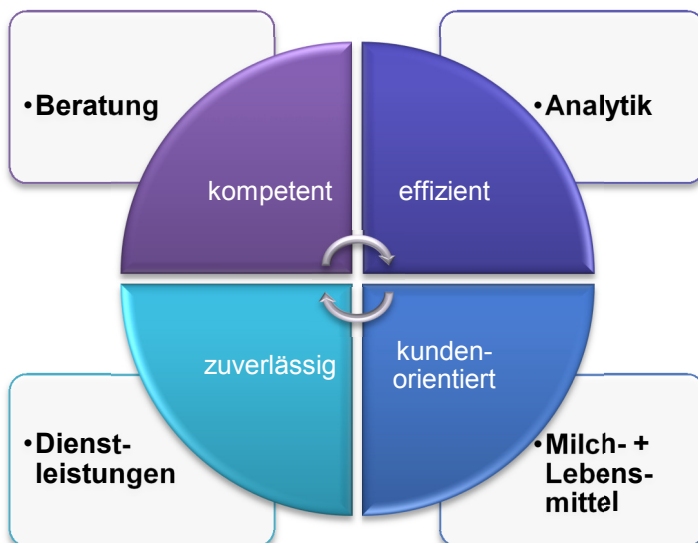




Akkreditierungsnorm ISO/IEC 17025:2005

# 2017

## Produkte und Dienstleistungen



**BAMOS AG**

**Neue Industriestrasse 63**

**9602 Bazenheid**

Tel. 071 622 20 66 (Hauptnummer)

Tel. 071 931 18 31

Fax 071 622 84 31

[www.bamosag.ch](http://www.bamosag.ch)

[info@bamosag.ch](mailto:info@bamosag.ch)

Version 01.07.2017

## Qualität

*ist niemals Zufall; sie ist immer das Ergebnis hoher Ziele, aufrichtiger Bemühungen, intelligenter Vorgehensweise und geschickter Ausführung!*

## INHALTSVERZEICHNIS

Mikrobiologische Analysen diverse Produkte .....	2
Mikrobiologische Analysen diverse Produkte (fortsetzung).....	3
Mastitis Identifikation aus Milch von euterkranken Kühen.....	3
Nachweis der Trächtigkeit.....	3
Chemische-physikalische und enzymatische Analysen.....	4
Nährwertbestimmung von Käse aus Kuhmilch .....	5
Nährwertbestimmung von Käse aus Schaf- und Ziegenmilch.....	5
Nährwertbestimmung andere Lebensmittel, Fleisch und Futtermittel .....	5
Deklarations- / Kennzeichnungs- / Verkehrsfähigkeitsprüfungen.....	6
Trinkwasseranalysen – mikrobiologisch nach HyV .....	6
Trinkwasseranalysen – chemisch.....	6
Joghurtkulturen für Käseproduktion.....	7
Empfohlene mikrobiologische Analysen / Prozesshygienekontrolle.....	7
Empfohlene mikrobiologische Analysen / Prozesshygienekontrolle.....	8
Empfohlene mikrobiologische Analysen / Endproduktkontrolle.....	9
Empfohlene mikrobiologische Analysen / Endproduktkontrolle.....	10
Betriebshygiene .....	10
Beratungen .....	10
Allgemeine Tarife .....	11
Hilfsstoffe und Material.....	11
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	13

## MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEN DIVERSE PRODUKTE

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Einzeltarif CHF
Aerobe mesophile Keime (AmK)	Keimzählung / ISO 4833:2003	13.00
Aerobe mesophile Fremdkeime (FK, Gram-)	Keimzählung / ISO 13559:2002	13.00
Bacillus cereus (präsumtiv)	Keimzählung / ISO 7932:2004	41.00
Clostridium perfringens	Keimzählung / SLMB 1408.1:2007	43.00
Enterobacteriaceae (Coliforme)	Keimzählung / ISO 21528-2:2004 mod.	13.00
Enterokokken spp.	Keimzählung / ISO 7899-2:2000 mod.	24.00
Enterokokken spp. – Membranfiltration	Keimzählung / ISO 7899-2:2000 mod.	27.00
Escherichia coli	Keimzählung / ISO 16649-2:2001 mod.	25.00
Escherichia coli – Membranfiltration	Keimzählung / ISO 16649-1:2001 mod.	25.50
Fakultativ heterofermentative Milchsäurebakt.*	Keimzählung / ALP 1990	21.00
Gärprobe*	SMV / Fromarte	13.00
Gasbildende anaerobe Sporen (GaS)*	Keimzählung / ALP 1996 (DK-Agar, MPN)	28.00
Hefen	Keimzählung / ISO 6611:2004/IDF 94:2004	13.00
Histaminbildende Bakterien	Agroscope	35.00
Käseschädliche anaerobe Sporen (KaS)*	Keimzählung / ALP 2012 (Filtermethode)	20.00
Lactatvergärende anaerobe Sporen (LaS)*	CNERNA 1986 (MPN)	19.00
Legionella spp.	Keimzählung / ISO 11731-2:2004	77.00
Listeria monocytogenes <sup>1,2</sup>	Keimbestimmung / qPCR- iQ-Check ®	40.00
Mikroskopisches Bild Lb:Sc*	Mikroskopie	13.00
Milchsäurebakterien*	Keimzählung / ISO 15214:1998 mod.	14.00
Propionsäurebakterien*	Keimzählung / ALP 1999	12.00
Propionibakterium freudenreichii* $\geq 48$ Stunden <sup>2</sup>	qPCR	150.00
1 Probe		120.00
2- 4 Proben		95.00
5-9 Proben		85.00
10-19 Proben		80.00
>20 Proben		
Propionibakterien 4 Stämme* $\geq 48$ Stunden <sup>2</sup>	qPCR	160.00
1 Probe		130.00
2- 4 Proben		105.00
5-9 Proben		95.00
10-19 Proben		90.00
>20 Proben		
Pseudomonas aeruginosa	Keimzählung / SLMB 1405.1:2007	41.00
Pseudomonas spp. (präsumtiv)	Keimzählung / ISO 13720:2010	31.00
Reduktase normal*	SMV / Fromarte	14.00
Reduktase vorbebrütet*	SMV / Fromarte	14.00
Salmonella spp. <sup>1,2</sup>	Keimbestimmung / qPCR- iQ-Check ®	46.00
Salztolerante Keime*	Keimzählung / 1990	11.00
Säurefähigkeit von Kulturen*	Titration, ALP DOK-ID-8333-070212	14.00
Säuregrad in der Gärprobe*	SMV / Fromarte	14.00
Schimmelpilze	Keimzählung / ISO 6611:2004/IDF 94:2004	13.00
Staphylokokken koagulase positiv	Keimzählung / ISO 6888-2:1999/AMD 1:2003	25.00

## MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEN DIVERSE PRODUKTE (FORTSETZUNG)

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Einzeltarif CHF
Sulfitreduzierende Clostridien	Keimzählung / SLMB 1408.1:2007	43.00
Probenaufbereitung von festem, gefrorenem, pasteuertem und pulverförmigem Untersuchungsmaterial	ISO 6887-1 / -2 pro Probe	16.00
<sup>1</sup> Probenaufbereitung bei Salmonellen- und Listeriennachweis in Analyse integriert		
<sup>2</sup> Expresszuschlag 24h Fr. 20.00		

## MASTITIS IDENTIFIKATION AUS MILCH VON EUTERKRANKEN KÜHEN

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Einzeltarif CHF
Nachweis von Mastitisekeimen*	Oberflächenausstrich, selektiv / NMC	13.00
Antibiogramm von Mastitisekeimen*	ATB-VET Bio Merieux	pro Keim 30.00
<b>(Beim Antibiogramm wird die Empfindlichkeit der festgestellten Keime auf 22 verschiedene Antibiotika analysiert)</b>		
Identifizierung Bakterienstamm <b>von Ausstrich</b> - Streptokokkus uberis* - Klebsiella* - andere Bakterienstämme, ohne Porto**	qPCR qPCR (Massenspektrometrisch (Unterauftrag))	35.00 35.00 30.00
Identifizierung Bakterienstamm <b>direkt aus Milch</b> - Streptokokkus uberis* - Klebsiella* - Staphylokokkus aureus Genotyp_B (GTB)*	qPCR qPCR qPCR	45.00 45.00 45.00

## NACHWEIS DER TRÄCHTIGKEIT

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Einzeltarif CHF
Trächtigkeit von Kühen aus Milch	ELISA / idexx Milch Trächtigkeitstest	<u>inkl. MWSt.</u> 10.00
Trächtigkeit von Büffeln aus Milch* (Test nicht validiert)	ELISA / idexx Milch Trächtigkeitstest	<u>inkl. MWSt.</u> 10.00
Trächtigkeit von Schafen aus Milch* (Test nicht validiert)	ELISA / idexx Milch Trächtigkeitstest	<u>inkl. MWSt.</u> 10.00
Trächtigkeit von Ziegen aus Milch*	ELISA / idexx Milch Trächtigkeitstest	<u>inkl. MWSt.</u> 10.00
Trächtigkeit von Rindern, Büffeln, Schafen und Ziegen aus Blut/Serum	ELISA / idexx Bovine Pregnancy	<u>inkl. MWSt.</u> 16.50

