



# Produkte und Dienstleistungen 2018

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

## Inhaltsverzeichnis

<b>Allgemeine Tarife</b> .....	2
Mengenrabatt .....	2
Beratung .....	2
<b>Einzeltarife</b> .....	3
Mikrobiologie .....	3
Chemie .....	5
<b>Lebensmittel</b> .....	7
Nährwertbestimmung .....	7
Endproduktkontrolle .....	8
<b>Milchverarbeitung</b> .....	9
Endproduktkontrolle .....	9
Prozesshygienekontrolle .....	10
<b>Landwirtschaft</b> .....	11
Futtermittel, Einstreu, Umweltproben – Qualitätskontrolle .....	12
<b>Wasseranalytik</b> .....	13
<b>Hilfsstoffe und Material</b> .....	16
<b>Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)</b> .....	17

## Allgemeine Tarife

Die nachfolgenden Tarife gelten für alle Bereiche im Labor. Wir sind Ihr Ansprechpartner für sämtliche Analytik. Sollte ein Parameter nicht in der Preisliste aufgeführt sein, klären wir mit unseren Partnerlaboren für Sie ab was dieser Kosten würde.

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
Einlistungsgutachten Report (Zertifikat)	je Zertifikat	25.00
Expresszuschlag	je Auftrag	20.00
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

## Mengenrabatt

Für Grosskunden gewähren wir auf alle Preise Mengenrabatte. Dieser wird jährlich aufgrund des Vorjahresumsatzes festgelegt und automatisch angepasst. Die Rabattstufen sind wie folgt:

Jahresumsatz Vorjahr	Rabatt aktuelles Jahr
bis 10'000 Fr.	0%
10'000 – 20'000 Fr.	2%
20'000 – 40'000 Fr.	3%
40'000 – 60'000 Fr.	4%
ab 60'000 Fr.	5%

## Beratung

Neben der Analytik bieten wir eine umfangreiche Beratung auf den Gebieten Lebensmittelindustrie, Milchverarbeitung, Milchproduktion, Gastronomie, Trink-, Brauch- und Badewasser an.

Position	Einheit	Einzeltarif CHF
Audit HACCP, BRC, IFS*	je Stunde	180.00
Beratung Stundenansatz	je Stunde	130.00
Beratung Fahrpauschale	je Stunde	100.00
Beratung Fahrkilometer	pro km	0.75
Telefonberatung ab 15min*	je ¼ Std.	35.00
Kennzeichnungsprüfung *	je Stunde	100.00
Verkehrsfähigkeitsprüfung *	je Stunde	100.00

