

Produkte und Dienstleistungen 2021

www.bamos.ch

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Tarife	2
Logistik, Bearbeitung, Mengenrabatt	2
Deklaration und Kennzeichnung	3
Einzeltarife	4
Mikrobiologie	4
Chemie	6
Lebensmittel	9
Nährwertbestimmung	9
Endproduktkontrolle	10
Milchverarbeitung	11
Endproduktkontrolle	11
Prozesshygienekontrolle	12
Landwirtschaft	13
Futtermittel, Einstreu, Umweltproben – Qualitätskontrolle	14
Wasseranalytik	16
Hilfsstoffe und Material	19
Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)	20

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 Standard	je Auftrag	6.00
Auftragspauschale Webauftrag	je Auftrag	3.00
Einlistungsgutachten Report (Zertifikat)	je Zertifikat	25.00
Lagerkosten ab 10 Tagen bis Untersuchung	je Probe u. Monat	10.00
Porto Briefpost	je Brief	1.50
Porto für Versandtasche (GAS)	< 100 g	1.00
Porto für Versandtasche (GAS)	> 101 g	1.30
Porto Joghurtkultur	1 Stk.	5.00
Porto Joghurtkultur	2 - 5 Stk.	9.00
Porto und Versandkosten	< 2 kg	9.00
	> 2 kg	12.00
Porto und Versandkosten Swissexpress	< 2 kg	20.00
	> 2 kg	25.00
Porto und Versandkosten GO	pro Abholung	25.00
Porto und Sonderaufwand CH-Partnerlabor	bis 10kg	20.00
Porto und Sonderaufwand DE-Partnerlabor	bis 10kg	80.00
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 Stundenansatz*	je Stunde	130.00
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

* Methode nicht im akkreditierten Bereich

Deklarations- und Kennzeichnungsprüfung

Die Deklaration auf der Produktetikette muss dem Gesetz des Bestimmungslandes entsprechen. Es lohnt sich dies vor dem Druck der Etiketten prüfen zu lassen. Je nach Produkttyp kommen verschiedene Ansätze zur Anwendung. Die Dienstleistung wird im nicht akkreditierten Bereich angeboten.

Position	Arbeitstage	Einzeltarif CHF
Prüfung Deklaration Etiketten nach CH/DE/AU-Recht		
- Lebensmittel		130.00 / Etiketle
- Speziallebensmittel ¹ , Nahrungsergänzungsmittel	5-15	260.00 / Etiketle
- Zuschlag: Abklärung Novel food Status		50.00 / Produkt
- Zuschlag: anderes Bestimmungsland		auf Anfrage
Erstellung Deklaration Etiketten nach CH/DE/AU-Recht		
- Lebensmittel		200.00 / Etiketle
- Speziallebensmittel ¹ , Nahrungsergänzungsmittel	5-15	130.00 / Stunde
- Zuschlag: Abklärung Novel food Status		50.00 / Produkt
- Zuschlag: anderes Bestimmungsland		auf Anfrage
Prüfung Verkehrsfähigkeit, Gutachten Lidl²		
- Lebensmittel		130.00 / Etiketle
- Speziallebensmittel ¹ , Nahrungsergänzungsmittel	5-15	130.00 / Stunde
- Zuschlag: Abklärung Novel food Status		50.00 / Produkt
- Zuschlag: Zertifikat Lidl		25.00 / Zertifikat
Abklärungen, Anfragen zur Deklaration	5-15	130.00 / Stunde
Übersetzung in andere Sprachen	5-15	auf Anfrage

¹ Lebensmittel mit nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben

² Überprüfung der vorliegenden analytischen Werte mit den vorgeschriebenen Grenz-, Höchst- oder Richtwerten.

