

Probenmaterial – Mindestmengen

Damit die gewünschten Kriterien untersucht werden können, sind folgende minimalen Probenmengen erforderlich. Oder andere, vorher mit dem Labor vereinbarte Mengen.

Mindestmengen: Milcherzeugerproben

Produkt	Analyse	Mindest - Probemengen	Bemerkungen
Mastitisprobe Direkt ab Strich, steril (aseptisch) gefasst. Tank-, Mischprobe, 4/4 ab Strich	Mastitisuntersuch	1 mL bis max. 10 mL	Probe von ¼ oder Mischprobe bis zu 4/4. Probeentnahme gemäss Anleitung Merkblatt.
	Staph. aureus GTB	8 – 10 mL	Probeentnahme gemäss Anleitung Merkblatt. Einzeltierprobe immer 4/4
Trächtigkeitsprobe Milch direkt ab Strich	Trächtigkeit aus Milch	10 mL	Proberöhre mit Konservierungstablette
Hemmstoffprobe von Einzeltier (Gesamtgemelk)	Hemmstoffnachweis (HS)	10 mL	Anforderung MQV: Gesamtgemelk der Kuh = Hemmstoff negativ.
Hemmstoffprobe von Milchtank	Hemmstoffnachweis (HS)	10 mL	
Keimzahlprobe von Milchtank	Keimzahlbestimmung (KZ)	10 mL	40 mL von Vorteil.
Zellzahlprobe von Einzeltier (Gesamtgemelk)	Zellzahlbestimmung (ZZ)	10 mL	40 mL von Vorteil. Immer Gesamtgemelk. Proben direkt ab Strich = falsche Aussage !
Zellzahlprobe von Milchtank	Zellzahlbestimmung (ZZ)	10 mL	40 mL von Vorteil.
Gefrierpunktprobe von Milchtank	Gefrierpunktbestimmung (GP)	10 mL	40 mL von Vorteil.
Rohmilch von Milchtank	Freie Fettsäuren	40 mL	ohne Konservierung
Milchprobe für kombinierte Untersuchung (2 Parameter) ≥ 3 Analysen	Hemmstoff + (KZ/ZZ/GP)	10 mL	40 mL von Vorteil
	Keimzahl + Gefrierpunkt	10 mL	40 mL von Vorteil
	Keimzahl + Zellzahl	10 mL	40 mL von Vorteil
	Zellzahl + Gefrierpunkt	10 mL	40 mL von Vorteil
	≥ 3 Analysen	40 mL	40 mL von Vorteil
Käsereispezifische Proben	Reduktase	40 mL	Jede dieser Proben benötigt je 40 mL Milch zur Durchführung.
	Vorbebr. Reduktase	40 mL	
	Säureprobe (Luzerner)	40 mL	
	Käseschädliche anaerobe Sporen (Buttersäurebakt.)	40 mL	

Hinweis zur Entnahme von Qualitäts- und Gehaltsproben aus dem Milchtank:

- Bei Proben aus dem Milchtank, muss das Rührwerk direkt vor der Probeentnahme mindestens 1 Minute laufen (Ausnahme: Hemmstoffnachweis).
 - Wenn kein Rührwerk vorhanden ist, muss die Milch im Tank / Kanne mit einem der Tank- / Kannengrösse entsprechenden Rührstock vollständig und gründlich aufgerührt werden. (Ausnahme: Hemmstoffnachweis).
-

				Dok.Nr.: 1156
Version	Freigabe von	Veröffentlicht von	Veröffentlicht am	Status
9				in Arbeit