\* Methode nicht im akkreditierten Bereich

## Mikrobiologie Einzeltarife

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Probemenge	Kühlung	Arbeitstage	Einzeltarif CHF
Aerobe mesophile Keime (AmK)	Keimzählung / ISO 4833	40ml / 100g	5°C	3-5	13.00
Aerobe mesophile Fremdkeime (FK, Gram-)	Keimzählung / ISO 13559	40ml / 100g	5°C	3-5	13.00
Bacillus cereus (präsumtiv)	Keimzählung / ISO 7932	40ml / 100g	5°C	2-4	41.00
Clostridium perfringens	Keimzählung / SLMB 1408.1	40ml / 100g	5°C	2-4	43.00
Enterobacteriaceae (Coliforme)	Keimzählung / ISO 21528-2 mod.	40ml / 100g	5°C	1-3	13.00
Enterokokken spp.	Keimzählung / ISO 7899-2 mod.	40ml / 100g	5°C	2-4	24.00
Escherichia coli	Keimzählung / ISO 16649-2 mod.	40ml / 100g	5°C	1-3	25.00
Fakultativ heterofermentative Milchsäurebakt.*	Keimzählung / ALP 1990 (FH-Agar)	40ml / 100g	5°C	3-5	21.00
Gärprobe*	SMV / Fromarte	40ml	5°C	1-3	13.00
Gasbildende anaerobe Sporen (GaS)*	Keimzählung / ALP 1996 (DK-Agar, MPN)	40ml / 100g	5°C	10-12	31.00
Hefen	Keimzählung / ISO 6611/IDF 94	40ml / 100g	5°C	5-7	13.00
Histaminbildende Bakterien*	Agroscope / IDJ 70, 26-33	40ml / 100g	5°C	7-9	35.00
Käseschädliche anaerobe Sporen (KaS)*	Keimzählung / ALP 2011 (Filtermethode)	40ml	5°C	3-5	20.00
Legionella spp.	Keimzählung / ISO 11731-2	500ml	5°C	11-14	77.00
Listeria monocytogenes <sup>1,2</sup>	Keimbestimmung / qPCR iQ-Check®	40ml / 100g	5°C	2-5	40.00
Mikroskopisches Bild Lb:Sc*	Mikroskopie	40ml / 100g	5°C	1-2	13.00
Milchsäurebakterien*	Keimzählung / ISO 15214	40ml / 100g	5°C	3-5	14.00
Propionsäurebakterien*	Keimzählung / ALP 1999 (Lactat-Agar)	40ml / 50g	5°C	10-12	12.00
Propionibakterium freudenreichii* $\geq 48$ Stunden * <sup>2</sup>					
1 Probe					150.00
2- 4 Proben	qPCR	40ml / 50g	5°C	3-5	120.00
5-9 Proben					95.00
10-19 Proben					85.00
>20 Proben					80.00
Propionibakterien 4 Stämme* $\geq 48$ Stunden * <sup>2</sup>					
1 Probe					160.00
2- 4 Proben	qPCR	40ml / 50g	5°C	3-5	130.00
5-9 Proben					105.00
10-19 Proben					95.00
>20 Proben					90.00
Pseudomonas aeruginosa	Keimzählung / SLMB 1405.1	40ml / 100g	5°C	2-4	41.00
Pseudomonas spp. (präsumtiv)	Keimzählung / ISO 13720	40ml / 100g	5°C	2-4	31.00

\* Methode nicht im akkreditierten Bereich

\*\* externes Partnerlabor

<sup>1</sup> Probenaufbereitung im Preis inbegriffen

<sup>2</sup> Expresszuschlag 24h 20.-

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Probemenge	Kühlung	Arbeitstage	Einzeltarif CHF
Reduktase normal*	SMV / Fromarte	40ml	5°C	1-2	14.00
Reduktase vorbebrütet*	SMV / Fromarte	40ml	5°C	1-2	14.00
Salmonella spp. <sup>1,2</sup>	Keimbestimmung / qPCR iQ-Check ®	40ml / 100g	5°C	3-5	46.00
Salztolerante Keime*	Keimzählung / 1990 (MS-Agar)	40ml / 100g	5°C	2-4	11.00
Säurefähigkeit von Kulturen*	Titration, ALP DOK-ID-8333-070212	40ml	5°C	1-2	14.00
Säuregrad in der Gärprobe*	SMV / Fromarte	40ml	5°C	1-2	14.00
Schimmelpilze	Keimzählung / ISO 6611/IDF 94	40ml / 100g	5°C	5-7	13.00
Staphylokokken koagulase positiv	Keimzählung / ISO 6888-2/AMD 1	40ml / 100g	5°C	3-5	25.00
Sulfitreduzierende Clostridien	Keimzählung / SLMB 1408.1	40ml / 100g	5°C	2-4	43.00
Probenaufbereitung, von festem, gefrorenem, pasteusem und pulverförmigem Untersuchungsmaterial (ausgenommen Listerien u. Salmonellen)	ISO 6887-1 / -2 pro Probe				16.50
* Methode nicht im akkreditierten Bereich	** externes Partnerlabor		<sup>1</sup> Probenaufbereitung im Preis inbegriffen	<sup>2</sup> Expresszuschlag 24h 20.-	