Mikrobiologie Einzeltarife

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Probemenge	Kühlung	Arbeitstage	Einzeltarif CHF
Aerobe mesophile Keime (AmK)	Keimzählung / ISO 4833 mod.	40ml / 100g	5°C	3-5	13.00
Aerobe mesophile Fremdkeime (FK, Gram-)	Keimzählung / ISO 13559 mod.	40ml / 100g	5°C	3-5	13.00
Aerobe mesophile Sporenbildner	Keimzählung / BAM 3.2.3.9	40ml / 100g	5°C	4-6	31.00
Bacillus cereus (präsumtiv)	Keimzählung / ISO 7932	40ml / 100g	5°C	2-4	41.00
Campylobacter spp.	Keimzählung / ISO 10272-2	40ml / 100g	5°C	2-5	41.00
Clostridium perfringens	Keimzählung / ISO 14189 mod.	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
Escherichia coli VTEC/STEC 25g** (quantitativ, stx1, stx2, intimin)	LM-ISO/ TS 13136	25g	5°C	10-15	45.00
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 mod. / ISO 21527-1 mod.	40ml / 100g	5°C	4-6	13.00
Histaminbildende Bakterien*	Enzymatisch / Kikkoman® Histamine Test	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, inkl. Probenaufbereitung ¹	Keimzählung / ISO 11290-1 / ISO 11290-2 Keimbestimmung / iQ-Check @ Listeria monocytogenes	40ml / 100g	5°C	2-5	40.00
Lipolytische Keime*	Agroscope 5039:2004 mod.	40ml / 100g	5°C	4-6	25.00
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
* Methode nicht im akkreditierten Bereich	** externes Partnerlabor	¹ Expresszuschlag <48h CHF 20.-			

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Probemenge	Kühlung	Arbeitstage	Einzeltarif CHF
Pseudomonas aeruginosa	Keimzählung / ISO 16266	40ml / 100g	5°C	2-4	41.00
Pseudomonas spp. (präsumtiv)	Keimzählung / ISO 13720 mod.	40ml / 100g	5°C	2-4	31.00
Reduktase normal*	SMV / Fromarte	40ml	5°C	1-2	14.00
Reduktase vorbebrütet*	SMV / Fromarte	40ml	5°C	1-2	14.00
Salmonella spp., inkl. Probenaufbereitung ¹	Keimzählung / ISO 6579-1 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*	Titrimetrie, 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 mod. / ISO 21527-1 mod.	40ml / 100g	5°C	4-6	13.00
Staphylokokken koagulase positiv	Keimzählung / ISO 6888-2 mod.	40ml / 100g	5°C	3-5	25.00
Streptokokken thermoresistent*	Keimzählung / ISO 4833 mod.	40ml / 100g	5°C	3-5	15.00
Sulfitreduzierende Clostridien (perfringens)	Keimzählung / ISO 15213	40ml / 100g	5°C	2-4	43.00
Probenaufbereitung, von festem, gefrorenem, pasteusem und pulverförmigem Untersuchungsmaterial (ausgenommen Listerien u. Salmonellen)	ISO 6887-1 / -2				18.00
Typologisierung und Aufbewahrung von positiven Listeria spp. und Salmonella spp.**					50.00
* Methode nicht im akkreditierten Bereich	** externes Partnerlabor			¹ Expresszuschlag <48h CHF 20.-	

Chemie Einzeltarife

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Probemenge	Kühlung	Arbeitstage	Einzeltarif CHF
Aflatoxin B1, B2, G1, G2 (Standard-LM)**	Summe Aflatoxine	40ml / 100g	5°C	10-15	90.00
Aflatoxin B1, B2, G1, G2 (Nüsse/Trockenfrüchte)**	Summe Aflatoxine	40ml / 100g	5°C	10-15	115.00
Alkalische Phosphatase in Milch / Käse/ Butter	Fluorometrisch / ISO 11816-1 / ISO 11816-2	40ml / 100g	5°C	1-3	46.00
Allergene in Lebensmitteln** Cashew, Erdnuss, Fisch, Gluten, Haselnuss, Krebstiere, Lupine, Mandeln, Milcheiweiss, Pistazie, Sellerie, Senf, Sellerie, Soja, Walnuss, Weichtiere	ELISA oder RT-PCR	100g	5°C	10-15	1 Allergen 110.00 4 Allergene 200.00
Asche (Mineralstoffe)	Gravimetrisch / DIN 10477 mod.	40ml / 100g	<20°C	1-3	30.00
Ballaststoffe**	LFGB L 00.00-18 : 1997-01	300ml / 300g	<20°C	10-15	110.00
Deoxynivalenol (DON), Zearalenon (ZEA)**	Deoxynivalenol (DON), Zearalenon (ZEA)	40ml / 100g	5°C	10-15	90.00
Dioxine (in Originalsubstanz)**	Unterauftrag	100g	5°C	10-15	350.00
Energie kJ / kcal	Berechnet / BAM 3.4.3			1-3	0.00
Ethanol**	Unterauftrag	300ml / 300g	5°C	10-15	75.00
Fettgehalt Lebensmittel, Käse, Quark	Butyrometrisch / ISO 3433 mod.	50g	5°C	1-3	22.50
Fettgehalt in Milch, Molke, Joghurt, Magermilch, Sirte	Butyrometrisch / ISO 19662 mod. / DIN10479-1 / DIN 10479-2	40ml	5°C	1-3	22.50
Fettgehalt in Rahm	Butyrometrisch / BAM 3.2.4.44	40ml	5°C	1-3	22.50
Fettgehalt FTMIR - Einzeltiermilch (Serie >11)	Spektrometrie / ISO 9622	40ml	5°C	1-3	2.10
Fettgehalt FTMIR - Fertiger / Kessmilch	Spektrometrie / ISO 9622	40ml	5°C	1-3	5.20
Fettgehalt FTMIR - Produzenten im Abo (monatl.)	Spektrometrie / ISO 9622	40ml	5°C	1-3	2.55
Fett i.d. Trockenmasse (f.i.t)	Berechnung / BAM 3.4.3			1-3	0.00
Fettsäuren gesättigte**	Unterauftrag	300ml / 300g	<20°C	10-15	100.00
FFA - freie Fettsäuren in Rohmilch*	FTMIR-Spektrometrie / ISO 9622	40ml	5°C	1-3	4.70
* Methode nicht im akkreditierten Bereich	** externes Partnerlabor	¹ Kleinmengenzuschlag Fr. 80.00 wenn ≤10 Proben			

