BAMOS

071 622 20 66 info@bamos.ch

Auftraggeber _____
Strasse _____
PLZ, Ort _____

Nur für Neukunde / Mutation
Ansprechperson _____
E-Mail / Telefon _____

Probe-Datum _____
Unterschrift _____

Mindestanzahl gemäss SAV je Saison
Untersuchung in der 2ten bis 4ten Woche der Alpzeit empfohlen

Nummer mit wasserfestem Stift leserlich auf die Probe schreiben. Alle anderen Angaben auf diesem Formular erfassen, insbesondere die Eigenschaften kontrollieren für die Grenzwertwahl. Wenn nichts angekreutz wird, gehen wir vom Fettgedruckten Begriff aus. Proben-Mindestmengen in Gramm beachten. Leere Felder für weitere Analysen verwenden. Wenn ein Alias eingetragen wird, versenden wir einen separaten Prüfbericht mit dieser Bezeichnung. Separater Bericht, Foto auf Bericht und Alias sind kostenpflichtige Optionen. Werden separate Berichte im Nachtrag angefordert, wird hierfür der Alias Tarif verrechnet. Fehlt die Entnahmezeit, wir die Annahme gemäss AGB verwendet.

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

Nr.	Probenbezeichnung	Lot-Nr./ MHD/ VD	**Trinwasser** AmK, E.Coli, Enterokokken, KaS ☐ Quelle ☐ **Verteilnetz**	**Milch / Rahm pasteurisiert** AmK, EB	**Butter roh** ☐ **süss** ☐ angesäuert AmK/ AmFK, E.coli	**Butter past** ☐ **süss** ☐ angesäuert AmK/ AmFK, E.coli	**Jogurt** Hefen	**Halbhartkäse roh** E.coli, Staph, Listeria	**Halbhartkäse** ☐ **thermisiert** ☐ past Listeria	**Hartkäse / Extrahartkäse Bruch** vor dem Wärmen (Staphylokokken)	**Hartkäse / Extrahartkäse roh** Listeria	**Sauerkäse / Weichkäse** thermisiert E.coli (2x), Listeria (alle 2 Wochen)	**Sauerkäse / Weichkäse** pasteurisiert E.coli (2x), Listeria (alle 2 Wochen)	**Frischkäse** pasteurisiert AmFk, E.coli	**Ziger** AmK, E.coli	Optional: Zusatzparameter zu den Paketen links	Aerobe mesophile Keime (AmK)	Aerobe mes. Fremdkeime (AmFK)	Enterobacteriaceaen (EB)	Escherichia coli (E. coli)	Enterokokken	Hefen	Schimmelpilze	Salztolerante Keime	Propionsäurebakterien	Käseschädliche anaer. Sporen (KaS/BSB)	Salmonellen (in 25g) in Käse	Salmonellen (in 25g)	Listeria spp + L.mono (in 25g)	Trocknungsverlust (Wasser, TM)	Fett in der Trockenmasse (f.i.t)	Fettgehalt	Salzgehalt	Nährwert Big 5	Nährwert Big 7
			1x	1x	1x	1x	1x	2x	1x	1x	1x			1x	1x																				
			500ml	20ml	40g	40g	40g	50g	50g	40g	50g	50g	50g	40g	40g		40 - 50 ml / g								40	200	50	50	40 - 50 ml / g				300	500
1																																			
	☐Separater Bericht ☐Foto auf Bericht	☐**Untersuch bei MHD**											Entnahmezeit:					Alias 1:									Alias 2:								
2																																			
	☐Separater Bericht ☐Foto auf Bericht	☐**Untersuch bei MHD**											Entnahmezeit:					Alias 1:									Alias 2:								
3																																			
	☐Separater Bericht ☐Foto auf Bericht	☐**Untersuch bei MHD**											Entnahmezeit:					Alias 1:									Alias 2:								
4																																			
	☐Separater Bericht ☐Foto auf Bericht	☐**Untersuch bei MHD**											Entnahmezeit:					Alias 1:									Alias 2:								
5																																			
	☐Separater Bericht ☐Foto auf Bericht	☐**Untersuch bei MHD**											Entnahmezeit:					Alias 1:									Alias 2:								
6																																			
	☐Separater Bericht ☐Foto auf Bericht	☐**Untersuch bei MHD**											Entnahmezeit:					Alias 1:									Alias 2:								
7																																			
	☐Separater Bericht ☐Foto auf Bericht	☐**Untersuch bei MHD**											Entnahmezeit:					Alias 1:									Alias 2:								

Dok. Nr.	Version	Freigabe von	Veröffentlicht von	Veröffentlicht am	Status
2384	2	PW	PW	23.06.2026	Freigegeben