## Chemie Einzeltarife

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Probemenge	Kühlung	Arbeitstage	Einzeltarif CHF
Alkalische Phosphatase in Milch / Käse/ Butter	Fluorometrisch / ISO 11816-1 / ISO 11816-2	40ml / 100g	5°C	1-3	46.00
Allergene in Lebensmitteln* - Ei* - Erdnuss* - Gluten / Gliadin* - Haselnuss* - Mandeln* - Milch *	RIDA@QUICK / Lateral Flow / r-biopharm	100g	5°C	1-3	45.00
Allergene in Lebensmitteln quantitativ** (Ei, Erdnüsse, Fisch, Gluten, Haselnüsse, Lupinie, Mandeln, Milchweiweiss, Nematoden in Fisch, Sellerie, Senf, Sesam, Walnuss/Baumnuss)	ELISA oder PCR	100g	5°C	11-13	220.00 je Allergen
Asche (Mineralstoffe)	Gravimetrisch / DIN 10477	40ml / 100g	<20°C	1-3	30.00
Ballaststoffe**	AOAC	300ml / 300g	<20°C	11-13	220.00
Energie kJ / kcal	Berechnet / LIV 817.022.16			1-3	0.00
Fettgehalt Lebensmittel, Käse, Quark	Butyrometrisch / Gerber van Gulik / SLMB 236.1	50g	5°C	1-3	22.50
Fettgehalt in Milch, Molke, Joghurt, Magermilch, -Sirte	Butyrometrisch / Gerber / SLMB 111.1,	40ml	5°C	1-3	22.50
Fettgehalt in Rahm	Butyrometrisch / Gerber-Roeder / SLMB 185.1	40ml	5°C	1-3	22.50
Fettgehalt FTMIR - Einzeltiermilch (Serie >11)	FTMIR-Spektrometrie / ISO 9622	40ml	5°C	1-3	2.10
Fettgehalt FTMIR - Fertiger / Kessimilch	FTMIR-Spektrometrie / ISO 9622	40ml	5°C	1-3	5.20
Fettgehalt FTMIR - Produzenten im Abo (monatl.)	FTMIR-Spektrometrie / ISO 9622	40ml	5°C	1-3	2.55
Fett i.d. Trockenmasse (f.i.t)	Berechnung			1-3	0.00
Fettsäuren gesättigte**	GC-FID	300ml / 300g	<20°C	11-13	150.00
FFA - freie Fettsäuren in Rohmilch*	FTMIR-Spektrometrie / ISO 9622	40ml	5°C	1-3	10.00
Galactose*	Enzymatisch / Boehringer / R-Biopharm 10 176 303 035	40ml / 50g	5°C	1-3	85.00
Gefrierpunkt von Milch	Kryoskop / SLMB 104.1	40ml	5°C	1-3	9.00
Gesamtfett in Fleisch- u. Fleischerzeugnissen	Hydrolyse - Extraktion (Soxhlet) / SLMB 319.1	100g	<20°C	1-3	70.00
Gesamtfett in Speziallebensmitteln	Hydrolyse - Extraktion (Soxhlet) / SLMB 458.1	100g	<20°C	1-3	70.00
Gesamtmilchsäure (L+, D-, GMS)	Enzymatisch / Boehringer / R-Biopharm 11 112 821 035	40ml / 50g	5°C	1-3	80.00
Harnstoff in der Milch*	FTMIR-Spektrometrie / ISO 9622	40ml	5°C	1-3	10.00
Hemmstoffnachweis in Milch	BRT MRL-Suchtest / BVL L 01.00-11	10ml	5°C	1-2	10.20
Histamin in Käse*	Lateral Flow System / NEOGEN REVEAL	50g	5°C	1-3	45.00