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Probemenge	Kühlung	Arbeitstage	Einzeltarif CHF
Galactose*	Enzymatisch / Boehringer / R-Biopharm 10 176 303 035	40ml / 50g	5°C	1-3	85.00
Gefrierpunkt von Milch	Kryoskop / ISO 5764	40ml	5°C	1-3	9.00
Gesamtfett in Fleisch- u. Fleischerzeugnissen	Säureaufschluss / ISO 8262	100g	<20°C	1-3	70.00
Gesamtfett in Speziallebensmitteln	Säureaufschluss / ISO 8262	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
Kasein*	FTMIR-Spektrometrie / ISO 9622	50ml	5°C	1-3	5.00
Kohlenhydrate	Berchnung / BAM 3.4.3			1-3	0.00
Labfähigkeit* ¹	SMV / Fromarte	40ml	5°C	1-2	16.00
Lactose (BG 0.01%)**	LM-PV-AC	40ml / 50g	5°C	10-15	55.00
Lactose in Milch*	FTMIR-Spektrometrie / ISO 9622	40ml	5°C	1-3	2.70
Natrium	Metrohm Application Work AW TI CH-1-1174-122014	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	Potentiometrie / ISO 2917 / ISO 5546 / ISO 11289	40ml / 50g	5°C	1-3	8.00
Protein in Milch u. Milchprodukten	Verbrennung / AOAC Official Method (3.2.4.23)	40ml / 50g	5°C	1-3	50.00
Protein in Lebensmitteln, Oelsaaten, Futtermitteln	Verbrennung / ISO16634-1 / ISO 16634-2	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)	Titrimetrie / ISO 5943	100ml / 100g	<20°C	1-3	55.00
Salz (Natrium x Faktor 2.542)	Metrohm Application Work AW TI CH-1-1174-122014	100ml / 100g	<20°C	1-3	70.00
Säuregrad in Milch °SH	Titrimetrie / DIN 10316	40ml	5°C	1-3	11.00
Säuregrad im Butterfett	Titrimetrie / SLMB 249.1	200ml Rahm	5°C	1-3	40.00
* Methode nicht im akkreditierten Bereich	** externes Partnerlabor				