## CHEMISCHE-PHYSIKALISCHE UND ENZYMATISCHE ANALYSEN

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Einzeltarif CHF
Alkalische Phosphatase in Milch / Käse	Fluorometrisch / ISO 11816-1 / ISO 11816-2	31.00
Asche (Mineralstoffe)	Gravimetrisch / SLMB	30.00
Energie kJ / kcal*	Berechnet / SLMB	6.50
Fettgehalt in Käse / Frischkäse / Quark	Butyrometrisch / Gerber van Gulik / SLMB 236.1	22.00
Fettgehalt in Magermilch, -Sirte	Butyrometrisch / Gerber-Sichler / SLMB 111.1, 2007	22.00
Fettgehalt in Milch, Molke, Joghurt	Butyrometrisch / Gerber / SLMB 111.1, 2007	22.00
Fettgehalt in Rahm	Butyrometrisch / Gerber-Roeder / SLMB 185.1, 2007	22.00
Fettgehalt IR - Einzeltiermilch (Serie >11)	IR-Spektroskopie / ISO 9622:1999	2.10
Fettgehalt IR - Fertiger / Kessmilch	IR-Spektroskopie / ISO 9622:1999	5.20
Fettgehalt IR - Produzenten im Abo (monatl.)	IR-Spektroskopie / ISO 9622:1999	2.55
Fettsäuren gesättigte**	SLMB / ISO	150.00
FFA - freie Fettsäuren in Rohmilch*	FTIR-Spektrometrie	10.00
Galactose*	Enzymatisch / Boehringer / R-Biopharm 10 176 303 035	85.00
Gefrierpunkt von Milch	Kryoskop / SLMB 104.1, 2007	9.00
Gesamtfett in Fleisch- u. Fleischerzeugnissen	Hydrolyse - Extraktion (Soxhlet) / SLMB 319.1:2007	70.00
Gesamtfett in Speziallebensmitteln*	Hydrolyse - Extraktion (Soxhlet) / SLMB 458.1	70.00
Gesamtmilchsäure (L+, D-, GMS)	Enzymatisch / Boehringer / R-Biopharm 11 112 821 035	80.00
Harnstoff*	FTIR-Spektrometrie	10.00
Hemmstoffnachweis in Milch	BRT MRL-Suchtest / BVL L 01.00-11	10.20
Kasein*	FTIR-Spektrometrie	5.00
Kohlenhydrate*	Berechnung / SLMB	6.50
Labfähigkeit* (>10 Proben)	SMV / Fromarte	16.00
Lactose*	Enzymatisch / Boehringer / R-Biopharm 10 176 303 035	85.00
Lactose in Milch*	IR-Spektroskopie / ISO 9622:1999	2.70
Natrium*	Thermometrische Endpunkt Titration (TET)	70.00
Peroxidase in Milch	Enzymatisch / MQuant Peroxidase Merck 1.17828.0001	31.00
pH-Wert Bestimmung in Lebens- / Futtermitteln	H+ Ionenkonzentration / SLMB 224.1, 2007 SLMB 04 / 9:1993 (IDF 115A:1989)	8.00
pH-Wert Bestimmung in Wasser	H+ Ionenkonzentration / ISO 10523:2008	20.50
Protein in Milch u. Milchprodukten	Wärmeleitfähigkeitsdetektion (Dumas) / ISO 14891:2002	50.00
Protein in Oelsaaten, Futtermitteln/Lebensmitteln	Wärmeleitfähigkeitsdetektion (Dumas) / ISO 16634-1	50.00
p-Wert*	SMV / Fromarte	11.00
Salz in Käse (NIR)	NIR Spektrometrie / ISO 21543	25.00
Salz (Natriumchlorid)	Titration / SLMB	55.00
Salz (Natrium x Faktor 2.5)*	Thermometrische Endpunkt Titration (TET)	70.00
Säuregrad °SH	Titration / DIN 10316	11.00
Säuregrad im Butterfett	Titration / SLMB 249.1, 2007	40.00
Trockenmasse in Milchmischgetränken, Sauer- milchprodukten, Speiseeis	Gravimetrisch / ISO 6731:1989 (SLMB 194.1, 2007)	18.00
Trocknungsverlust (Wassergehalt) diverse feste / trockene Produkte	Gravimetrisch / SLMB	22.00
Trocknungsverlust (Wassergehalt) in Butter	Gravimetrisch / SLMB 243.1, 2007	20.00
Trocknungsverlust (Wassergehalt) in Käse	Gravimetrisch / SLMB 232.1, 2007	22.00
Zellzahlbestimmung in Milch	Fluoreszenzoptisch, ISO 13366-2:2006	8.00
Zucker**	SLMB / ISO	160.00