\* Methode nicht im akkreditierten Bereich

\*\* externes Partnerlabor

<sup>1</sup> Kleinmengenzuschlag Fr. 80.00 wenn ≤10 Proben



Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Probemenge	Kühlung	Arbeitstage	Einzeltarif CHF
Kasein*	FTMIR-Spektrometrie / ISO 9622	50ml	5°C	1-3	5.00
Kohlenhydrate	Berechnung aus Bilanz			1-3	0.00
Labfähigkeit* <sup>1</sup>	SMV / Fromarte	40ml	5°C	1-2	16.00
Lactose*	Enzymatisch / Boehringer / R-Biopharm 10 176 303 035	40ml / 50g	5°C	1-3	85.00
Lactose in Milch*	FTMIR-Spektrometrie / ISO 9622	40ml	5°C	1-3	2.70
Natrium	Thermometrische Endpunkt Titration (TET) / Metrohm	100g	<20°C	1-3	70.00
Peroxidase in Milch	Enzymatisch / MQuant Peroxidase Merck 1.17828.0001	40ml	5°C	1-3	31.00
pH-Wert Bestimmung in Lebens- / Futtermitteln	H+ Ionenkonzentration / SLMB 224.1, SLMB 04 / 9: (IDF 115A)	40ml / 50g	5°C	1-3	8.00
Protein in Milch u. Milchprodukten	Wärmeleitfähigkeitsdetektion (Dumas) / ISO 14891	40ml / 50g	5°C	1-3	50.00
Protein in Lebensmitteln, Olsaaten, Futtermitteln	Wärmeleitfähigkeitsdetektion (Dumas) / ISO 16634-1	100g	<20°C	1-3	50.00
p_Wert*	SMV / Fromarte	100ml	<20°C	1-3	11.00
Salz in Käse (NIR)	NIR Spektrometrie / ISO 21543	50g	<20°C	1-3	25.00
Salz (Natriumchlorid)	Titration / ISO 5943 / SLMB 322.1	100ml / 100g	<20°C	1-3	55.00
Salz (Natrium x Faktor 2.542)	Thermometrische Endpunkt Titration (TET) / Metrohm	100ml / 100g	<20°C	1-3	70.00
Säuregrad °SH	Titration / DIN 10316	40ml	5°C	1-3	11.00
Säuregrad im Butterfett	Titration / SLMB 249.1	200ml Rahm	5°C	1-3	40.00
Trockenmasse	Gravimetrisch / SLMB	40ml / 50g	<20°C	1-3	0.00
Trockenmasse in Milchmischgetränken, Sauermilchprodukten, Speiseeis	Gravimetrisch / ISO 6731 (SLMB 194.1)	40ml / 50g	<20°C	1-3	18.00
Trocknungsverlust (Wassergehalt) diverse feste / trockene Produkte	Gravimetrisch / SLMB	40ml / 50g	<20°C	1-3	22.00
Trocknungsverlust (Wassergehalt) in Butter	Gravimetrisch / SLMB 243.1	50g	<20°C	1-3	20.00
Trocknungsverlust (Wassergehalt) in Käse	Gravimetrisch / SLMB 232.1	50g	<20°C	1-3	22.00
Wasser im fettfreien Käse (wff)	Berechnung	50g		1-3	0.00
Zellzahlbestimmung in Milch	Fluoreszenzoptisch, ISO 13366-2	10ml	5°C	1	7.90
Zucker**	HPLC-RI	100g	<20°C	11-13	160.00
Erweiterte Nährwertberechnung*	Berechnung / Basis: agroscope - NutriCheese			1-3	45.00

\* Methode nicht im akkreditierten Bereich

\*\* externes Partnerlabor

## Lebensmittel – Nährwertbestimmung

Im Zusammenhang mit der Nährwertbestimmung bieten wir als Dienstleistung die Deklarations- und Verkehrsfähigkeitsprüfung nach CH und EU-Recht an.