Prüfparameter	Messprinzip / Methode	Probemenge	Kühlung	Arbeitstage	Einzeltarif CHF
Sulfit**	Potentiometrisch	100g	5°C	10-15	132.00
Trockenmasse	Berechnung / BAM 3.4.3	40ml / 50g	<20°C	1-3	0.00
Trocknungsverlust (Wassergehalt) diverse feste / trockene Produkte*	Gravimetrisch / ISO 5534 mod.	40ml / 50g	<20°C	1-3	22.00
Trocknungsverlust in Milch, Kondensmilch, Milchlischgetränken, Sauermilchprodukten, Speiseeis, Rahm	Gravimetrisch / ISO 3728 mod./ ISO 6731 mod./ ISO 13580 mod.	40ml / 50g	<20°C	1-3	18.00
Trocknungsverlust diverse Flüssigkeiten*	Gravimetrisch / ISO 6731 mod.	40ml / 50g	<20°C	1-3	18.00
Trocknungsverlust (Wassergehalt) in Butter	Gravimetrisch / ISO 3727-1 mod.	50g	<20°C	1-3	20.00
Trocknungsverlust (Wassergehalt) in Fleisch	Gravimetrisch / ISO 1442 mod.	50g	<20°C	1-3	20.00
Trocknungsverlust (Wassergehalt) in Käse	Gravimetrisch / ISO 5534 mod.	50g	<20°C	1-3	22.00
Wasser im fettfreien Käse (wff)	Berechnung / BAM 3.4.3	50g		1-3	0.00
Vitamine**	Unterauftrag	100g	5°C	10-15	auf Anfrage
Zellzahlbestimmung in Milch	Fluoreszenzoptisch / ISO 13366-2	10ml	5°C	1	7.90
Zucker**	Zucker HPLC	100g	<20°C	10-15	100.00
Erweiterte Nährwertberechnung*	Berechnung / Basis: agroscope - NutriCheese			1-3	45.00

* Methode nicht im akkreditierten Bereich

** externes Partnerlabor

Lebensmittel – Nährwertbestimmung

Prüfumfang	Alle anderen Lebensmittel			Sortenkäse ¹ aus Kuhmilch	
	Big 5	Big 7**	Big 8**	Big 5	Big 7/8
Probenmenge	300g	500g	500g	300g	300g
Preis in Fr.	242.00	300.00	350.00	179.00	224.00
Energie ²					
Trocknungsverlust					
Fettgehalt					
Fettsäuren gesättigte					
Kohlehydrate					
Zucker					
Protein					
Asche					
Salz					
Ballaststoffe					

¹Sortenkäse: Appenzeller, Emmentaler, Gruyère, Raclette pasteurisiert, Sbrinz, Tête de Moine, Tilsiter Rohmilch, Tilsiter past, Vacherin fribourgeois

* Methode nicht im akkreditierten Bereich

** externes akkreditiertes Partnerlabor DE

²Zusätzliche Parameter:

- Titrierbare Säuren: + 20.00 Fr.
Diesen Hilfsparameter benötigen wir, wenn das zu untersuchende Produkt relevante Mengen von organischen Säuren enthält. Das ist bei Fruchtsäften, Fruchtpürees, Produkten mit hohem Fruchtanteil, mit Citronensäure gesäuerten Lebensmittel, Produkte mit Essig als Zutat.
- Dichte: + 20.00 Fr.
Bei flüssigen Produkten, wie z.B. alkoholfreien Erfrischungsgetränken ist es erforderlich die Dichte zu bestimmen, damit die Nährwertangaben auf 100 ml bezogen werden können.
- Ethanol: + 75.00 Fr.
Bei Produkten mit einem Alkoholgehalt muss der Ethanolgehalt bestimmt werden um den Brennwert richtig berechnen zu können.

Lebensmittel - Endproduktkontrolle

Wir empfehlen für die Endproduktkontrolle das Lebensmittel den Prüfumgang gemäss nachfolgender Tabelle auszuwählen. Berücksichtigt wird einerseits die Beschaffenheit des Lebensmittels, wie auch deren Herstellungsart. Unsere Methoden entsprechen den hierfür vorgegebenen Methoden und sind akkreditiert. Je nach Produkt braucht es noch weitere Parameter (hellorange).

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, genussfertiger und roher, 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
Probenmenge	200ml	200g	300ml	200g	200g	200g	200g	200g
Preis nach HyV in Fr.	63.00	81.00	54.00	136.00	110.00	149.00	44.00	69.00
Optional	46.00	68.00		13.00	68.00			109.00
Aerobe, mesophile Keime (AmK)								
Enterobacteriaceae (Coliforme)								
Escherichia coli								
Staphylokokken, koagulase positiv								
Bacillus cereus								
Hefen								
Schimmelpilze								
Listeria monocytogenes								
Salmonella spp.								
Probenaufbereitung								