## NÄHRWERTBESTIMMUNG VON KÄSE AUS KUHMILCH

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Einzeltarif CHF
Trocknungsverlust (Wassergehalt)	Gravimetrisch / SLMB	22.00
Trockenmasse	Berechnung / SLMB berechnet	0.00
Fettgehalt	Butyrometrisch / Gerber van Gulik / SLMB 236.1	22.00
Fett i.d. Trockenmasse (f.i.t)	Berechnung / SLMB berechnet	0.00
Wasser im fettfreien Käse (wff)	Berechnung / SLMB berechnet	0.00
Protein	Wärmeleitfähigkeitsdetektion / ISO 14891:2002	50.00
Asche (Mineralstoffe)	Gravimetrisch / SLMB	30.00
Salz (Na x Faktor 2.5)*	Thermometrische Endpunkt Titration (TET)	70.00
Erweiterte Nährwertberechnung	Berechnung / Basis: agroscope	45.00

## NÄHRWERTBESTIMMUNG VON KÄSE AUS SCHAF- UND ZIEGENMILCH

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Einzeltarif CHF
Energie kJ / kcal*	Berechnung / SLMB	6.50
Trocknungsverlust (Wassergehalt)	Gravimetrisch / SLMB 232.1	22.00
Trockenmasse	Berechnung / SLMB	0.00
Fettgehalt	Butyrometrisch / Gerber van Gulik / SLMB 236.1	22.00
Fettsäuren gesättigte**	SLMB / ISO	150.00
Fett i.d. Trockenmasse (f.i.t)	Berechnung / SLMB	0.00
Wasser im fettfreien Käse (wff)	Berechnung / SLMB	0.00
Kohlenhydrate	Berechnung / SLMB	6.50
Zucker**	SLMB / ISO	160.00
Protein (N x 6.38)	Wärmeleitfähigkeitsdetektion (Dumas) / ISO 14891	50.00
Asche (Mineralstoffe)	Gravimetrisch / SLMB	30.00
Salz (Natrium x Faktor 2.5)*	Thermometrische Endpunkt Titration (TET)	70.00

## NÄHRWERTBESTIMMUNG ANDERE LEBENSMITTEL, FLEISCH UND FUTTERMITTEL

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Einzeltarif CHF
Energie kJ / kcal*	Berechnung / SLMB	6.50
Trocknungsverlust (Wassergehalt)	Gravimetrisch / SLMB	22.00
Gesamtfett	Hydrolyse + Extraktion (Soxhlet) / ISO / SLMB	70.00
Fettsäuren gesättigte**	SLMB / ISO	150.00
Kohlenhydrate	Berechnung / SLMB	6.50
Zucker**	SLMB / ISO	160.00
Protein	Wärmeleitfähigkeitsdetektion (Dumas) / ISO 14891 / 16634-1	50.00
Asche (Mineralstoffe)	Gravimetrisch / SLMB	30.00
Salz (Natrium x Faktor 2.5)*	Thermometrische Endpunkt Titration (TET)	70.00

## DEKLARATIONS- / KENNZEICHNUNGS- / VERKEHRSFÄHIGKEITSPRÜFUNGEN

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Einzeltarif CHF
Kennzeichnungsprüfung *	CH / EU Recht	nach Aufwand, pro Stunde 100.00
Verkehrsfähigkeitsprüfung *	CH / EU Recht	nach Aufwand, pro Stunde 100.00

## TRINKWASSERANALYSEN – MIKROBIOLOGISCH NACH HYV

Mikrobiologische Analysen von Trinkwasser im Paket (nach HyV)		Einzeltarif CHF	1 Paket
Aerobe mesophile Keimzahl	Keimzählung / ISO 4833:2003	21.50	<input checked="" type="checkbox"/>
Enterokokken in 100 mL	Keimzählung / ISO 7899-2:2000 mod.	27.00	<input checked="" type="checkbox"/>
Escherichia coli in 100 mL	Keimzählung / ISO 16649-1:2001 mod.	25.50	<input checked="" type="checkbox"/>
Käseschädliche anaerobe Sporen* (KaS)	Keimzählung / ALP (Filtermethode)	20.00	<input type="checkbox"/>
Legionella spp.	Keimzählung / ISO 11371-2:2008	77.00	<input type="checkbox"/>
Sulfitreduzierende Clostridien	Keimzählung / ISO 6461	43.00	<input type="checkbox"/>
Pseudomonas aeruginosa	Keimzählung / ISO 16266	41.00	<input type="checkbox"/>
Trübung	ISO 7027:1999 mittels Testkit WTW Turb 430 R	20.50	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Paketpreis</b>			<b>84.00</b>