Prüfumfang	Alle anderen Lebensmittel			Sortenkäse <sup>1</sup> aus Kuhmilch	
	Big 5	Big 7	Big 8	Big 5	Big 7/8
<b>Probenmenge</b>	<b>300g</b>	<b>500g</b>	<b>500g</b>	<b>300g</b>	<b>300g</b>
<b>Preis in Fr.</b>	<b>242.00</b>	<b>552.00</b>	<b>772.00</b>	<b>179.00</b>	<b>224.00</b>
Energie					
Trocknungsverlust					
Fettgehalt					
Fettsäuren gesättigte**					
Kohlehydrate					
Zucker**					
Protein					
Asche					
Salz					
Ballaststoffe**					

<sup>1</sup>Sortenkäse: Appenzeller, Emmentaler, Gruyère, Raclette pasteurisiert, Sbrinz, Tête de Moine, Tilsiter Rohmilch, Tilsiter past, Vacherin fribourgeois  
 \* Methode nicht im akkreditierten Bereich      \*\* externes Parnterlabor



## Lebensmittel - Endproduktkontrolle

In der Hygieneverordnung werden die Lebensmittel in verschiedene Produktgruppen (PG 1 – PG 7) eingeteilt. Aufgrund dessen ist der Prüfumfang von der Produktkategorie abhängig. Unsere Methoden entsprechen den hierfür vorgegebenen Methoden und sind akkreditiert.

Prüfumfang Lebensmittel	PG 1	PG 2	PG 3	PG 4	PG 5	PG 6	PG 7	PG 8-10
	Aufgeschlagener Rahm pasteurisiert	Pâtisserieswaren	Genussfertige Getränke aus Automaten	Naturbelassene, genussfertige und rohe, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel	Hitzebehandelte, pasteurisiert, kalt oder aufgewärmt, genussfertige Lebensmittel	Genussfertige Produkte, die sich nicht PG4 oder PG5 zuordnen lassen (Mischprodukte)	Genussfertige Lebensmittel (ausgenommen Schimmeligereifte)	Fleischerzeugnisse, Brühwurst, Kochpökelfleischwaren gekocht
<b>Probenmenge</b>	<b>200ml</b>	<b>200g</b>	<b>300ml</b>	<b>200g</b>	<b>200g</b>	<b>200g</b>	<b>200g</b>	<b>200g</b>
<b>Preis in Fr.</b>	<b>63.00</b>	<b>79.50</b>	<b>54.00</b>	<b>136.00</b>	<b>108.50</b>	<b>149.00</b>	<b>42.50</b>	<b>67.50</b>
Aerobe, mesophile Keime (AmK)								
Enterobacteriaceae (Coliforme)								
Escherichia coli								
Staphylokokken, koagulase positiv								
Bacillus cereus								
Hefen								
Schimmelpilze								
Listeria monocytogenes								
Salmonella spp.								
Probenaufbereitung								

## Milchverarbeitung - Endproduktkontrolle

Prüfumfang Käse	Hartkäse	Halbhart Rohmilch therm.	Halbhart Past.	Weichkäse Rohmilch therm.	Weichkäse Past.	Reibkäse	Frischkäse Quark past.
<b>Probenmenge</b>	<b>200g</b>	<b>200g</b>	<b>200g</b>	<b>200g</b>	<b>200g</b>	<b>200g</b>	<b>200g</b>
<b>Preis in Fr.</b>	<b>66.50</b>	<b>136.00</b>	<b>135.50</b>	<b>136.00</b>	<b>135.50</b>	<b>136.00</b>	<b>95.50</b>
Enterobacteriaceae (Coliforme)							
Escherichia coli							
Staphylokokken, koagulase positiv							
Bacillus cereus							
Listeria monocytogenes <sup>1</sup>							
Salmonella spp. <sup>2</sup>							
Probenaufbereitung							

<sup>1</sup>Listerien werden im Rahmen des Monitoringprogramms auf der Oberfläche durch die Sortenorganisationen bestimmt. Eigenmarken müssen ein Eigenverantwortung analysiert werden!  
<sup>2</sup>Analyse nur bei kurzgereiftem Käse notwendig