Milchverarbeitung - Endproduktkontrolle

Milchprodukt	Probenmenge	Preis	Probenaufbereitung	Aerobe, mesophile Keime (AMK)	Aerobe, mesophile Fremdkeime	Enterobacteriaceae (coliforme)	Escherichia coli	Staphylokokken, koagulase positiv	Bacillus cereus	Listeria monocytogenes ¹	Salmonella spp. ²
Frischkäse pasteurisiert	200g	97.00									
Weichkäse Rohmilch/ thermisiert	200g	136.00									
Weichkäse pasteurisiert	200g	137.00									
Halbhartkäse Rohmilch/ thermisiert	200g	136.00									
Halbhartkäse pasteurisiert	200g	137.00									
Reibkäse	200g	136.00									
Hartkäse	200g	68.00									
Joghurt ohne Fruchtzusatz	200g	79.00									
Joghurt mit Fruchtzusatz	200g	97.00									
Milch pasteurisiert	200ml	92.00									
Rahm pasteurisiert	200ml	92.00									
Butter unpasteurisiert	200g	149.00									
Butter unpasteurisiert, angesäuert	200g	136.00									
Butter pasteurisiert	200g	150.00									
Butter pasteurisiert, angesäuert	200g	137.00									
Buttermilch	200ml	92.00									
Buttermilch angesäuert	200ml	79.00									
Molke-Drink	200ml	92.00									
Molke-Drink angesäuert	200ml	79.00									
Quark pasteurisiert	200g	97.00									
Glace pasteurisiert	200g	97.00									

Milchverarbeitung - Prozesshygienekontrolle (HyV, QM Fromarte, Bamos AG)

Die nachfolgenden Prüfumfänge sind besonders geeignet um die Haltbarkeit der Produkte sowie die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung zu überprüfen. Unsere empfohlenen Prüfumfänge stammen aus der Hygieneverordnung, QM-Fromarte und Erfahrungen aus Analytik und Beratung.

Milchprodukt	Probenmenge	Preis	Probenaufbereitung	Aerobe, mesophile Keime (AmK)	Aerobe, mesophile Fremdkeime	Enterobacteriaceae (coliforme)	Escherichia coli	Staphylokokken, koagulase positiv	Hefen	Salmonella spp.
Frischkäse	200g	107.00								
Weichkäse	200g	68.00								
Halbhartkäse	200g	68.00								
Reibkäse	200g	68.00								
Hartkäse	200g	43.00								
Joghurt ohne Fruchtzusatz	200g	39.00								
Joghurt mit Fruchtzusatz	200g	57.00								
Milch pasteurisiert	200ml	26.00								
Rahm pasteurisiert	200ml	26.00								
Butter unpasteurisiert	200g	69.00								
Butter unpasteurisiert, angesäuert	200g	69.00								
Butter pasteurisiert	200g	57.00								
Butter pasteurisiert, angesäuert	200g	57.00								
Buttermilch	200ml	39.00								
Buttermilch angesäuert	200ml	26.00								
Molke-Drink	200ml	39.00								
Molke-Drink angesäuert	200ml	26.00								
Quark pasteurisiert	200g	107.00								
Glace pasteurisiert	200g	97.00								

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
Mastitisiagnostik - Nachweis von Mastitiseimen*	Oberflächenausstrich, selektiv / NMC	1 - 10ml	Nein	2-3	13.00
Identifizierung Bakterienstamm nach Mastitisiagnostik - Streptokokkus uberis* - Klebsiella* - andere Bakterienstämme, ohne Porto**	qPCR qPCR (Massenspektrometrisch (Unterauftrag))	1 - 10ml	Nein	3-5	35.00 35.00 30.00
Identifizierung Bakterienstamm direkt aus Milch - Streptokokkus uberis* - Klebsiella* - Staphylokokkus aureus spezies (spp.)* - Staphylokokkus aureus Genotyp_B (GTB)* - Staphylokokkus aureus Paket (Spezies + Genotyp_B)	qPCR qPCR qPCR qPCR / agroscope 2017adlb qPCR	10ml	Nein	3-5	45.00 45.00 41.00 39.00 41.00 39.00 60.00 58.00
Antibiogramm von Mastitiseimen* (Beim Antibiogramm wird die Empfindlichkeit der festgestellten Keime auf verschiedene Antibiotikagruppen getestet)	Sensititre-MHK	1 - 10ml	Nein	3-5	je Bakterium 30.00
Mykotoxine in Stroh- und Futtermittel - Screening Paket (8 Mykotoxine)** - Paket DON/ZON**	LC-MS/MS Unterauftrag	500g	Nein	11-13	300.00 90.00
Trächtigkeit von Rindern, Büffeln, Schafen und Ziegen aus Milch	ELISA / IDEXX 99-41209-08	10ml	Nein	1-2	9.30
Trächtigkeit von Rindern, Büffeln, Schafen und Ziegen aus Blut/Serum	ELISA / IDEXX 06-41169-12	10ml	Nein	1-2	18.60
Zellzahlbestimmung in Milch	Fluoreszenzoptisch, ISO 13366-2	10ml	5°C	1-2	1 - 9 Proben 8.35 10 - 19 Proben 7.45 20 - 29 Proben 6.50 ab 30 Proben 5.60
* 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. Hellgrün sind je nach Fragestellung sinnvolle Erweiterungen zum Standard. Ausserdem können bei allen Untersuchungen zusätzliche Parameter aus der Einzeltarifliste hinzugefügt werden.

