Bitte um weitere Informationen zum Untersuchungsangebot im Bereich:

- Sonstiges:
-