Mindestmengen: Mikrobiologie von Stufenkontrollen und Endprodukten

Produkt	Bemerkungen	Mindest - Probemengen	Bemerkungen
Stufenkontrolle Käserei (Mikrobiologie) (Mikrobiologie)	Milch, Rahm, Molke, Schotte	40 mL	Oder andere vorher ver- einbarte Menge
	Bruch	40 g/mL	
	Käse 24 h	10 g	→ Böhrling
	Käse 24 h Hartkäse	50 g	→ Schnitz
	Betriebswasser	40 mL	AmK, Enterobakterien
Rohstoffe Halbfabrikate	Molke, Schotte	40 mL	Oder andere vorher ver- einbarte Menge
	Futtermittel → flüssig	40 mL	
	Futtermittel → fest	200 g	
Endprodukte Verkaufsprodukte	Milch	40 mL	evtl. Originalpackung
	Rahm	40 mL	evtl. Originalpackung
	Joghurt	40 mL/g	evtl. Originalpackung
	Butter	100 g	evtl. Originalpackung
	Quark	200 g	evtl. Originalpackung
	Frischkäse	200 g	evtl. Originalpackung
	Käsezubereitungen	200 g	evtl. Originalpackung
	Käse am Stück	300 g	evtl. Originalpackung
	Käse vorverpackt	300 g	evtl. Originalpackung
Käse mit folgenden zusätzlichen Unter- suchungen	Mikrobiologie + Gehalt (fit, wff) / Nährwertanalyse Big 5 / Big7	≥ 500 g	Evtl. Originalpackung
Mikrobiologische Proben gemäss Ver- trag mit der Sorten- organisation	Monitoringproben SO Appenzeller und SO Tilsiter, inkl. Salmonellen- / Listerienuntersuch	1/8 – ¼ Laib, ≥ 500 g	inkl. vollständige Käsemarke
Trinkwasser	Mikrobiologischer Un- tersuch gemäss LMG (HyV)	500 mL	In steriler Flasche, fakultativer Bezug von BAMOS
Trinkwasser	Chemischer Untersuch gemäss LMG	500 mL	In separater Flasche, fa- kultativer Bezug von BA- MOS



				Dok.Nr.: 1156
Version	Freigabe von	Veröffentlicht von	Veröffentlicht am	Status
9				in Arbeit

Mindestmengen + Konservierungsvorgaben: Gehalt- / Chemische Proben

Produkt	Analysen	Mindest - Probemengen	Bemerkungen
Rohmilch / Magermilch	Fett / Eiweiss ←	40 mL ←	← mit Konservierung
Rohmilch	Freie Fettsäuren	40 mL	ohne Konservierung
Rohmilch / Magermilch	Trockenmasse Säuregrad °SH Reduktase Gefrierpunkt	40 mL 40 mL 40 mL 40 mL	
Hitzebehandelte Milch (Past- / UHT-Milch)	Fett / Eiweiss Trockenmasse Gefrierpunkt	40 mL 40 mL 40 mL	evtl. Originalpackung evtl. Originalpackung evtl. Originalpackung
Fettsirte, Magersirte	Fettgehalt ←	40 mL ←	← mit Konservierung
Fettsirte, Magersirte	Trockenmasse	40 mL	
Rahm, MZ-Rahm Sirtenrahm	Fettgehalt ←	40 mL ←	← mit Konservierung
Rahm, MZ-Rahm Sirtenrahm	Trockenmasse Säuregrad °SH Säuregrad im BF	40 mL 40 mL 200 mL	
Joghurt	Fettgehalt Trockenmasse Säuregrad °SH pH-Wert	40 g/mL 40 g/mL 40 g/mL 40 g/mL	evtl. Originalpackung evtl. Originalpackung evtl. Originalpackung evtl. Originalpackung
Butter	Wassergehalt	100 g	evtl. Originalpackung
Käse 24 h (Stufenkontrolle)	Wassergehalt (H ₂ O) Fettgehalt Fettgehalt oder H ₂ O F.i.T (Fett + Wasser) pH-Wert	20 g 20 g > 50 g wenn Expressresultat > 50 g 10 g	Böhrlinge / Schnitze Böhrlinge / Schnitze Böhrlinge / Schnitze Böhrlinge / Schnitze Böhring / Schnitz
Käse am Stück	Fettgehalt / TM (fit / wff)	200 g	evtl. Originalpackung
Quark, Frischkäse	Fettgehalt / TM pH-Wert	200 g 200 g	evtl. Originalpackung evtl. Originalpackung
Nährwertanalyse	Nährwertanalyse Big 5 / Big 7	≥ 300 g	evtl. Originalpackung
Trinkwasser	Chemischer Untersuch gemäss LMG	500 mL	In separater Flasche, fakultativer Bezug von BAMOS
Trinkwasser	Mikrobiologischer Untersuch gemäss LMG (HyV)	500 mL	In steriler Flasche, fakultativer Bezug von BAMOS

Probenmengen für nicht aufgeführtes Probenmaterial → bitte mit Labor absprechen*

Version	Freigabe von	Veröffentlicht von	Veröffentlicht am	Dok.Nr.: 1156 Status
9				in Arbeit