Produkt	Probenmenge	Preis	Probenaufbereitung	Aerobe, mesophile Keime (AmK)	Aerobe, mesophile Fremdkeime	Enterobacteriaceae (coliforme)	Enterokokken	Escherichia coli	Salztolerante Keime	Käseschädliche anaerobe Sporen	Hefen	Schimmelpilze	Mykotoxine DON/ ZON	pH-Wert	Mastitidiagnostik	Trübung
Dürrfutter	500g	57.00											160.-			
Silagen	500g	57.00											160.-			
Einstreu Rindvieh	500g	82.00							11.-	20.-			160.-			
Liegefläche Rindvieh	500g	103.00							11.-	20.-			160.-			
Stroh Schweine	500g	160.00														
Wasser	500ml	84.00							11.-	20.-						
Futtersuppe Schweine ohne Milchnebenprodukte	500g	95.00														
Futtersuppe Schweine mit Milchnebenprodukten	500g	95.00														

Raufutter – Inhaltsstoffe

Die Raufutteranalytik wird von einem Partnerlabor ausgeführt. Die Portokosten ans Partnerlabor sind in den Preisen enthalten. Details zu den Paketen finden sich auf dem Auftragsformular Raufutter, welches auf <https://bamos.ch/downloads/landwirtschaft-2/> aufgeschaltet ist.

Prüfumfang		Dürrfutter	Grassilage	Maissilage	TMR
	Probenmenge	500g	500g	500g	500g
Basispaket 1	CHF 52.-				
Basispaket 2 (plus Zucker)	CHF 57.-				
Profipaket	CHF 72.-				
SilageManager® – nur mit Profipaket	CHF 10.-				
DCAB / KAB - Anionen-Kationenbilanz – nur mit Profipaket	CHF 5.-				
Zusatzpaket 5 Mineralstoffe	CHF 35.-				
Zusatzpaket 10 Mineralstoffe	CHF 45.-				
Zusatzpaket 14 Mineralstoffe und Spurenelemente	CHF 95.-				

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 mod.	500ml	5°C	3-4	22.00
Enterobacteriaceae (coliforme)	Keimzählung / ISO 21528-2 mod.	500ml	5°C	1-2	26.00
Enterokokken spp. – Membranfiltration	Keimzählung / ISO 7899-2 mod.	500ml	5°C	2-3	27.00
Escherichia coli – Membranfiltration	Keimzählung / ISO 9308-1 mod.	500ml	5°C	1-2	25.50
Gasbildende anaerobe Sporen (GaS)*	Keimzählung / ALP 1996 (DK-Agar, MPN)	500ml	5°C	10-11	31.00
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
Legionella spp. inkl. Serotypisierung	Keimzählung / ISO 11731-2	500ml	5°C	11-14	97.00
Pseudomonas aeruginosa	Keimzählung / ISO 16266	500ml	5°C	2-4	41.00
Salztolerante Keime	Keimzählung / 1990 (MS-Agar)	500ml	5°C		26.00
Sinnesprüfung – Sensorik*		500ml	5°C	2-4	15.00
Sulfitreduzierende Clostridien (perfringens)	Keimzählung / ISO 14189/ ISO 15213	500ml	5°C	2-4	43.00