## TRINKWASSERANALYSEN – CHEMISCH

Chemische Analysen von Trinkwasser im Paket		Einzeltarif CHF	ab 10 Proben
Alkalinität pH 4.3 (Säurekapazität)	Titration / SLMB 640.1, 2008	35.50	33.00
Calcium*	Fotometrie / Hach-Lange LCK 327	46.00	41.00
Chlorid	Fotometrie / Hach-Lange LCK 311	51.00	47.00
Elektrische Leitfähigkeit	konduktometrisch / DIN EN 27888:1993	21.00	19.00
Gesamthärte	Titration / Hach-Lange LCK 327	41.00	38.00
Ka-Permanganatverbrauch (Oxidierbarkeit)	Titration / SLMB 644.1, 2008 mod.	62.00	57.00
Magnesium*	Fotometrie / Hach-Lange	41.00	37.00
Nitrat	Fotometrie / Hach-Lange LCK 339	51.00	47.00
pH-Wert	Potentiometrie / ISO 10523:2008 mod.	20.50	19.00
Sulfat	Fotometrie / Hach-Lange LCK 153	51.00	49.50
Bruttobetrag		420.00	388.00
<b>Paketpreis 10 % Rabatt</b>		<b>375.00</b>	<b>340.00</b>

### Wichtige Informationen

PET-Flaschen 5 dL für Wasseranalysen können bei BAMOS AG kostenlos bezogen werden.

Die Flaschen sind ausreichend zu beschriften und das beiliegende Auftragsformular muss vollständig ausgefüllt werden.

#### Gebinde

Mikrobiologische Wasseranalysen	5 dL PET-Flasche, steril, mit Thiosulfat
Chemische Wasseranalysen	5 dL PET-Flasche, unbehandelt

**Die befüllten Flaschen müssen gekühlt, vormittags bis spätestens 12.00 Uhr ins Labor transportiert werden.**

## JOGHURTKULTUREN FÜR KÄSEPRODUKTION

Position	Einheit	Einzeltarif CHF
Joghurt*	Pro Flasche (100 mL)	15.00

### EMPFOHLENE MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEN / PROZESSHYGIENEKONTROLLE (Lebensmittelsicherheitskriterien gemäss HyV, QM Fromarte)

Mit Hilfe der nachstehenden Analysen kann die Haltbarkeit der Produkte sowie die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung überprüft werden.

Milch	Messprinzip / Methode	Milch past.	Molke- drink Buttermilch	Molke- drink Buttermilch angesäuert
Aerobe mesophile Keime	Keimzählung / ISO 4833:2003	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae (Coliforme)	Keimzählung / ISO 21528-2:2004 mod.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hefen	Keimzählung / ISO 6611:2004/IDF 94:2004	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Paketpreis CHF (exkl. Auftragspauschale)</b>		<b>26.00</b>	<b>13.00</b>	<b>26.00</b>

Rahm, Schlagrahm	Messprinzip / Methode	Rahm past.
Aerobe mesophile Keime	Keimzählung / ISO 4833:2003	<input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae (Coliforme)	Keimzählung / ISO 21528-2:2004 mod.	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Paketpreis CHF (exkl. Auftragspauschale)</b>		<b>26.00</b>

Butter	Messprinzip / Methode	Butter past.	Butter past. angesäuert	Butter un- past.	Butter un- past. angesäuert
Aerobe mesophile Keime	Keimzählung / ISO 4833:2003	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aerobe mesophile Fremdkeime	Keimzählung / ISO 13559:2002	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae (Coliforme)	Keimzählung / ISO 21528-2:2004 mod.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Escherichia coli	Keimzählung / ISO 16649-2:2001 mod.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hefen	Keimzählung / ISO 6611:2004/IDF 94:2004	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Probenaufbereitung		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Paketpreis CHF (exkl. Auftragspauschale)</b>		<b>55.00</b>	<b>55.00</b>	<b>67.00</b>	<b>67.00</b>

Sauermilch / Joghurt	Messprinzip / Methode	Joghurt
Aerobe mesophile Fremdkeime	Keimzählung / ISO 13559:2002	<input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae (Coliforme)	Keimzählung / ISO 21528-2:2004 mod.	<input checked="" type="checkbox"/>
Hefen	Keimzählung / ISO 6611:2004/IDF 94:2004	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Paketpreis CHF (exkl. Auftragspauschale)</b>		<b>39.00</b>



**EMPFOHLENE MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEN / PROZESSHYGIENEKONTROLLE**  
(Lebensmittelsicherheitskriterien gemäss HyV, QM Formate)

Mit Hilfe der nachstehenden Analysen kann die Haltbarkeit der Produkte sowie die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung überprüft werden.