Prüfumfang andere Milchprodukte	PG 1	PG 5a	PG 5b	B1	B2	B3	B4
	Aufgeschlagener Rahm pasteurisiert	Milch past. Rahm past. Molke-Drink Buttermilch	Joghurt Molke-Drink Buttermilch angesäuert	Butter unpast.	Butter unpast. angesäuert	Butter past.	Butter past. angesäuert
<b>Probenmenge</b>	<b>200ml</b>	<b>200ml</b>	<b>200ml / 200g</b>	<b>200g</b>	<b>200g</b>	<b>200g</b>	<b>200g</b>
<b>Preis in Fr.</b>	<b>63.00</b>	<b>92.00</b>	<b>79.00</b>	<b>149.00</b>	<b>136.00</b>	<b>148.50</b>	<b>135.50</b>
Aerobe, mesophile Keime (AmK)							
Enterobacteriaceae (Coliforme)							
Escherichia coli							
Staphylokokken, koagulase positiv							
Bacillus cereus							
Listeria monocytogenes							
Salmonella spp.							
Probenaufbereitung							



## Landwirtschaft - Milchproduktion

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Probemenge	Kühlung	Arbeitstage	Einzeltarif CHF
Hemmstoffnachweis in Milch	BRT MRL-Suchtest / BVL L 01.00-11	10ml	5°	1	10.20
Mastitidsdiagnostik - Nachweis von Mastitisekeimen*	Oberflächenausstrich, selektiv / NMC	1 - 10ml	Nein	2-3	13.00
Identifizierung Bakterienstamm <b>nach Mastitidsdiagnostik</b> - Streptokokkus uberis* - Klebsiella* - andere Bakterienstämme, ohne Porto**	qPCR qPCR (Massenspektrometrisch (Unterauftrag))	1 - 10ml	Nein	3-5	35.00 35.00 30.00
Identifizierung Bakterienstamm <b>direkt aus Milch</b> - Streptokokkus uberis* - Klebsiella* - Staphylokokkus aureus spezies (spp.)* - Staphylokokkus aureus Genotyp_B (GTB)* - Staphylokokkus aureus Paket (Spezies + Genotyp_B)	qPCR qPCR qPCR qPCR qPCR	10ml	Nein	3-5	45.00 45.00 41.00 41.00 50.00
Antibiogramm von Mastitisekeimen* <b>(Beim Antibiogramm wird die Empfindlichkeit der festgestellten Keime auf verschiedene Antibiotikagruppen getestet)</b>	Sensititre-MHK-CMV1ANAF	1 - 10ml	Nein	3-5	30.00
Mykotoxine in Stroh- und Futtermittel - Screening Paket (8 Mykotoxine)** - Paket DON/ZON* - Deoxynivalenol (DON)* - Zearalenon (ZON)*	LC-MS/MS RIDA QUICK RIDA QUICK RIDA QUICK	500g	Nein	11-13 1-3 1-3 1-3	300.00 160.00 100.00 100.00
Trächtigkeit von Rindern, Büffeln, Schafen und Ziegen aus Milch	ELISA / idexx Milch Trächtigkeitstest	10ml	Nein	1-2	9.30
Trächtigkeit von Rindern, Büffeln, Schafen und Ziegen aus Blut/Serum	ELISA / idexx Bovine Pregnancy	10ml	Nein	1-2	18.60
Zellzahlbestimmung in Milch	Fluoreszenzoptisch, ISO 13366-2:2006	10ml	5°C	1-2	7.90

\* Methode nicht im akkreditierten Bereich

\*\* externes Partnerlabor

## Futtermittel, Einstreu, Umweltproben – Qualitätskontrolle

Nachfolgend sind die empfohlenen Untersuchungsparameter festgelegt, womit die Qualität des Produktes beurteilt werden kann. Bei jedem Untersuch können zusätzliche Parameter aus der Einzeltarifliste hinzugefügt werden.