* Methode nicht im akkreditierten Bereich

Prüfparameter Chemie	Messprinzip / Methode	Menge	Kühlung	Arbeitstage	Einzeltarif CHF	>5 Parameter	>10 Parameter
Alkalinität pH 4.3 (Säurekapazität)	Titrimetrie / ISO 9963-1	500ml	<20°C	1-3	35.50	33.75	31.95
Calcium*	Titrimetrie / Metrohm AB 125	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	45.00	42.75	40.50
Eisen und Blei**	ICPMS, ICPOES/ ISO 17294-2	500ml	<20°C	5-15	60.00	57.00	54.00
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	5-15	45.00	42.75	40.50
Gesamthärte	Titrimetrie / Metrohm AB 125	500ml	<20°C	1-3	41.00	38.95	36.90
Gesamthärte (inkl. Ca und Mg)	Titrimetrie / Metrohm AB 125	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)	Titrimetrie / ISO 8467 mod.	500ml	<20°C	1-3	62.00	58.90	55.80
Magnesium*	Titrimetrie / Metrohm AB 125	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
Paket CH-Pestizide**	LC-MS/MS	500ml	<20°C	5-15	540.00	513.00	486.00
Paket Chlorothalonil Metaboliten**	LC-MS/MS	500ml	<20°C	5-15	220.00	209.00	198.00
Paket EU-Pestizide**	LC-MS/MS	500ml	<20°C	5-15	260.00	247.00	234.00
Paket Schwermetalle (Pb, As, Hg, Cd)	ICPMS, ICPOES/ ISO 17294-2	500ml	<20°C	5-15	120.00	114.00	108.00
pH-Wert	Potentiometrie / ISO 10523 mod.	500ml	<20°C	1-3	20.50	19.50	18.45
Sulfat	Fotometrie / HACH USEPA 8051	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	60.00	57.00	54.00
Trübung	Nephelometrie/ ISO 7027	500ml	<20°C	1-3	20.50	19.50	18.45

* Methode nicht im akkreditierten Bereich

** externes Partnerlabor

Pakete	Beschreibung	Probenmenge	Standard	Preis	Aerobe, mesophile Keime (AmK)	Enterokokken	Escherichia coli	Pseudomonas aeruginosa	Legionella spp.	Sulfitreduzierende Clostridien	Trübung	Sinnesprüfung	Elektrische Leitfähigkeit	pH-Wert	Alkalinität pH 4.3 (Säurekapazität)	Ka-Permanganatverbrauch (Oxidierbarkeit)	Gesamthärte inkl Ca und Mg	Chlorid	Nitrat	Sulfat	Probenflasche Mikrobiologie (rot)	Probenflasche Chemie (blau)	
T1	Trinkwasser minimal	500ml	TBDV	74.50																			
T1a	Trinkwasser (Standard)	500ml	TBDV	84.00																			
T1b	Trinkwasser (Standard Käserei)	500ml	TBDV	127.00																			
T2	Trinkwasser abgefüllt, Eis, Wasserspender	500ml	TBDV	93.50																			
T4	Wasser in Bädern	500ml	TBDV	88.50																			
T5	Wasser in Badanlagen mit biologischer Aufbereitung	500ml	TBDV	93.50																			
T6	Wasser in Duschen, Klimaanlage, Sprudel- und anderen Anlagen mit Aerosolbildung	500ml	TBDV	77.00																			
L7	Trinkwasser kleines Programm	2x500ml	LGVP	120.00																			
L8	Trinkwasser erweitertes Programm zu L7	2x500ml	LGVP	346.95																			

Legende

TBDV = Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

LGVP = Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Trinkwasserversorgungen

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
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

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 den im Leistungsverzeichnis definierten Methoden. In Ausnahmesituationen dürfen abweichende Methoden angewendet werden. 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.
- 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** ausgeführt. Mit der Verwendung des Auftragsformulars geben Sie das Einverständnis spezielle Analysen die wir nicht selber durchführen können an externe Laboratorien zu vergeben.
- 10. Vertraulichkeit**

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. Unparteilichkeit**

Die BAMOS AG und deren Mitarbeiter, sowie sämtliche Kunden, Lieferanten und Behörden verpflichten sich zur Unparteilichkeit. Aufträge die die Unparteilichkeit gefährden werden nicht angenommen.
- 12. 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.
- 13. Anwendbares Recht, Gerichtsstand**

Zur Anwendung kommt ausschliesslich das Schweizerische Recht. Gerichtsstand ist, sofern wählbar, 9602 Bazenhaid, Kanton St. Gallen.