Käse	Messprinzip / Methode	Hart- + E-Hart	HH / Roh- milch / therm.	HH past.	Weichk. Roh- milch therm.	Weich- käse past.	Reibkäse	Frisch- käse + Quark past.
Aerobe mesophile Fremdkeime	Keimzählung / ISO 13559:2002	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae (Coliforme)	Keimzählung / ISO 21528-2:2004 mod	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Escherichia coli	Keimzählung / ISO 16649-2:2001 mod.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hefen	Keimzählung / ISO 6611:2004 / IDF 94:2004	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Staphylokokken koagulase positiv	Keimzählung / ISO 6888- 2:1999/AMD 1:2003	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Probenaufbereitung		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Paketpreis CHF (exkl. Auftragspauschale)</b>		<b>41.00</b>	<b>66.00</b>	<b>66.00</b>	<b>66.00</b>	<b>66.00</b>	<b>66.00</b>	<b>80.00</b>

**EMPFÖHLENE MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEN / ENDPRODUKTEKONTROLLE**  
(Lebensmittelsicherheitskriterien gemäss HyV)

Milch	Messprinzip / Methode	Milch past.	Molke- drink Buttermilch	Molke- drink Buttermilch angesäuert
Aerobe mesophile Keime	Keimzählung / ISO 4833:2003	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bacillus cereus (präsumtiv)	Keimzählung / ISO 7932:2004	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae (Coliforme)	Keimzählung / ISO 21528-2:2004 mod.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Staphylokokken koag. pos.	Keimzählung / ISO 6888-2:1999/AMD 1:2003	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Paketpreis CHF (exkl. Auftragspauschale)</b>		<b>92.00</b>	<b>92.00</b>	<b>79.00</b>

Rahm, Schlagrahm	Messprinzip / Methode	Rahm past.	Schlag- rahm
Aerobe mesophile Keime	Keimzählung / ISO 4833:2003	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bacillus cereus (präsumtiv)	Keimzählung / ISO 7932:2004	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae (Coliforme)	Keimzählung / ISO 21528-2:2004 mod.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Escherichia coli	Keimzählung / ISO 16649-2:2001 mod.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Staphylokokken koag. pos.	Keimzählung / ISO 6888-2:1999 / AMD 1:2003	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Paketpreis CHF (exkl. Auftragspauschale)</b>		<b>92.00</b>	<b>63.00</b>

Butter	Messprinzip / Methode	Butter past.	Butter past. ange- säuert	Butter unpast.	Butter unpast. ange- säuert
Aerobe mesophile Keime	Keimzählung / ISO 4833:2003	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bacillus cereus (präsumtiv)	Keimzählung / ISO 7932:2004	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae (Coliforme)	Keimzählung / ISO 21528-2:2004 mod.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Escherichia coli	Keimzählung / ISO 16649-2:2001 mod.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Staphylokokken koag. pos.	Keimzählung / ISO 6888-2:1999 / AMD 1:2003	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Listeria monocytogenes	Keimbestimmung / VIDAS® UP Listeria:2010	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Salmonella spp.	Keimbestimmung / VIDAS® UP Salmonella:2010	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Probenaufbereitung		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Paketpreis CHF (exkl. Auftragspauschale)</b>		<b>148.00</b>	<b>135.00</b>	<b>149.00</b>	<b>136.00</b>

(Probenaufbereitung bei Salmonellen- und Listeriennachweis in Analyse integriert)

Sauermilch / Joghurt	Messprinzip / Methode	Joghurt
Bacillus cereus (präsumtiv)	Keimzählung / ISO 7932:2004	<input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae (Coliforme)	Keimzählung / ISO 21528-2:2004 mod.	<input checked="" type="checkbox"/>
Staphylokokken koag. pos.	Keimzählung / ISO 6888-2:1999 / AMD 1:2003	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>(Paketpreis CHF (exkl. Auftragspauschale))</b>		<b>79.00</b>

**EMPFOHLENE MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEN / ENDPRODUKTEKONTROLLE**  
(Lebensmittelsicherheitskriterien gemäss HyV)

Käse	Messprinzip / Methode	Hart- + E-Hart	HH / Rohmilch / therm.	HH past.	Weichk. Rohmilch therm.	Weichkäse past.	Reibkäse	Frischkäse + Quark past.
Bacillus cereus (präsumtiv)	Keimzählung / ISO 7932:2004	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae (Coliforme)	Keimzählung / ISO 21528-2:2004 mod.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Escherichia coli	Keimzählung / ISO 16649-2:2001 mod.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Staphylokokken koag. pos.	Keimzählung / ISO 6888-2:1999 / AMD 1:2003	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Listeria <sup>1</sup>	Keimbestimmung / VIDAS® UP Listeria (LPT):2010	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salmonella spp. <sup>2</sup>	Keimbestimmung / VIDAS® UP Salmonella (SPT):2010	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Probenaufbereitung		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Paketpreis CHF (exkl. Auftragspauschale)</b>		<b>66.00</b>	<b>136.00</b>	<b>135.00</b>	<b>136.00</b>	<b>135.00</b>	<b>136.00</b>	<b>95.00</b>

**Listerien<sup>1</sup>**

Werden im Rahmen des Monitoringprogramms auf der Oberfläche durch die Sortenorganisationen bestimmt.