Prüfumfang	Dürrfutter	Dürrfutter plus	Silagen	Einstreu allgemein	Stroh Schweine	Wasser	Futtersuppe Schweine ohne Milchnebenprodukte	Futtersuppe Schweine mit Milchnebenprodukten
<b>Probenmenge</b>	<b>500g</b>	<b>500g</b>	<b>500g</b>	<b>500g</b>	<b>500g</b>	<b>500g</b>	<b>50g</b>	<b>50g</b>
<b>Preis in Fr.</b>	<b>55.50</b>	<b>215.50</b>	<b>55.50</b>	<b>119.50</b>	<b>160.00</b>	<b>87.50</b>	<b>93.50</b>	<b>93.50</b>
Aerobe, mesophile Keime (AmK)								
Aerobe, mesophile Fremdkeime								
Enterobacteriaceae (Coliforme)								
Enterokokken								
Escherichia coli								
Salztolerante Keime								
Käseschädliche anaerobe Sporen								
Hefen								
Schimmelpilze								
Mykotoxin Paket DON / ZON								
pH-Wert								
Probenaufbereitung								

## Wasseranalytik

### 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 **vormittags bis spätestens 12.00 Uhr** ins Labor transportiert werden.

Prüfparameter Mikrobiologie	Messprinzip / Methode	Menge	Kühlung	Arbeitstage	Einzeltarif CHF
Aerobe mesophile Keime (AmK)	Keimzählung / ISO 4833	500ml	5°C	3-4	22.00
Enterokokken spp. – Membranfiltration	Keimzählung / ISO 7899-2 mod.	500ml	5°C	2-3	27.00
Escherichia coli – Membranfiltration	Keimzählung / ISO 16649-1 mod.	500ml	5°C	1-2	25.50
Gasbildende anaerobe Sporen (GaS)*	Keimzählung / ALP 1996 (DK-Agar, MPN)	500ml	5°C	10-11	28.00
Käseschädliche anaerobe Sporen (KaS)*	Keimzählung / ALP 2011 (Filtermethode)	500ml	5°C	3-4	20.00
Legionella spp.	Keimzählung / ISO 11731-2	500ml	5°C	11-14	77.00
Pseudomonas aeruginosa	Keimzählung / SLMB 1405.1	500ml	5°C	2-4	41.00
Sulfitreduzierende Clostridien	Keimzählung / SLMB 1408.1	500ml	5°C	2-4	43.00

\* Methode nicht im akkreditierten Bereich

\*\* externes Partnerlabor

Prüfparameter Chemie	Messprinzip / Methode	Menge	Kühlung	Arbeitstage	Einzeltarif CHF	>5 Parameter	>10 Parameter
Alkalinität pH 4.3 (Säurekapazität)	Titration / SLMB 640.1	500ml	<20°C	1-3	35.50	33.75	31.95
Calcium*	Fotometrie / Hach-Lange LCK 327	500ml	<20°C	1-3	41.00	38.95	36.90
Chlorid	Fotometrie / Hach-Lange LCK 311	500ml	<20°C	1-3	51.00	48.45	45.90
Chrom**	ICPMS, ICPOES/ ISO 17294-2	500ml	<20°C	5-15	90.00	85.00	80.00
Chrom 6**	ICPMS, ICPOES/ ISO 17294-2	500ml	<20°C	5-15	110.00	105.00	100.00
Eisen**	ICPMS, ICPOES/ ISO 17294-2	500ml	<20°C	5-15	90.00	85.00	80.00
Elektrische Leitfähigkeit	konduktometrisch / DIN EN 27888	500ml	<20°C	1-3	21.00	19.95	18.90
Fluorid**	konduktometrisch / ISO 10304-1	500ml	<20°C	5-15	50.00	47.50	45.00
Kupfer**	ICPMS, ICPOES/ ISO 17294-2	500ml	<20°C	V	90.00	85.00	80.00
Gesamthärte	Fotometrie / Hach-Lange LCK 327	500ml	<20°C	1-3	41.00	38.95	36.90
Gesamthärte (inkl. Ca und Mg)	Fotometrie / Hach-Lange LCK 327	500ml	<20°C	1-3	51.00	48.45	45.90
Glyphosat (Glyphosat, AMPA, Glufosinat)**	LC-MS/MS	500ml	<20°C	5-15	385.00	365.00	350.00
Harnstoff inkl. Ammonium**	Fotometrie	500ml	<20°C	5-15	80.00	75.00	70.00
Ka-Permanganatverbrauch (Oxidierbarkeit)	Titration / SLMB 644.1 mod.	500ml	<20°C	1-3	62.00	58.90	55.80
Magnesium*	Fotometrie / Hach-Lange LCK 327	500ml	<20°C	1-3	41.00	38.95	36.90
Nitrat	Fotometrie / Hach-Lange LCK 339	500ml	<20°C	1-3	51.00	48.45	45.90
PCB**	GC-MS/MS / ISO 6468	500ml	<20°C	5-15	265.00	250.00	240.00
Pestizide Paket klein (Atrazin, Desethylatrazin, Simazin, Terbutylazin)**	LC-MS/MS	500ml	<20°C	5-15	275.00	260.00	250.00
Pestizide Paket gross (31 Substanzen)**	LC-MS/MS	500ml	<20°C	5-15	385.00	365.00	350.00
pH-Wert	Potentiometrie / ISO 10523 mod.	500ml	<20°C	1-3	20.50	19.50	18.45
Sulfat*	Fotometrie / Hach-Lange LCK 153	500ml	<20°C	1-3	51.00	48.45	45.90
TOC (Totaler organischer Kohlenstoff)	IR-Detektion / DIN EN 1484	500ml	<20°C	5-15	95.00	90.00	85.00
Trübung	Nephelometrie/ ISO 7027	500ml	<20°C	1-3	20.50	19.50	18.45

