

## 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
<b>Mastitisprobe</b> Direkt ab Strich, steril (aseptisch) gefasst.  Tank-, Mischprobe, 4/4 ab Strich	<b>Mastitisuntersuch</b>	1 mL bis max. 10 mL	Probe von ¼ oder Mischprobe bis zu 4/4. Probeentnahme gemäss Anleitung Merkblatt.
	<b>Staph. aureus GTB</b>	8 – 10 mL	Probeentnahme gemäss Anleitung Merkblatt. Einzeltierprobe immer 4/4
<b>Trächtigkeitsprobe</b> Milch direkt ab Strich	Trächtigkeit aus Milch	10 mL	Proberöhre mit Konservierungstablette
<b>Hemmstoffprobe</b> von <b>Einzeltier</b> (Gesamtgemelk)	Hemmstoffnachweis (HS)	10 mL	Anforderung MQV: Gesamtgemelk der Kuh = Hemmstoff negativ.
<b>Hemmstoffprobe</b> von <b>Milchtank</b>	Hemmstoffnachweis (HS)	10 mL	
<b>Keimzahlprobe</b> von <b>Milchtank</b>	Keimzahlbestimmung (KZ)	10 mL	40 mL von Vorteil.
<b>Zellzahlprobe</b> von <b>Einzeltier</b> (Gesamtgemelk)	Zellzahlbestimmung (ZZ)	10 mL	40 mL von Vorteil. <b>Immer Gesamtgemelk.</b> Proben direkt ab Strich = falsche Aussage !
<b>Zellzahlprobe</b> von <b>Milchtank</b>	Zellzahlbestimmung (ZZ)	10 mL	40 mL von Vorteil.
<b>Gefrierpunktprobe</b> von <b>Milchtank</b>	Gefrierpunktbestimmung (GP)	10 mL	40 mL von Vorteil.
<b>Milchprobe für kombinierte Untersuchung</b> (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
<b>Käsereispezifische Proben</b>	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
<b>Version</b>	<b>Freigabe von</b>	<b>Veröffentlicht von</b>	<b>Veröffentlicht am</b>	<b>Status</b>
8	GS	GS	09.06.2017	Veröffentlicht

## Mindestmengen: Mikrobiologie von Stufenkontrollen und Endprodukten

Produkt	Bemerkungen	Mindest - Probemengen	Bemerkungen
<b>Stufenkontrolle Käserei</b>  (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
<b>Rohstoffe Halbfabrikate</b>	Molke, Schotte	40 mL	Oder andere vorher ver- einbarte Menge
	Futtermittel → flüssig	40 mL	
	Futtermittel → fest	200 g	
<b>Endprodukte Verkaufsprodukte</b>	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
<b>Käse mit folgenden zusätzlichen Unter- suchungen</b>	<b>Mikrobiologie + Gehalt (fit, wff) / Nährwertanalyse Big 5 / Big7</b>	<b>≥ 500 g</b>	Evtl. Originalpackung
<b>Mikrobiologische Proben gemäss Ver- trag mit der Sorten- organisation</b>	Monitoringproben SO Appenzeller und SO Tilsiter, inkl. Salmonellen- / Listerienuntersuch	1/8 – 1/4 Laib, <b>≥ 500 g</b>	inkl. vollständige Käsemarke
<b>Trinkwasser</b>	Mikrobiologischer Un- tersuch gemäss LMG (HyV)	500 mL	In steriler Flasche, fakultativer Bezug von BAMOS
<b>Trinkwasser</b>	Chemischer Untersuch gemäss LMG	500 mL	In separater Flasche, fa- kultativer Bezug von BA- MOS



				Dok.Nr.: 1156
<b>Version</b>	<b>Freigabe von</b>	<b>Veröffentlicht von</b>	<b>Veröffentlicht am</b>	<b>Status</b>
8	GS	GS	09.06.2017	Veröffentlicht

## Mindestmengen + Konservierungsvorgaben: Gehalt- / Chemische Proben

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

**Probenmengen für nicht aufgeführtes Probenmaterial → bitte mit Labor absprechen\***

				Dok.Nr.: 1156
<b>Version</b>	<b>Freigabe von</b>	<b>Veröffentlicht von</b>	<b>Veröffentlicht am</b>	<b>Status</b>
8	GS	GS	09.06.2017	Veröffentlicht