



Untersuchungsauftrag für Lebensmittel – Allgemein (auf Handelsebene)

Auftraggeber

Firma: _____
 Straße: _____
 PLZ, Ort: _____
 Telefon: _____
 Fax: _____
 E-Mail: _____

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

Versand Prüfbericht

Post

Fax

E-Mail

Probenahmedatum:

Probenehmer:

Angaben zu den Untersuchungsproben

Probe	Probenart / Bezeichnung	Charge	MHD / Verbrauchsdatum	Untersuchungszeitpunkt		
				sofort	MHD	anderes Datum
1				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
2				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
3				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
4				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
5				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

Mikrobiologische Untersuchung

Standarduntersuchungspakete für Produkte auf Handelsebene nach DGHM (bitte ankreuzen)

Probe					Produkt	Parameter
1	2	3	4	5		
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Fisch (ganze Fische)	Koloniezahl, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Pseudomonas spp., Salmonella spp., Listeria monocytogenes
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Geräucherter Fisch	Koloniezahl, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Staphylokokken, Salmonella spp., Listeria monocytogenes
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Patisseriewaren mit nicht durchgebackener Füllung	Koloniezahl, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Hefen, Schimmelpilze, Staphylokokken, Bacillus cereus, Salmonella spp., Listeria monocytogenes
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Mischsalate	Koloniezahl, Escherichia coli, Hefen, Schimmelpilze, Bacillus cereus, Salmonella spp., Listeria monocytogenes
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	geschnittenes und abgepacktes Obst	Koloniezahl, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Hefen, Schimmelpilze, Staphylokokken, Salmonella spp., Listeria monocytogenes
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Speiseeis	Koloniezahl, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Staphylokokken, Bacillus cereus, Salmonella spp., Listeria monocytogenes
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	aufgeschlagene Sahne	Koloniezahl, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Pseudomonas spp., Staphylokokken, Bacillus cereus, Salmonella spp., Listeria monocytogenes
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Getreidemahlerzeugnisse	Koloniezahl, Escherichia coli, Schimmelpilze, Staphylokokken, Bacillus cereus, Sporen sulfitreduzierender Clostridien, Salmonella spp.
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	rohe, getrocknete Teigwaren	Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Schimmelpilze, Staphylokokken, Bacillus cereus, Sporen sulfitreduzierender Clostridien, Salmonella spp.
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	belegte Brötchen	Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Hefen und Schimmelpilze, Staphylokokken, Bacillus cereus, Salmonella spp., Listeria monocytogenes
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	verzehrfertige Speisen	Koloniezahl, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Staphylokokken, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Salmonella spp., Listeria monocytogenes



Einzelparameter (bitte ankreuzen)

Probe						Parameter	Probe						Parameter
1	2	3	4	5			1	2	3	4	5		
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Deklarationsprüfung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Salmonella spp.
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Sensorik	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Listeria spp.
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Koloniezahl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Listeria monocytogenes
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		anaerobe Koloniezahl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Campylobacter
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Milchsäurebakterien	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Clostridien
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Enterobacteriaceae	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Clostridium perfringens
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		coliforme Keime	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Bacillus cereus
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Escherichia coli	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Hefen / Schimmelpilze
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Pseudomonas spp.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		hämolisierende Streptokokken
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Staphylokokken	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		weitere Parameter: _____

Chemische Untersuchungen

Standarduntersuchungspakete (bitte ankreuzen)

Probe						Parameter	
1	2	3	4	5			
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Nährwertkennzeichnung „Big 7“	Trockenmasse (Wasser), Asche, Gesamtfett, gesättigte Fettsäuren, Rohprotein, Kohlenhydrate, Zucker, Kochsalz, Brennwert in kcal/100 g und KJ/100 g

Einzelparameter (bitte ankreuzen)

Probe						Parameter	Probe						Parameter
1	2	3	4	5			1	2	3	4	5		
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Asche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		pH-Wert
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Gesamtfett	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		aw-Wert
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		gesättigte Fettsäuren	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Berechnung des Brennwertes
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Rohprotein	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Nitrit / Nitrat
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Kochsalz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Gesamtzucker (als Summe aus Saccharose, Glucose und Fructose)
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Wasser / Trockenmasse	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Gesamtlactose (als Summe aus Lactose und Galactose)
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		Stärke	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		weitere Parameter: _____

Datum: _____ Unterschrift Auftraggeber: _____

nur vom Labor auszufüllen

Tagebuch-Nr.: _____	Eingang (Datum / Uhrzeit): _____
Temperatur: _____	Probeneingang vollständig: <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein Kürzel: _____