**EIGENMARKEN MÜSSEN IN EIGENVERANTWORTUNG ANALYSIERT WERDEN!**

**Salmonellen<sup>2</sup>**

Analyse nur bei kurzgereiftem Käse notwendig.

**BETRIEBSHYGIENE**

Position	Einheit	Einzeltarif CHF
Audit HACCP, BRC, IFS*	je Stunde	180.00

**BERATUNGEN**

Position	Einheit	Einzeltarif CHF
Beratung Lebensmittelsicherheit*	je Stunde	130.00
Beratung Milchwirtschaft*	je Stunde	130.00
Telefonberatung Milchwirtschaft*	je ¼ Std.	35.00
Fahrtspauschale Beratung Milchwirtschaft	je Stunde	100.00
Fahrkilometer	pro km	0.75

\*Methode nicht im akkreditierten Bereich / \*\*externes Prüflabor

alle Preise exkl. 8 % MwSt.

## ALLGEMEINE TARIFE

Position	Einheit	Einzeltarif CHF
Abholzuschlag Kühltransport	je Auftrag	9.00
Arbeitszeit Analytik ausserhalb Geschäftszeit	je Stunde	180.00
Arbeitszeit Analytik innerhalb Geschäftszeit	je Stunde	130.00
Arbeitszeit Analytik Sonn- und Feiertage	je Stunde	195.00
Auftragspauschale (Prüfbericht, Probenentsorgung)	je Auftrag	6.00
Beratungen / Diverse	je Stunde	130.00
Porto Briefpost	je Brief	1.50
Porto für Versandtasche (GAS)	< 100 g	1.00
Porto für Versandtasche (GAS)	> 101 g	1.30
Porto Joghurtkultur	pro Versand 1 Stk.	5.00
Porto Joghurtkultur	pro Versand 2 - 5 Stk.	9.00
Porto und Versandkosten	< 2 kg	9.00
Porto und Versandkosten	> 2 kg	12.00
Porto und Versandkosten Swissexpress	< 2 kg	20.00
Porto und Versandkosten Swissexpress	> 2 kg	25.00
Zusätzliche Prüfberichte	je Bericht	3.00

## HILFSSTOFFE UND MATERIAL

Position		Einzeltarif CHF
Amylalkohol ISO n. Gerber für Fettbestimmung	100 mL	7.50
Amylalkohol ISO n. Gerber für Fettbestimmung	1 Liter	46.00
Beanstandungsblock für Milch für Käsereien	pro Stk.	16.00
Fesselbänder div. Farben	pro Stk.	3.50
Methylenblau	100 mL	5.80
Methylenblau	1 Liter	26.00
Natronlauge ¼ n, für Säuregradbestimmung	1 Liter	8.20
pH-Aufbewahrungslösung für pH-Sonde (3-mol KCL)	500 mL	40.00
pH-Aufbewahrungslösung für pH-Sonde (3-mol KCL)	250 mL	30.00
pH-Aufbewahrungslösung für pH-Sonde (3-mol KCL)	Portion à 50 mL	15.00
Phenolphthalein 2 % für Säuregradbestimmung	100 mL	7.00
Phenolphthalein 2 % für Säuregradbestimmung	1 Liter	55.00
pH-Pufferlösung pH 4.01	500 mL	35.00
pH-Pufferlösung pH 4.01	250 mL	20.00
pH-Pufferlösung pH 4.01	Portion à 50 mL	7.50
pH-Pufferlösung pH 7.00	500 mL	35.00
pH-Pufferlösung pH 7.00	250 mL	20.00
pH-Pufferlösung pH 7.00	Portion à 50 mL	7.50
Proberöhren geschraubt	13 mL, Sack à 20 Stk.	8.00
Proberöhren geschraubt	13 mL, Sack à 10 Stk.	4.00
Proberöhren geschraubt	13 mL, Sack à 30 Stk.	10.50
Proberöhren geschraubt, farbig	50 mL, Sack à 25 Stk.	10.00
Proberöhren mit Klappdeckel	55 mL, Schachtel à 500 Stk.	75.00
Probefläschchen mit Stopfdeckel (Gehalt)	50 mL, Schachtel à 680 Stk., lose per Stk.	0.20
Reagenzglasgestell Edelstahl (3 x 7)	für Proberöhrchen 50 mL	36.00

Position		Einzelarif CHF
Schalmtestlösung	pro Liter	6.00
Schalmtestlösung	5 Liter Kanister, pro Liter	5.50
Schalmtestschale	pro Stk.	15.00
Schalmtest Spritzflasche leer	500 mL	5.00
Schöpfkelle Edelstahl	pro Stk.	21.00
Schwefelsäure 91 % für Milchfettbestimmung	1 Liter	18.50
Vormelkbecher	pro Stk.	10.00

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### 1. Geltungsbereich

Für sämtliche durch die BAMOS AG erbrachten Leistungen gelten die nachfolgenden allgemeinen Geschäftsbedingungen, soweit diese nicht durch schriftliche Vereinbarungen abgeändert wurden.