\* Methode nicht im akkreditierten Bereich

\*\* externes Partnerlabor



Prüfumfang nach TBDV	T1 Trinkwasser	T1a Trinkwasser	T1b Trinkwasser	T2 Trinkwasser abgefüllt Wasserspender Eis als Zusatz zu Getränken, Speisen	T4 Wasser in Bädern	T5 Wasser in Badanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung	T6 Wasser in Sprudelbädern, Dampfbad, Duschanlagen oder in Aerosolbildung förderlichen Kreislauf
<b>Probenmenge</b>	<b>500g</b>	<b>500g</b>	<b>500g</b>	<b>500g</b>	<b>500g</b>	<b>500g</b>	<b>500g</b>
<b>Preis in Fr.</b>	<b>74.50</b>	<b>95.00</b>	<b>138.00</b>	<b>93.50</b>	<b>88.50</b>	<b>93.50</b>	<b>77.00</b>
Aerobe, mesophile Keime (AmK)							
Enterokokken							
Escherichia coli							
Pseudomonas aeruginosa							
Legionella spp.							
Trübung							
Sulfitreduzierende Clostridien							

## 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 Käseereien	pro Stk.	16.00
Fesselbänder div. Farben	pro Stk.	3.50
Joghurtkulturen für Käseproduktion	100 mL	15.00
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
Phenolphtalein 2 % für Säuregradbestimmung	100 mL	7.00
Phenolphtalein 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

Position		Einzeltarif CHF
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
Schalmtestlösung	pro Liter	6.00
Schalmtestlösung	5 Liter Kanister	27.50
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 (AGB)

- 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. Die Standard-Analysedauer ist bei den Parametern ersichtlich. Eine Lieferfrist gilt als eingehalten, wenn das Analysenresultat unser Labor bis zum Ende der Frist verlassen hat. Teillieferungen sind zulässig. Unvorhersehbare Personal-Apparate- oder Prüfmittelausfälle entbinden die BAMOS AG von der Einhaltung vereinbarter Lieferfristen. Verzögerte Lieferfristen gelten nicht als Grund für Schadenersatzforderungen.
- 7. Zahlungsbedingungen**

Die Rechnungsstellung erfolgt monatlich. Es wird kein Skontoabzug gewährt. Ab dem 60. 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.