BAMOS

071 622 20 66 info@bamos.ch

Bew. Nr. _____ Nur für Neukunde / Mutation Probe-Datum _____

Auftraggeber _____ Ansprechperson _____

Adresse _____ E-Mail / Telefon _____ Unterschrift _____

Auftragsformular					Eigenschaften				Mikrobiologie																					Chemie											Weitere				
Bitte die Fragen zur Probe vollständig beantworten. Dies ist entscheidend für die Parameterwahl, Probenansatz, Grenzwert und vereinfacht die korrekte Erfassung des Auftrags Ein Kreuz im Feld der Probe heisst Ja																																													
Nr.	**Probenbezeichnung** Entnahmezeit Lot-Nr. / MHD / VD	**Untersuch bei MHD?**	**Separater Prüfbericht?**	**Produktfoto auf Prüfbericht ?**	Fermentiertes Produkt?	Hitzebehandlung? R=Roh T= thermisiert, P=pasteurisiert, S=steril	Käse? H= hart, HH= halbkart, W=weich M=mager, 1/4, 1/2, 3/4, 4/4, R=Rahm	Silomilch?	Aerobe mesophile Keime (**GKZ**)	Aerobe mes. Fremdkeime (**FK**)	Salztolerante Keime	Enterobacteriaceaen (**Coliforme** Keime)	Propionsäurebakterien - **Standard**	Propionsäurebakterien - Stammnachweis	Käseschädliche anaer. Sporen (**KaS** / BSB / Filtermethode)	Gasbildende anaerobe Sporen (GaS / MPN)	Milchsäurebakterien (Lb)	Enterokokken	Escherichia coli (**E. coli**)	Koag. pos. Staphylokokken	Salmonellen (in 25g)	Listeria spp + L.mono (in 25g)	Listeria spp + L.mono (in 50/100g) +10.-	Bacillus cereus	Pseudomonas sp.	Sulfitreduzierende Clostridium spp	Clostridium perfringens	Hefen	Schimmelpilze	Phosphataseaktivität	pH-Wert	Gesamtmilchsäure (L+/D-)	Trocknungsverlust (Wasser, TM)	Fett i. d. Trockenmasse (f.i.t.)	Fettgehalt	Fettgehalt / Proteingehalt	Freie Fettsäuren (FFA) in Milch	Hemmstoffnachweis in Milch	Zellgehalt in Milch	Gefrierpunkt von Milch	Nährwert Big 5	Nährwert Big 7	Nährwert Big 8	Kennzeichnung, Etikettenprüfung	

Mit der Verwendung dieses Formulars stimmen Sie unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) zu.

Dok. Nr.	Version	Freigabe von	Veröffentlicht von	Veröffentlicht am	Status
2247	2	PW	PW	11.02.2026	Freigegeben