### 2. Auftragserteilung

Ein klar formulierter, schriftlicher Analysenauftrag mit Angabe von Art und Umfang der gewünschten Dienstleistungen bildet die Grundlage für eine reibungslose Ausführung.

### 3. Annullierung

Bei Widerruf eines Auftrages werden die bis zum Zeitpunkt des Eintreffens bereits erledigten Arbeiten zum geltenden Tarif verrechnet.

### 4. Methodik

Die Analysen erfolgen nach offiziell anerkannten Standardmethoden. Die Ergebnisse beziehen sich ausschliesslich auf die an BAMOS AG zugestellten und analysierten Proben. Für die Probenerhebung und den Transport ist der Auftraggeber verantwortlich.

### 5. Tarife

Die Dienstleistungen und Preise gelten, wo nichts anderes vermerkt, für Einzelanalysen. Bei durch Proben bedingten methodischen Zusatzaufwendungen werden Zuschläge verrechnet. Für Express-Aufträge über das Wochenende erfolgt ein Preiszuschlag von 50%. Nicht im Verzeichnis aufgeführte Dienstleistungen werden nach Aufwand in Rechnung gestellt. Preisänderungen bedingt durch Kostenentwicklungen bleiben vorbehalten. Sämtliche Preisangaben verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer. Unsere Tarife basieren auf den jeweiligen Lohn- und Materialkosten und können deshalb jederzeit der Preisentwicklung angepasst werden. Davon ausgenommen sind nur unsere befristeten schriftlichen Offerten.

### 6. Lieferfristen

Die Bearbeitungszeit der Aufträge richtet sich nach deren Art und Umfang. Es wird eine möglichst speditive Erledigung zugesichert. Unvorhersehbare Personal- Apparate- oder Prüfmittelausfälle entbinden die BAMOS AG von der Einhaltung vereinbarter Lieferfristen und schliessen eventuell sich daraus ergebende Schadenersatzforderungen aus.

### 7. Zahlungsbedingungen

Die Rechnungsstellung erfolgt monatlich. Innert 15 Tagen ab Fakturadatum gewähren wir ein Skonto von 2%. 30 Tage rein netto. Ab dem 60igsten Tag wird ein Verzugszins von 5% verrechnet.

### 8. Proben- und Datenaufbewahrung

Die Verantwortung für die Anlieferung und Beschaffung der Proben obliegt dem Kunden. Die Proben werden, ohne anderslautenden Auftrag, nach der Analyse entsorgt oder auf Wunsch kostenpflichtig zurückgesandt. Untersuchungsberichte und Rohdaten werden mindestens 3 Jahre aufbewahrt.

### 9. Qualitätsstandard

Analytische Prüfungen innerhalb des Geltungsbereichs der Akkreditierung werden gemäss den Anforderungen nach der **ISO/IEC 17025:2005** ausgeführt. Die BAMOS AG behält sich vor, spezielle Analysen an externe akkreditierte Laboratorien zu vergeben.

### 10. Geheimhaltung

Die BAMOS AG verpflichtet sich, sämtliche Daten und Informationen, die im Rahmen der Auftragsbearbeitung über den Auftraggeber und dessen Produkte bekannt werden, streng vertraulich zu behandeln und gegenüber Dritten geheim zu halten. Die Untersuchungsergebnisse werden ausschliesslich dem Auftraggeber oder dem im Auftrag bezeichneten Partner mitgeteilt.

### 11. Haftung

BAMOS AG haftet nicht für Schäden, die durch leichte oder mittlere Fahrlässigkeit verursacht werden. Für Personen- und Sachschäden ist die Haftung bei mittelfahrlässig verursachten Schäden nur bis zum Betrag der Versicherungssumme der Betriebshaftpflichtversicherung von BAMOS AG gegeben. Für Vermögensschäden haftet BAMOS AG nur bei grobfahrlässig und absichtlich verursachten Schäden.

### 12. Anwendbares Recht, Gerichtsstand

Zur Anwendung kommt ausschliesslich das Schweizerische Recht. Gerichtsstand ist 9602 Bazenheid, Kanton St. Gallen.