BAMOS AG
BERATUNG • ANALYTIK

Telefon 071 622 20 66
Mail: info@bamos.ch
Internet: www.bamos.ch

Name Auftraggeber: _____ CH-Zulassungs Nr.: _____
Adresse: _____ Datum: _____
Tel: _____ Unterschrift: _____

Auftragsformular

Bitte die Fragen zur Probe vollständig beantworten. Dies ist entscheidend für die Parameterwahl, Probenansatz, Grenzwert und vereinfacht die korrekte Erfassung des Auftrage.

Ein Kreuz im Feld der Probe heisst Ja

		Verarbeitung				Mikrobiologie																						Chemie											Weitere				
Anzahl	Probenbezeichnung	**Untersuch bei MHD?** x = Ja	**Fermentiertes Produkt?** x = Ja	Silomilch? x = Ja	Festigkeit bei Käse? H= hart, HH= halbhart, w= weich	Rohes Produkt? x = Ja z.B. Salat, Rohkost	Thermisierter Käse? x = Ja z.B. Appenzeller, Tilsiter	Pasteurisiertes Produkt? x = Ja z.B. Vorgekochter Reis, Pastkäse	Sterilisiertes Produkt? x = Ja z. B. Konserven	Aerobe mesophile Keime (**GKZ**)	Aerobe mes. Fremdkeime (**FK**)	Salztolerante Keime	Enterobacteriaceaen (**Coliforme** Keime)	Propionsäurebakterien - **Standard**	Propionsäurebakterien - Stammnachweis	**Käseschädliche** anaer. **Sporen** (KaS / BSB / Filtermethode)	Gasbildende anaerobe Sporen (GaS / MPN)	Milchsäurebakterien (Lb)	Enterokokken	Escherichia coli **(E. coli)**	Koag. pos. Staphylokokken	Salmonellen (in 25g)	Listerien (in 25g)	Bacillus cereus	Pseudomonas sp.	Sulfitreduzierende Clostridien	Clostridium perfringens	Hefen	Schimmelpilze	Phosphataseaktivität	pH-Wert	Gesamtmilchsäure (L+/D-)	Trocknungsverlust (Wasser, TM)	Fett i. d. Trockenmasse (f.i.t.)	Fettgehalt	Fettgehalt / Proteingehalt	Freie Fettsäuren (FFA) in Milch	Hemmstoffnachweis in Milch	Zellgehalt in Milch	Gefrierpunkt von Milch	Nährwert Big 5	Nährwert Big 7	Kennzeichnung, Etikettenprüfung		

Mit der Verwendung dieses Formulars stimmen Sie unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) zu.

Dok. Nr.	Version	Freigabe von	Veröffentlicht von	Veröffentlicht am	Status
1204	21	PW	PW	17.03.2022	Freigegeben